YATO®

PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT

yatogastro.com

YATO®

PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT

SPIS TREŚCI

Naczynia kuchenne ... **3-5**
- Garnki ... 3
- Rondle ... 3
- Patelnie ze stali nierdzewnej ... 4
- Patelnie aluminiowe z powłoką teflonową ... 5

Pojemniki GN ... **6-7**
- Pojemniki GN ze stali nierdzewnej ... 6
- Pojemniki GN z poliwęglanu ... 7

Pojemniki, dzbanki, szufelki ... **8-9**
- Pojemniki do przechowywania żywności ... 8
- Dzbanki ... 8
- Pojemnik na sztućce ... 8
- Pojemnik na produkty sypkie ... 9
- Szufelki ... 9

Przybory kuchenne ... **10-19**
- Noże ze stali kutej ... 10
- Noże HACCP ... 11-12
- Noże kolebkowe ... 13
- Sztućce do steków ... 13
- Łopatki ... 13
- Szpatuły wąskie ... 13
- Nożyce kuchenne ... 14
- Stalki do ostrzenia noży ... 14
- Ostrzałki do noży i nożyczek ... 15
- Otwieracz do puszek ... 15
- Deski do krojenia ... 16
- Deski do krojenia HACCP ... 16
- Rózgi ... 17
- Mieszadło do kotła ... 17
- Szczypce uniwersalne ... 17
- Łyżki cedzakowe ... 17-18
- Sita ... 18
- Siatki do pizzy ... 19
- Dyspensery do sosów ... 19

Bufet ... **20-27**
- Kociołek do zup ... 20
- Podgrzewacze bufetowe ... 21
- Warniki do wody ... 22
- Termosy stołowe ... 23
- Dozownik do napojów ... 24
- Dozowniki do sosów ... 24
- Dzbanki ... 25
- Patera na owoce i ciastka ... 25
- Szczypce ... 25-26
- Artykuły bufetowe ... 26
- Tace bankietowe ... 27
- Tace kelnerskie ... 27

Bar ... **28-30**
- Pojemniki do lodu ... 28
- Pojemnik termoizolacyjny do wina ... 28
- Wiaderko do szampana ... 28
- Shakery do koktajli ... 28
- Dzwonek recepcyjny ... 29
- Wyciskacz do cytrusów ... 29
- Łyżeczka barmańska ... 29
- Pojemniki i pomocniki barmańskie ... 29
- Krustownica ... 29
- Maty barmańskie ... 30
- Dyspensery barmańskie ... 30
- Otwieracz do butelek ... 30
- Korki z dozownikami ... 30

Obróbka mechaniczna ... **31-46**
- Piła do kości ... 31
- Maszynki do mielenia mięsa ... 32
- Nadziewarki do kiełbas ... 33
- Prasy do hamburgerów ... 33
- Krajalnice do wędlin i serów ... 34
- Krajalnice do pomidorów ... 35
- Szatkownica do warzyw ... 36
- Obieraczki do ziemniaków ... 37
- Blendery ręczne ... 37
- Blender barmański ... 38
- Miksery planetarne ... 39-43
- Miksery spiralne ... 44-46

Obróbka termiczna ... **47-61**
- Kuchenki indukcyjne ... 47
- Płyty grillowe ... 48
- Grille kontaktowe ... 49-50
- Grille gazowe ... 51-53
- Pokrowce na grille gazowe ... 54
- Frytownice ... 55-59
- Cyrkulator do gotowania sous vide ... 60
- Naleśnikarka ... 61
- Urządzenia do gotowania ryżu ... 61

Termosy i pojemniki cateringowe ... **62-64**
- Termosy transportowe ... 62
- Cateringowe pojemniki termoizolacyjne ... 63-64
- Transportowe pojemniki termoizolacyjne ... 64

Transport i magazynowanie ... **65-70**
- Wózki kelnerskie ... 65
- Wózki serwisowe ... 65-66
- Wózki transportowe ... 67
- Wózki platformowe ... 68
- Stoły robocze ... 69
- Regały ażurowe ... 70
- Półki wiszące ... 70

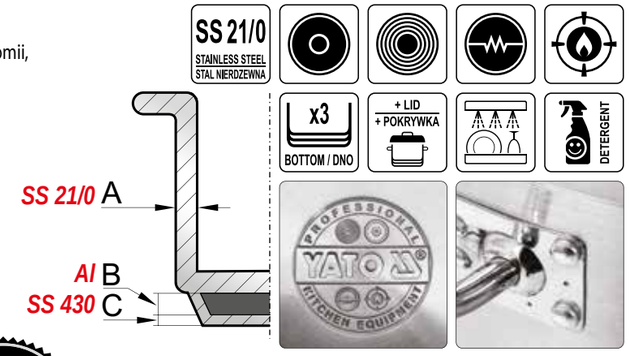
Pakowarki próżniowe ... **71-76**
- Pakowarki listwowe ... 71
- Akcesoria do pakowarek listwowych ... 72
- Pakowarki nastawne ... 73-74
- Pakowarki wolnostojące ... 74
- Worki do pakowarek próżniowych ... 75
- Pakowarka próżniowa przemysłowa ... 76

Chłodnictwo ... **77-94**
- Szafy chłodnicze i mroźnicze ... 77
- Stoły chłodnicze i mroźnicze ... 78-82
- Szafa mroźnicza na kuwety do lodów ... 82
- Szafy i stoły chłodnicze przeszklone ... 83
- Szafy i stoły piekarnicze ... 84
- Stoły chłodnicze sałatkowe ... 85
- Stoły chłodnicze do pizzy ... 86
- Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych ... 87
- Nadstawki chłodnicze ... 88
- Witryny chłodnicze do sushi ... 88
- Witryny chłodnicze do butelek i akcesoria ... 89
- Witryny chłodnicze ... 90-94

Higiena ... **95-96**
- Umywalka kolanowa ... 95
- Zmiękczacz wody ... 95
- Rozdrabniacze odpadów ... 96

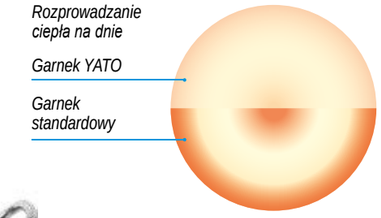
Garnki i rondle

- specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
  - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do garnków wykonanych ze stali 304
  - odporność na uszkodzenia mechaniczne
  - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzanie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty, mocowane przy pomocy nitów przy średnicy większej niż 32 cm



GWARANCJA 5 lat

Gwarancja obejmuje garnki od YG-00001 do YG-00055



Garnki wysokie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00001	16	12	2.4	0.8	4.0	0.8	*55.-*	*67.65*
YG-00002	20	20	6.3	0.8	4.0	0.8	*89.-*	*109.47*
YG-00003	24	20	9.0	0.8	4.0	0.8	*110.-*	*135.30*
YG-00004	28	25	15.4	0.8	4.0	0.8	*146.-*	*179.58*
YG-00005	32	26	20.9	1.0	4.0	0.8	*212.-*	*260.76*
YG-00006	32	32	25.7	1.0	4.0	0.8	*249.-*	*306.27*
YG-00007	36	36	36.6	1.0	4.0	0.8	*307.-*	*377.61*
YG-00008	40	40	50.3	1.0	4.0	1.0	*392.-*	*482.16*
YG-00009	45	45	71.6	1.2	4.0	1.0	*490.-*	*602.70*
YG-00010	50	50	98.2	1.2	4.0	1.0	*584.-*	*718.32*

Garnki średnie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00021	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	*55.-*	*67.65*
YG-00022	20	14	4.4	0.8	4.0	0.8	*77.-*	*94.71*
YG-00023	24	16	7.2	0.8	4.0	0.8	*99.90*	*122.88*
YG-00024	28	18	11.1	0.8	4.0	0.8	*122.-*	*150.06*
YG-00025	32	20	16.1	1.0	4.0	0.8	*187.-*	*230.01*
YG-00026	36	22	22.4	1.0	4.0	0.8	*230.90*	*284.01*
YG-00027	40	30	37.7	1.0	4.0	1.0	*321.-*	*394.83*
YG-00028	45	36	57.3	1.2	4.0	1.0	*425.-*	*522.75*
YG-00029	50	32	62.8	1.2	4.0	1.0	*460.-*	*565.80*

Garnki niskie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00040	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	*68.-*	*83.64*
YG-00041	24	11	5.0	0.8	4.0	0.8	*88.-*	*108.24*
YG-00042	28	13	8.0	0.8	4.0	0.8	*114.-*	*140.22*
YG-00043	32	16	12.9	1.0	4.0	0.8	*191.-*	*234.93*
YG-00044	36	18	18.3	1.0	4.0	0.8	*226.-*	*277.98*
YG-00045	40	25	31.4	1.0	4.0	1.0	*287.-*	*353.01*

Garnek do duszenia z pokrywką

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00055	36	11	11.2	1.0	4.0	0.8	*187.-*	*230.01*

Rondle z pokrywkami

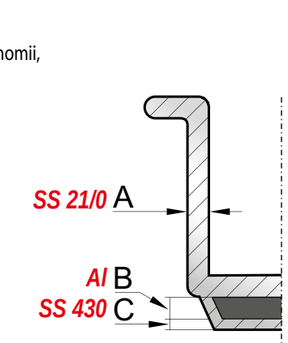
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00060	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	*59.-*	*72.57*
YG-00061	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	*69.-*	*84.87*
YG-00062	24	11	5	0.8	4.0	0.8	*89.-*	*109.47*
YG-00063	28	13	8	0.8	4.0	0.8	*105.-*	*129.15*

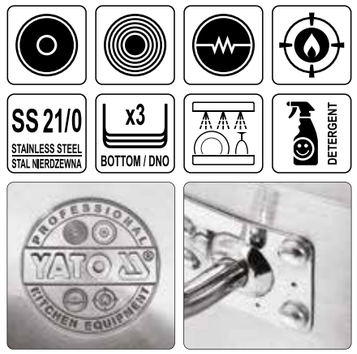
Rondle do sosu

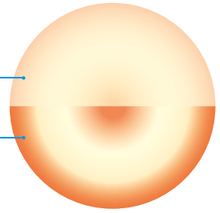
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00080	20	6.5	2	0.8	4.0	0.8	*46.90*	*57.69*
YG-00081	24	7.5	3.4	0.8	4.0	0.8	*53.90*	*66.30*

Patelnie ze stali nierdzewnej

- specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
  - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do patelni wykonanych ze stali nierdzewnej 304
  - odporność na uszkodzenia mechaniczne
  - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzanie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie patelni na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty, w patelniach o średnicach większych niż 32 cm mocowane przy pomocy nitów







YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00100	20	4	1.3	0.8	4.0	0.8	*44.90*	*55.23*
YG-00101	24	5	2.3	0.8	4.0	0.8	*54.90*	*67.53*
YG-00102	28	5	3.1	0.8	4.0	0.8	*76.-*	*93.48*

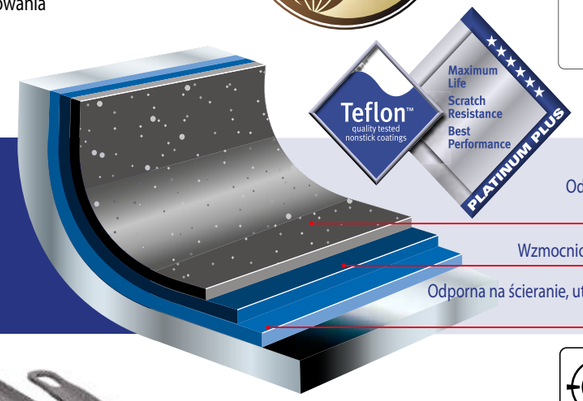
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00103	32	5	4	1.0	4.0	0.8	*102.90*	*126.57*
YG-00104	36	6	6.1	1.0	4.0	0.8	*143.-*	*175.89*
YG-00105	40	7	8.8	1.0	4.0	0.8	*163.-*	*200.49*

Patelnie aluminiowe z powłoką Teflon™ Platinum Plus

Wykonane z aluminium w technologii odlewu, szybko i równomiernie rozprowadzają ciepło na całej powierzchni roboczej. Pokryte oryginalnym trójwarstwowym systemem powłok Teflon™ Platinum Plus, który zapobiega przywieraniu potraw i pozwala na smażenie z użyciem minimalnej ilości tłuszczu.

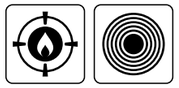
- powierzchnia robocza o wysokiej odporności na zarysowania
- przystosowane do pracy w temp. do 250°C
- rękojeści ze stali epoksydowanej, mocowane przy pomocy nitów aluminiowych
- łatwe w myciu

Powłoka Teflon™ Platinum Plus sprosta nawet najcięższym wyzwaniom gastronomicznym. Zawiera mikroskopijne cząsteczki najtwardszych minerałów, które tworzą niezwykle wytrzymałą strukturę. Tak trwałą, że podczas smażenia można używać metalowych łopatek, nie martwiąc się o większe zarysowania. Dodatkowo korpus patelni odlewany jest z aluminium, co gwarantuje równomierne i szybkie nagrzewanie.



Patelnie uniwersalne

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	*45.-*	*55.35*
YG-00132	28	*56.-*	*68.88*
YG-00133	32	*72.-*	*88.56*



Patelnie do naleśników

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	*43.-*	*52.89*
YG-00153	29	*55.-*	*67.65*

Patelnia do ryb

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	*109.-*	*134.07*

Patelnie na płytę indukcyjną

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00160	24	*52.-*	*63.96*
YG-00161	28	*59.-*	*72.57*

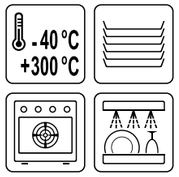
** średnica zewnętrzna*

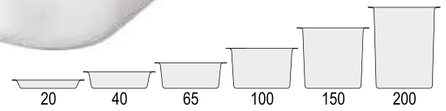
Pojemniki GN ze stali nierdzewnej

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej eksponowania w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 o grubości 0,7 mm
- odporne na działanie kwasów organicznych i detergentów
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40°C do +300°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | -40 °C +300 °C





GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00250	20	3.0	*17.90*	*22.02*
YG-00251	40	6.0	*20.90*	*25.71*
YG-00252	65	8.5	*21.90*	*26.94*
YG-00253	100	13.5	*28.-*	*34.44*
YG-00254	150	20.5	*44.-*	*54.12*
YG-00255	200	26.0	*52.-*	*63.96*

GN 2/3 – 354 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	6.5	*23.-*	*28.29*
YG-00303	100	9.0	*28.50*	*35.06*
YG-00304	150	13.0	*39.50*	*48.59*

GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00260	20	2.0	*9.90*	*12.18*
YG-00261	40	4.0	*12.-*	*14.76*
YG-00262	65	4.5	*14.-*	*17.22*
YG-00263	100	7.0	*17.90*	*22.02*
YG-00264	150	10.0	*25.90*	*31.86*
YG-00265	200	12.5	*38.-*	*46.74*

GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.8	*9.90*	*12.18*
YG-00271	40	1.5	*11.20*	*13.78*
YG-00272	65	2.5	*12.-*	*14.76*
YG-00273	100	4.0	*16.-*	*19.68*
YG-00274	150	6.0	*22.90*	*28.17*

GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00282	65	1.8	*11.-*	*13.53*
YG-00283	100	3.0	*14.90*	*18.33*
YG-00284	150	4.5	*20.50*	*25.22*

GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00290	65	1.0	*9.90*	*12.18*
YG-00291	100	1.7	*11.90*	*14.64*
YG-00292	150	2.5	*18.80*	*23.12*
YG-00293	200	3.4	*24.90*	*30.63*

GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00295	65	0.6	*6.90*	*8.49*
YG-00296	100	1.0	*10.50*	*12.92*

Oznaczenie rozmiaru GN w narożniku

GN 1/1 – 530 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00340	20	3.0	*29.90*	*36.78*
YG-00341	40	6.0	*31.90*	*39.24*
YG-00342	65	8.5	*35.90*	*44.16*
YG-00343	100	13.5	*41.90*	*51.54*
YG-00344	150	20.5	*57.90*	*71.22*
YG-00345	200	26.0	*72.90*	*89.67*

GN 2/3 – 354 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	6.5	*29.90*	*36.78*
YG-00361	100	9.0	*34.90*	*42.93*

GN 1/2 – 325 x 265 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	4.5	*22.90*	*28.17*
YG-00356	100	7.0	*27.90*	*34.32*
YG-00357	150	10.0	*36.90*	*45.39*

Pokrywki ze stali nierdzewnej do pojemników GN

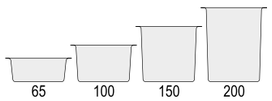
YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	*19.-*	*23.37*
YG-00371	GN 1/2	*11.-*	*13.53*
YG-00372	GN 1/3	*8.-*	*9.84*
YG-00373	GN 1/4	*6.-*	*7.38*
YG-00374	GN 1/6	*5.70*	*7.01*
YG-00375	GN 1/9	*5.-*	*6.15*
YG-00377	GN 2/3	*17.-*	*20.91*

Pojemniki GN z poliwęglanu

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej eksponowania w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości poliwęglanu, dzięki czemu są bardzo wytrzymałe i odporne na uszkodzenia, a jednocześnie estetyczne
- przeźroczyste, z wytłoczoną skalą w litrach i uncjach
- nie pochłaniają zapachów ani smaków
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40 do +99°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996

PC | -40 °C +99 °C



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00390	65	8.5	*25.90*	*31.86*
YG-00391	100	13.0	*30.90*	*38.01*
YG-00392	150	19.5	*38.90*	*47.85*
YG-00393	200	25.6	*49.90*	*61.38*

GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	*14.90*	*18.33*
YG-00401	100	5.9	*17.90*	*22.02*
YG-00402	150	8.9	*22.90*	*28.17*
YG-00403	200	11.7	*24.90*	*30.63*

Pokrywki z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	*19.90*	*24.48*
YG-00435	GN 1/2	*10.90*	*13.41*
YG-00436	GN 1/3	*7.50*	*9.23*
YG-00437	GN 1/4	*6.50*	*8.00*
YG-00438	GN 1/6	*5.50*	*6.77*
YG-00439	GN 1/9	*3.50*	*4.31*

GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	*9.90*	*12.18*
YG-00411	100	3.6	*12.90*	*15.87*
YG-00412	150	5.3	*17.90*	*22.02*
YG-00413	200	6.9	*20.90*	*25.71*

GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	*8.90*	*10.95*
YG-00420	100	2.5	*10.90*	*13.41*
YG-00421	150	3.7	*12.90*	*15.87*

Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	*16.90*	*20.79*
YG-00461	GN 1/2	*7.90*	*9.72*
YG-00462	GN 1/3	*5.90*	*7.26*
YG-00463	GN 1/4	*4.50*	*5.54*
YG-00464	GN 1/6	*3.30*	*4.06*

GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	*5.90*	*7.26*
YG-00426	100	1.5	*6.90*	*8.49*
YG-00427	150	2.2	*8.90*	*10.95*

GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	*3.90*	*4.80*
YG-00431	100	0.85	*4.90*	*6.03*

Pojemniki do przechowywania żywności

Wygodne i trwałe pojemniki do przechowywania żywności.
- podziałka boczna w litrach i kwartach
- uchwyty boczne ułatwiające przenoszenie
- nie absorbują zapachów
- łatwe do umycia
- możliwość piętrowania

- 15°C
+80°C

Pojemniki okrągłe

Wykonane z wytrzymałego polipropylenu. Umożliwiają przechowywanie żywności w zakresie temperatur od -15 do +80°C.

PP

YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00510	1	128	120	*5.40*	*6.64*
YG-00511	2	183	110	*8.90*	*10.95*
YG-00512	4	183	210	*12.90*	*15.87*
YG-00513	6	222	200	*15.70*	*19.31*
YG-00514	7.5	222	270	*17.50*	*21.53*
YG-00515	10	310	210	*22.90*	*28.17*
YG-00516	15	310	300	*29.90*	*36.78*
YG-00517	20	310	370	*34.90*	*42.93*

Pojemniki kwadratowe

Wyprodukowane z bardzo trwałego i wytrzymałego poliwęglanu, odpornego na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne. Przeznaczone do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40 do +99°C. Posiadają miejsce na wpisanie daty.

PC

YATO	V (l)	(mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00522	6	222 x 222	185	*24.90*	*30.63*
YG-00523	12	280 x 280	210	*39.90*	*49.08*
YG-00524	22	280 x 280	400	*64.90*	*79.83*

Pokrywki do pojemników kwadratowych

Wykonane z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00525	232 x 232	YG-00522	*5.-*	*6.15*
YG-00526	293 x 293	YG-00523, YG-00524	*8.-*	*9.84*

Dzbanki z miarką

Lekkie dzbanki do odmierzania płynnych i sypkich produktów. Wykonane z elastycznego i wytrzymałego polipropylenu. Posiadają wytłoczoną podziałkę w litrach i mililitrach.
- wygodny, wzmacniany uchwyt
- możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C
- nie absorbują zapachów

YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	135	90	*3.90*	*4.80*
YG-07284	1	165	115	*7.90*	*9.72*
YG-07286	2	205	150	*10.90*	*13.41*
YG-07287	3	230	170	*13.90*	*17.10*
YG-07288	5	270	195	*22.50*	*27.68*

PP

- 40°C
+99°C

Pokrywki do pojemników okrągłych

Z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	Ø (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00518	132	YG-00510	*3.-*	*3.69*
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	*4.50*	*5.54*
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	*6.-*	*7.38*
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	*11.50*	*14.15*

- 40°C
+99°C

Pojemnik na sztućce

Pojemnik z czterema pojemnymi przegrodami, każda o wymiarach: 24 x 10,5 x 5 cm.
- wykonany z trwałego polipropylenu w kolorze szarym
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

PP

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02665	520 x 290 x 95	*18.-*	*22.14*

Pojemnik na produkty sypkie

Przeznaczony do przechowywania, transportu i dozowania produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, ryż, kasza. Idealnie nadaje się do większych kuchni, piekarni i cukierni.
- wykonany z najwyższej jakości wytrzymałego polipropylenu
- pojemność 81 l pozwala pomieścić 77 kg cukru lub 63 kg mąki
- przesuwana pokrywa zapewnia łatwy dostęp do zawartości
- gładkie wewnętrzne ścianki i zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie
- transparentna pokrywa z mocnego, odpornego na uderzenia poliwęglanu
- 4 wytrzymałe kółka (w tym 2 skrętne) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- w zestawie szufelka z poliwęglanu o pojemności 950 ml z haczykiem umożliwiającym zawieszenie wewnątrz pojemnika
- optymalna wysokość pozwalająca na trzymanie pod blatem stołu roboczego

81L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

PP/PC

77kg SUGAR CUKIER | 63kg FLOUR MĄKA
CAPACITY / POJEMNOŚĆ

360°
2x

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	*499.-*	*613.77*

Szufelki z poliwęglanu

Przeznaczone do lodu, a także nabierania produktów sypkich, takich jak mąka, ryż, kasza.
- wykonane z bardzo trwałego, odpornego na uszkodzenia poliwęglanu
- wzmacniane rękojeści z otworami umożliwiającymi powieszenie na haczykach
- możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C

PC

- 40°C
+99°C

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02460	0.18	220 x 185	*5.99*	*7.37*
YG-02461	0.95	280 x 210	*9.99*	*12.29*
YG-02462	1.9	280 x 400	*15.99*	*19.67*

Szufelki aluminiowe

Masywne szufelki przeznaczone do nabierania produktów sypkich. Przydatne w restauracjach, barach, cukierniach.
- materiał: aluminium
- okrągły profil
- starannie wykonane
- nie można myć w zmywarkach

Al

YATO	V (l)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02450	0.15	185	*7.-*	*8.61*
YG-02451	0.35	220	*8.-*	*9.84*
YG-02452	0.7	270	*14.-*	*17.22*
YG-02453	1.7	380	*22.-*	*27.06*

Noże ze stali kutej

Trwałe i precyzyjnie wykonane noże z kutej stali o twardości HRC 55-58.

- najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje, że są bardzo ostre i posiadają doskonałe właściwości tnące
- ergonomiczne rękojeści zapewniają pewny, wygodny chwyt
- pakowane osobno w blistry

Gładkie rękojeści zapobiegają gromadzeniu się resztek

GERMAN STEEL X50CrMoV15

HRC 55-58

Noże kucharskie

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02230	205 / 340	42.-	51.66
YG-02231	255 / 395	47.-	57.81

YG-02231

Nóż „Santoku"

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02228	185 / 320	39.-	47.97

YG-02228

Nóż rzeźniczy

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02229	205 / 340	37.-	45.51

YG-02229

Nóż do szynki

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02232	290 / 425	39.-	47.97

YG-02232

Nóż do trybowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02224	160 / 290	32.-	39.36

YG-02224

Nóż do pieczywa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02223	205 / 340	35.00	43.05

YG-02223

Nóż do pomidorów

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02227	140 / 245	27.-	33.21

YG-02227

YG-02225

YG-02226

Noże do obierania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02225	90 / 195	25.-	30.75
YG-02226	90 / 196	25.-	30.75

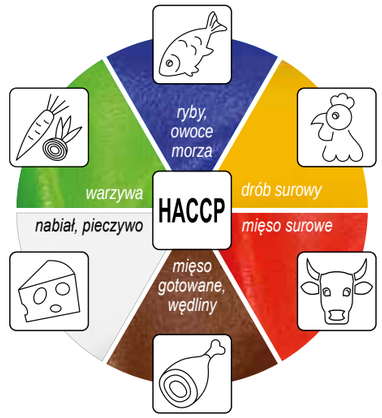
Widelec do mięsa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02216	180 / 310	36.90	45.39

Noże HACCP

Noże z kolorowymi rękojeściami, zgodne z normami HACCP.

- rękojeści wykonane z wytrzymałego polipropylenu
- ostrza ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC
- ergonomiczne rękojeści gwarantują pewny chwyt i zapobiegają ześlizgnięciu się dłoni na ostrze



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

PP

HRC 52-55

Noże do ryb i owoców morza

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02311	115 / 220	2.39	2.94
YG-02288	150 / 290	3.99	4.91
YG-02294	230 / 360	5.28	6.49
YG-02300	250 / 380	5.90	7.26
YG-02256	300 / 440	4.99	6.14

YG-02311 Nóż kuchenny

YG-02288 Nóż kuchenny

YG-02294 Nóż kuchenny

YG-02300 Nóż kuchenny

YG-02256
Nóż do filetowania łososia

Noże do drobiu surowego

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02316	90 / 200	1.99	2.45
YG-02304	150 / 250	2.39	2.94
YG-02260	230 / 370	4.49	5.52
YG-02287	160 / 295	3.99	4.91
YG-02293	230 / 365	5.28	6.49
YG-02299	250 / 380	5.90	7.26

YG-02316 Nóż do trybowania

YG-02304 Nóż do trybowania

YG-02260 Nóż do wędlin

YG-02287 Nóż kuchenny

YG-02293 Nóż kuchenny

YG-02299 Nóż kuchenny

Noże do mięsa surowego

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02314	90 / 200	1.99	2.45
YG-02303	150 / 255	2.39	2.94
YG-02310	110 / 225	2.39	2.94
YG-02285	160 / 290	3.99	4.91
YG-02291	230 / 365	5.28	6.49
YG-02297	250 / 380	5.90	7.26
YG-02249	200 / 330	9.90	12.18

Noże do nabiału i pieczywa

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02309	140 / 255	2.39	2.94
YG-02319	120 / 235	2.99	3.68
YG-02289	150 / 295	3.99	4.91
YG-02295	230 / 365	5.28	6.49
YG-02301	250 / 380	5.90	7.26
YG-02272	230 / 370	4.49	5.52
YG-02312	200 / 330	3.99	4.91

Noże do wędlin i mięs gotowanych

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02305	150 / 255	2.39	2.94
YG-02290	150 / 290	3.99	4.91
YG-02277	230 / 370	4.49	5.52
YG-02296	230 / 365	5.28	6.49
YG-02302	250 / 380	5.90	7.26

Noże do warzyw

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02315	90 / 200	1.99	2.45
YG-02317	100 / 215	1.99	2.45
YG-02286	150 / 295	3.99	4.91
YG-02292	230 / 365	5.28	6.49
YG-02298	250 / 380	5.90	7.26

Noże kolebkowe

Przeznaczone do siekania ziół.
- pojedyncze ostrze z wytrzymałej stali nierdzewnej
- ergonomiczne, drewniane rękojeści

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

WOODEN HANDLE DREWNIANA RĘKOJEŚĆ

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02247	135	2.99	3.68
YG-02248	260	4.39	5.40

Sztućce do steków

Polecane do steków, pizzy, burgerów.
- wykonane z chromowanej stali nierdzewnej
- nitowane rękojeści z trwałego polipropylenu
- możliwość mycia w zmywarce

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

PP

Cr CHROME PLATED CHROMOWANA POWIERZCHNIA

Widelec do steków

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02217	105 / 210	1.49	1.83

Noże do steków

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02218	120 / 215	1.49	1.83
YG-02219	105 / 210	1.49	1.83

Łopatki

Wygodne szpatułki do smażenia, przewracania steków.
- wykonane z hartowanej stali o twardości 52-55 HRC
- naostrzony brzeg

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

PP

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

WOODEN HANDLE DREWNIANA RĘKOJEŚĆ

Łopatka prosta

- rękojeść z trwałego polipropylenu

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07254	105 / 200 x 68	5.-	6.15

Łopatki kątowe

- drewniane, nitowane rękojeści

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07270	150 / 320 x 72	7.-	8.61
YG-07280	100 / 290 x 95	6.-	7.38

Szpatuły wąskie

Profesjonalne szpatuły przeznaczone do masy cukierniczej.
- wykonane ze stali nierdzewnej 420
- elastyczne ostrze z zaokrągloną końcówką
- grubość profilu: 1 mm
- czarna plastikowa rękojeść o długości 125 mm
- możliwość mycia w zmywarce

SS 420 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Szpatuły wąskie proste

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02408	120 / 225	3.54	4.35
YG-02409	205 / 335	4.64	5.71
YG-02410	255 / 385	5.31	6.53
YG-02411	310 / 440	6.42	7.90
YG-02412	355 / 485	7.46	9.18

Szpatuły wąskie wygięte

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02413	120 / 225	3.54	4.35
YG-02414	250 / 335	4.64	5.71
YG-02415	255 / 385	5.31	6.53
YG-02416	300 / 430	6.42	7.90

Nożyce kuchenne

- ząbkowane krawędzie ostrza gwarantują precyzję cięcia
- ergonomiczne rękojeści przeznaczone również do użytkowania przez osoby leworęczne

SS2CR13

PP

Grubość ostrza: 1,8 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02365	210	80	*2.99*	*3.68*

ABS

Grubość ostrza: 3 mm

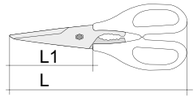
YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02366	210	70	*4.49*	*5.52*

TPR
PP

Grubość ostrza: 2,5 mm

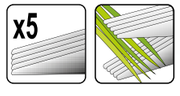
YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02367	210	80	*4.99*	*6.14*

Specjalnej konstrukcji nożyczki z pięcioma ostrzami. Przeznaczone do cięcia ziół, kwiatów czy dekoracji.



ABS

x5



Grubość ostrza: 1,2 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02368	200	80	*6.99*	*8.60*

Stalki do ostrzenia noży

- wykonane ze stali nierdzewnej
- rękojeść z wytrzymałego polipropylenu
- kółko do zawieszenia

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PP

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02214	200 / 320	*11.90*	*14.64*

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02213	205 / 325	*3.90*	*4.80*

Ostrzałki do noży i nożyczek

- ostrzenie wstępne usuwa nierówności i ostrzy
- ostrzenie końcowe wygładza krawędź ostrza
- podkładka antypoślizgowa zapobiega przesuwaniu się podczas pracy
- korpus wykonany z wytrzymałego materiału ABS

ABS

COARSE
OSTRZENIE WSTĘPNE

FINE
OSTRZENIE KOŃCOWE

3-funkcyjna ostrzałka do noży stalowych i ceramicznych

- ostrza:
  - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
  - z węglika wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego

3 in 1
3 w 1

DIAMOND BLADE
OSTRZE DIAMENTOWE

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

EASY CLEAN
ŁATWE MYCIE

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02351	*17.50*	*21.53*

4-funkcyjna ostrzałka do nożyczek, noży metalowych gładkich i noży ceramicznych

- ostrza:
  - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
  - z węglika wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych oraz nożyczek
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego

4 in 1
4 w 1

DIAMOND BLADE
OSTRZE DIAMENTOWE

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

FOR SCISSORS
DO NOŻYCZEK

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02352	*22.50*	*27.68*

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- wyposażona w przyssawkę umożliwiającą montaż w dogodnym miejscu
- ostrza:
  - ostrze spiralne zapewnia optymalny kąt ostrzenia
  - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych i stalowych
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego

2 in 1
2 w 1

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

DIAMOND BLADE
OSTRZE DIAMENTOWE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02353	*19.30*	*23.74*

Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

- ostrza:
  - z węglika wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego

2 in 1
2 w 1

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	*10.48*	*12.89*

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

Otwieracz do puszek

Umożliwia szybkie otwieranie puszek i konserw o maksymalnej średnicy 355 mm.

- łatwy w obsłudze
- metalowy mechanizm obrotowy gwarantuje długą żywotność i bezawaryjne działanie
- otwieranie puszek o różnej wysokości dzięki swobodnej regulacji ostrza w zakresie do 310 mm
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą 3 śrub (otwory montażowe o średnicy 7 mm)
- podstawa o wymiarach 185 x 100 mm
- praca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara

Ø max 355 mm
CAN / PUSZKA

H max 310 mm
CAN / PUSZKA

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02430	355	*109.-*	*134.07*

Deski do krojenia

Mocne i wytrzymałe deski do krojenia przeznaczone do użytku w gastronomii.
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu

PE

Deski do krojenia z uchwytem

- bezpieczne, zaokrąglone krawędzie
- dwustronne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02150	250 x 150 x 10	*7.-*	*8.61*
YG-02153	300 x 220 x 10	*10.90*	*13.41*

Deski do krojenia z gumowymi nóżkami

x6
RUBBER FEET
GUMOWE NÓŻKI

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	*26.90*	*33.09*
YG-02163	440 x 290 x 20	*44.90*	*55.23*
YG-02166	500 x 340 x 20	*54.90*	*67.53*
YG-02168	600 x 390 x 20	*79.90*	*98.28*

Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

- dwustronne

HACCP

mięso surowe | *warzywa* | *drób surowy* | *ryby, owoce morza* | *nabiał, pieczywo* | *mięso gotowane, wędliny*

YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13		*22.90*	*28.17*
YG-02171	450 x 300 x 13		*22.90*	*28.17*
YG-02172	450 x 300 x 13		*22.90*	*28.17*
YG-02173	450 x 300 x 13		*22.90*	*28.17*
YG-02174	450 x 300 x 13		*22.90*	*28.17*
YG-02175	450 x 300 x 13		*22.90*	*28.17*
YG-02180	600 x 400 x 20		*64.50*	*79.34*
YG-02181	600 x 400 x 20		*64.50*	*79.34*
YG-02182	600 x 400 x 20		*64.50*	*79.34*
YG-02183	600 x 400 x 20		*64.50*	*79.34*
YG-02184	600 x 400 x 20		*64.50*	*79.34*
YG-02185	600 x 400 x 20		*64.50*	*79.34*

Skrobak do desek do krojenia

Przeznaczony do usuwania rys i zacięć, w których gromadzą się resztki żywności.
- wykonany z wysokiej jakości polietylenu
- wygodny w użyciu
- zapewnia wysoki poziom higieny

FOR / DO:
PE

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	220 x 100 x 50	*50.-*	*61.50*

Rózgi

Masywne i twarde rózgi z metalową rękojeścią o długości 110 mm i uchwytem do zawieszania.
- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8
- 8 wrzecion z prętami o średnicy 2,4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości
  – możliwość mycia w zmywarce

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02510	300	*11.40*	*14.02*
YG-02511	400	*13.30*	*16.36*
YG-02512	500	*15.20*	*18.70*
YG-02513	600	*17.10*	*21.03*

Mieszadło do kotła

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/8
- wymiary części roboczej: 220 x 120 x 2 mm
- długość rękojeści: 1000 mm
- średnica rękojeści: 25 mm
- łatwe do utrzymania w czystości

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02520	1220	*55.-*	*67.65*

Szczypce uniwersalne

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.
- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 1 mm
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie
- wzmocniona konstrukcja
- wyposażone w blokadę

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02750	240	*7.49*	*9.21*
YG-02751	300	*8.20*	*10.09*
YG-02752	400	*11.90*	*14.64*

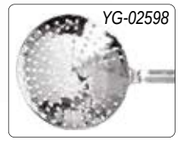
Łyżki cedzakowe

Profesjonalne łyżki cedzakowe z uchwytem do zawieszania.
- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu:
  - 2,5 mm (YG-02593, YG-02595)
  - 3 mm (YG-02598)
- średnica oczka: 4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- estetyczne, chromowane wykończenie

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YG-02593

YG-02595


YG-02598

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	*17.-*	*20.91*
YG-02595	140	570	*21.-*	*25.83*
YG-02598	160	580	*29.-*	*35.67*

Łyżki cedzakowe i sita

Niezbędne w każdej kuchni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

Łyżki cedzakowe

- drobne oczka
- wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	∅ (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	*22.-*	*27.06*
YG-00601	260	730	*28.-*	*34.44*

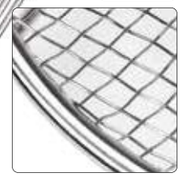
FINE MESH
DROBNE SITO

Wielkość oczka: 2 x 2 mm

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HANGABLE
MOŻLIWOŚĆ ZAWIESZENIA

LARGE MESH
GRUBE SITO



Wielkość oczka: 5 x 5 mm

Łyżki cedzakowe

- duże oczka
- wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	∅ (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00602	155	470	*18.-*	*22.14*
YG-00603	200	510	*23.-*	*28.29*

Sita chińskie gęste

- drobne oczka
- druciany uchwyt

FINE MESH
DROBNE SITO

Wielkość oczka: 0,5 x 0,5 mm

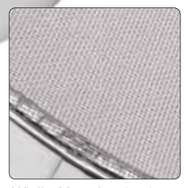
YATO	∅ (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	*11.-*	*13.53*
YG-00606	160	350	*15.-*	*18.45*

Sita do przesiewania

- idealne do mąki, cukru pudru

YATO	∅ (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	*11.-*	*13.53*
YG-00617	280	70	*15.-*	*18.45*

FINE MESH
DROBNE SITO



Wielkość oczka: 1 x 1 mm

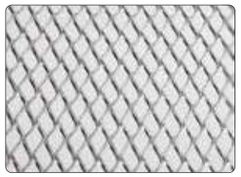
Siatki do pizzy

Gwarantują równomierny wypiek pizzy.

- materiał: aluminium
- rant o szerokości 10 mm
- starannie wykonane
- nie można myć w zmywarce

Al

Wielkość oczka: 4 x 5 mm



YATO	∅ (mm)	∅ WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	*6.-*	*7.38*
YG-02031	280	260	*7.-*	*8.61*
YG-02032	300	280	*8.-*	*9.84*
YG-02033	330	310	*9.-*	*11.07*
YG-02034	350	330	*10.-*	*12.30*
YG-02035	380	360	*11.-*	*13.53*
YG-02036	400	380	*12.-*	*14.76*
YG-02037	450	430	*13.-*	*15.99*
YG-02038	500	480	*14.-*	*17.22*

Dyspensery do zimnych sosów

Umożliwiają precyzyjne dozowanie: musztardy, keczupu, sosu balsamicznego itp.

- wykonane z bardzo elastycznego polietylenu, który umożliwia bezwysiłkowe wyciskanie sosu
- zatyczka zapobiega wyciekaniu sosu i pozwala dłużej zachować jego świeżość
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

PE

YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00550		0.35	200	60	*2.30*	*2.83*
YG-00551		0.35	200	60	*2.30*	*2.83*
YG-00552		0.35	200	60	*2.30*	*2.83*
YG-00553		0.7	260	65	*2.79*	*3.43*
YG-00554		0.7	260	65	*2.79*	*3.43*
YG-00555		0.7	260	65	*2.79*	*3.43*

Kociołek do zup

Polecany do serwowania zup, kremów i sosów w bufetach oraz restauracjach hotelowych.

- obudowa ze stali malowanej na czarno
- łatwy w czyszczeniu pojemnik na zupę ze stali nierdzewnej 304 z zaokrąglonymi krawędziami
- regulacja temperatury pracy w zakresie 35-85°C
- grzałka z termostatem pozwala na utrzymanie temperatury podgrzewania na stałym poziomie
- płaszcz wodny równomiernie rozprowadza ciepło wokół zbiornika na zupę, zapobiegając przypalaniu się
- grzałka zamontowana pod dnem nie ma kontaktu z wodą, więc nie osadza się na niej kamień i zmniejsza się ryzyko przepalenia
- pokrywka z otworem na chochlę
- możliwość ustawienia pokrywki w pozycji otwartej zapobiega rozlewaniu się skroplonych oparów
- 4 nóżki zapewniają stabilność
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

400W | 9 L | SS 304 BARELL POJEMNIK | 35-85 °C | x4 PLASTIC FEET NÓŻKI Z TWORZYWA

YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04250	9	340 x 340 x 370	400	*169.90*	*208.98*

Podgrzewacze bufetowe

Podgrzewacze na pastę doskonale nadają się do eksponowania potraw w hotelach, restauracjach, bufetach oraz cateringach.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- w zestawie pojemniki GN ze stali nierdzewnej oraz pojemniki na pastę
- mocowania na grzałki
- eleganckie, chromowane wykończenie

ZOBACZ TAKŻE
szczypce i łyżki
str. 26

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | HEAT SOURCE: FUEL / HEATER ŹRÓDŁO CIEPŁA: PALIWO / GRZAŁKA

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- pokrywa typu roll-top uchylana do 90°
- w zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- uchwyty boczne do przenoszenia
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

FOR / DLA: GN 1/1 max 65 mm | 90° COVER OPEN ANGLE KĄT OTWARCIA POKRYWY | x2 HANDLES UCHWYTY

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04120	9	600 x 350 x 430	*299.-*	*367.77*

Podgrzewacz z kociołkami

- w zestawie dwa okrągłe kociołki z pokrywkami o średnicy 220 mm i wysokości 140 mm
- uchwyty boczne do przenoszenia

x2 HANDLES UCHWYTY

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04125	2 x 4.5	600 x 350 x 370	*299.-*	*367.77*

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- pokrywa typu roll-top otwierana do 180°
- w zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

FOR / DLA: GN 1/1 max 65 mm | 180° COVER OPEN ANGLE KĄT OTWARCIA POKRYWY

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04140	9	640 x 420 x 440	*339.-*	*416.97*

Podgrzewacz roll-top okrągły

- pokrywa okrągła typu roll-top otwierana do 180°
- w zestawie okrągły pojemnik do potraw o średnicy 350/380 mm i wysokości 100 mm

FOR / DLA: GN ⌀ 350 mm | 180° COVER OPEN ANGLE KĄT OTWARCIA POKRYWY

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04145	6	470 x 450	*219.-*	*269.37*

Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- grzałka wbudowana pod dnem warnika
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- niekapiący kranik
- wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- nienagrzewające się uchwyty
- włącznik / wyłącznik
- pokrywka z zabezpieczeniem typu TWIST-LOCK
- lampki kontrolne: grzania i podtrzymania temperatury
- plastikowa podstawa ochronna
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04301	8.8	1000	*165.-*	*202.95*
YG-04310	10.0	1650	*175.-*	*215.25*
YG-04315	15.0	1800	*199.-*	*244.77*
YG-04318	16.0	2600	*219.-*	*269.37*
YG-04324	22.0	3000	*239.-*	*293.97*

Tacka ociekowa

- wyposażona w wyjmowaną kratkę ze stali nierdzewnej
- łatwa do czyszczenia
- możliwość zastosowania do warników do wody: YG-04301, YG-04310, YG-04315, YG-04318, YG-04324

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04325	*13.-*	*15.99*

Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- grzałka wbudowana pod dnem warnika
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- niekapiący kranik
- wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- nienagrzewające się uchwyty
- lampka kontrolna grzania
- wysokość kranika od podstawy: 10 cm
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04311	9.0	2000	*185.-*	*227.55*
YG-04316	12.0	2500	*195.-*	*239.85*
YG-04319	18.0	2500	*215.-*	*264.45*
YG-04321	25.0	3000	*255.-*	*313.65*

Termosy stołowe

Przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów.
Charakteryzują się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi dzięki podwójnym ściankom z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 i strefie próżni.

- silikonowy korek
- plastikowy uchwyt
- przycisk otwierający

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07013	1.5	*29.-*	*35.67*
YG-07014	2.0	*35.-*	*43.05*

- silikonowy korek
- korpus oraz uchwyt z chromowanego metalu

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07025	1.0	*55.-*	*67.65*
YG-07026	1.5	*63.-*	*77.49*
YG-07027	2.0	*69.-*	*84.87*

- rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- obrotowa podstawa
- pompka do nalewania
- uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07016	2.2	*69.-*	*84.87*

- rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- obrotowa podstawa
- pompka do nalewania
- uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07020	3.0	*79.-*	*97.17*
YG-07019	5.0	*89.-*	*109.47*

Dozownik do napojów

Profesjonalny dozownik do napojów z wbudowanym wkładem na lód umożliwiającym chłodzenie napojów. Polecany do użytku w hotelach i restauracjach.

- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- przezroczysty pojemnik na płyn wykonany z poliwęglanu
- polerowana powierzchnia korpusu
- wyciągana tacka ociekowa
- niekapiący kranik

8L

350x260 x600 mm

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

PC

COOLING CHŁODZENIE

REMOVABLE BARELL WYJMOWANY POJEMNIK

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07001	8	*169.-*	*207.87*

Dozowniki do sosów

Profesjonalne dozowniki do sosów, polecane do użytku w hotelach, barach i restauracjach.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304/201
- z wyjmowanymi pojemnikami na sos
- łatwe do utrzymania w czystości

SS 304/201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

REMOVABLE CONTAINER INSIDE WYJMOWANY POJEMNIK

YG-00559

3x3L

YG-00557

1x3L

YG-00558

2x3L

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00557	3	185 x 185 x 355	*295.-*	*362.85*
YG-00558	6	365 x 185 x 355	*499.-*	*613.77*
YG-00559	9	545 x 185 x 355	*799.-*	*982.77*

Dzbanki do napojów

Praktyczne, nietłukące się dzbanki, idealne do restauracji, hoteli, barów.

- wykonane z poliwęglanu, który jest wyjątkowo odporny na uszkodzenia
- trwałe i odporne na zarysowania
- estetyczne wzornictwo i elegancki wygląd

PC

YG-07005

YG-07006

YG-07007

YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07005	0.8	165	105	*14.90*	*18.33*
YG-07006	1.3	240	85	*15.90*	*19.56*
YG-07007	1.8	180	130	*19.90*	*24.48*

Patera na owoce i ciastka

Przeznaczona do efektownego serwowania owoców, ciast i ciastek.

- 3 poziomy
- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- chromowane wykończenie
- łatwa do utrzymania w czystości
- skręcana, prosta w montażu

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

x3 LEVELS POZIOMY

Ø 165mm 219mm 267mm

YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08202	165 / 219 / 267	300	*79.-*	*97.17*

Szczypce do lodu

- grubość profilu: 0,7 mm (YG-02735), 1,2 mm (YG-02736)

SS 18/0 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02735	100	*1.50*	*1.85*
YG-02736	150	*2.90*	*3.57*

Szczypce do cukru

- grubość profilu: 1 mm

SS 18/0 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02733	155	*2.90*	*3.57*

Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie

SS 18/0 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Szczypce do pieczywa

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02731	220	*8.50*	*10.46*

Szczypce do pieczeni

- grubość profilu: 2 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02730	195	*5.90*	*7.26*

Szczypce do spaghetti

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02732	215	*9.50*	*11.69*

Artykuły bufetowe

Estetyczne i trwałe przybory przydatne w każdym bufecie.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 2,5 mm
- metalowy uchwyt
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie

SS 18/8 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Łyżka do spaghetti

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02780	340	*17.90*	*22.02*

Widelec do sałatek

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02778	300	*10.90*	*13.41*

Łyżka do serwowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02775	300	*11.90*	*14.64*

Łyżka do serwowania cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02774	300	*11.90*	*14.64*

Łyżka cedzakowa

- Ø110 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02773	370	*19.90*	*24.48*

Chochla

- 120 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02776	315	*19.90*	*24.48*

Chochla do sosów

- 30 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02777	300	*14.90*	*18.33*

Szpatuła

- 80 x 105 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02772	360	*14.90*	*18.33*

Nóż do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02771	315	*14.90*	*18.33*

Widelec do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02770	280	*10.90*	*13.41*

Szpatuła do ciast

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02779	275	*10.90*	*13.41*

Tace bankietowe

Przeznaczone do obsługi różnego rodzaju imprez cateringowych.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu: 0,8 mm (YG-02055), 0,6 mm (YG-02057)
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie

YG-02057

YG-02055

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02055	220 x 150	*15.-*	*18.45*
YG-02057	380 x 240	*35.-*	*43.05*

Taca ekspozycyjna

Elegancka taca do serwowania przystawek, serów, wędlin i ciast.

- wykonana ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 0,8 mm
- zawinięty rant wzmacnia konstrukcję i zapewnia stabilność
- łatwa do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie

SS 18/8 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02056	305 x 215	*25.-*	*30.75*

Tace kelnerskie antypoślizgowe

Tace wzmacniane wielowarstwowym włóknem szklanym.

- powłoka antypoślizgowa
- duża sztywność i odporność na złamania
- rant zabezpieczający
- lekkie
- łatwe do utrzymania w czystości

ANTI-SLIP SURFACE ANTYPOŚLIZGOWA POWIERZCHNIA

FIBREGLASS WŁÓKNO SZKLANE

Tace prostokątne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02075	460 x 355	*19.90*	*24.48*
YG-02076	515 x 380	*24.90*	*30.63*
YG-02077	560 x 405	*29.90*	*36.78*
YG-02078	650 x 450	*39.90*	*49.08*

Tace okrągłe

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02079	355	*12.90*	*15.87*
YG-02080	405	*19.90*	*24.48*

Tace owalne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02084	590 x 490	*39.-*	*47.97*
YG-02087	600 x 735	*49.-*	*60.27*

Taca bufetowa z polipropylenu

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02105	430 x 300	*7.-*	*8.61*

PP

Pojemnik termoizolacyjny do lodu

ABS/PP

Elegancki pojemnik termoizolacyjny z pokrywką doskonale sprawdzi się w hotelach, barach i restauracjach.

- wykonany z trwałego i wytrzymałego tworzywa ABS oraz polipropylenu
- podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas
- szczypce do nakładania kostek lodu chowane w pokrywce
- wyciągana kratka ociekowa
- estetyczna, chromowana powierzchnia
- wygodny uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07143	1.1	200	140	*66.90*	*82.29*

Pojemnik do lodu

ACRYLIC

Wytrzymały pojemnik na lód w kształcie wiaderka wyjątkowo ładnie prezentuje się na restauracyjnych stołach i w barach.

- wykonany z trwałego, bezbarwnego akrylu
- wygodny uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07146	1.1	125	125	*14.90*	*18.33*

Pojemnik termoizolacyjny do wina

ACRYLIC

Pojemnik do eksponowania butelek wina sprawia, że alkohol dłużej utrzymuje właściwą temperaturę.

- wykonany z wytrzymałego, bezbarwnego akrylu
- podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas

YATO	V (l)	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07147	1.4	235	125	*28.90*	*35.55*

ZOBACZ TAKŻE
szczypce do lodu

str. 25

Wiaderko do szampana

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
3.8L
∅ 180 mm

Eleganckie wiaderko do podawania szampana, wódki i innych alkoholi. Doskonale utrzymuje niską temperaturę.

- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej 201
- satynowe wykończenie zapewnia bardzo elegancki wygląd
- 2 wygodne uchwyty boczne

YATO	V (l)	∅ (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07141	3.8	80	196	*33.90*	*41.70*

Shakery do koktajli i drinków

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Idealne do użytku w barach. Stworzone do przyrządzania drinków i koktajli.

- 3-częściowe
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chromowane wykończenie nadaje im bardzo elegancki wygląd

YATO	V (l)	∅ (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07121	0.5	70	178	*20.90*	*25.71*
YG-07123	0.7	80	248	*25.90*	*31.86*

Dzwonek recepcyjny

∅ 85 mm
CAST IRON

Idealnie nadaje się do hoteli, restauracji, barów.

- kopuła o średnicy 70 mm z elegancką powierzchnią chromowaną
- metalowa podstawa w czarnym kolorze

YATO	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02720	85	*12.20*	*15.01*

Wyciskacz do cytrusów

SS 202 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Służy do ręcznego wyciskania soku z cytryn i innych cytrusów.

- wykonany ze stali nierdzewnej 202, odpornej na działanie kwasów
- chromowana powierzchnia sprawia, że jest łatwy do utrzymania w czystości, a przy tym świetnie się prezentuje

YATO	∅ (mm)	∅ STOŻKA (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07108	120	65	*22.-*	*27.06*

Pojemnik barmański

x5 COMPARTMENTS WKŁADY
ABS
PP
PC

Pięcioczęściowy pojemnik na dodatki do napojów i drinków: oliwki, plasterki cytryny itp.

- wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- posiada 5 wyciąganych pojemników z polipropylenu, każdy o pojemności 650 ml i wymiarach 100 x 45 mm
- łatwy do utrzymania w czystości
- transparentna pokrywka i wygodne uchwyty boczne

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07080	500 x 160 x 100	*48.50*	*59.66*

Łyżeczka barmańska

330 mm
SS 18/0 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Doskonałe narzędzie pomocnicze dla barmana. Przydatna również podczas serwowania kawy w wysokich szklankach i deserów.

- wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 o grubości profilu 2,5 mm
- łatwa do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07136	330	*4.95*	*6.09*

Pojemnik na akcesoria barmańskie

x6 SEGMENTS PRZEGRÓDKI
ABS

Pozwala na uporządkowane przechowywanie akcesoriów barmańskich, takich jak serwetki, słomki, mieszadełka.

- wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- praktyczny i elegancki
- posiada 6 przegródek:
  - 1 segment 130 x 140 mm
  - 2 segmenty 50 x 45 mm
  - 2 segmenty 50 x 50 mm
  - 1 segment 100 x 45 mm

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07134	100	*13.90*	*17.10*

Krustownica

ABS

Przeznaczona do dekoracji kieliszków, szczególnie przydatna w barach podczas przygotowywania drinków i koktajli.

- wykonana z wytrzymałego plastiku ABS
- posiada przykrywkę oraz 3 rozsuwane, odpowiednio opisane pojemniki: na sok, sól i cukier
- zbiornik na sok z dodatkową wkładką gąbkową
- funkcjonalna, o bardzo profesjonalnym wyglądzie

YATO	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07102	70	150	*16.90*	*20.79*

Maty barmańskie

Elastyczne maty barmańskie pozwalają zachować czystość podczas przygotowywania i serwowania napojów oraz drinków.

- wykonane z wysokiej jakości antypoślizgowego tworzywa TPR
- łatwe do czyszczenia – wystarczy przemyć pod bieżącą wodą

TPR

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07100	590 x 80 x 15	*19.90*	*24.48*
YG-07101	460 x 310 x 10	*35.50*	*43.67*

Dyspensery barmańskie

Przeznaczone do mieszania, dozowania i przechowywania napojów.

- wykonane z odpornego na uszkodzenia polipropylenu
- dolna podstawka pełni także funkcję nakrętki, którą można szczelnie zamknąć pojemnik (po odkręceniu górnej części dozującej)
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- korki z odpowietrzeniem ułatwiają dozowanie płynów
- kolory umożliwiają łatwiejszą identyfikację zawartości

YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07115		1	330	90	*7.90*	*9.72*
YG-07116		1	330	90	*7.90*	*9.72*
YG-07117		1	330	90	*7.90*	*9.72*
YG-07118		1	330	90	*7.90*	*9.72*
YG-07119		1	330	90	*7.90*	*9.72*

1 L

PP/PS

Otwieracz do butelek

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Klasyczny otwieracz do butelek z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

- z otworem umożliwiającym powieszenie na haczyku lub przy pasku

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07139	175 x 40 x 2	*5.20*	*6.40*

Korki z dozownikami

PP

Uniwersalne korki z dozownikami, pasujące do większości dostępnych na rynku butelek.

- wykonane z elastycznego polipropylenu, dzięki czemu łatwo wcisnąć je w szyjkę butelki
- elastyczne kołnierze uszczelniające dostosowują się do średnicy butelki
- rurka odpowietrzająca ułatwia nalewanie płynów

YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07126		*0.60*	*0.74*
YG-07127		*0.60*	*0.74*
YG-07128		*0.60*	*0.74*
YG-07129		*0.60*	*0.74*
YG-07130		*0.60*	*0.74*
YG-07131		*0.60*	*0.74*

Korek z dozownikiem

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Klasyczny, elegancki nalewak, pasujący do większości dostępnych na rynku butelek.

- lejek i rurka odpowietrzająca wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a kołnierze z elastycznego i wytrzymałego tworzywa TPR
- kołnierze uszczelniające dostosowują się do średnicy butelki
- rurka odpowietrzająca ułatwia nalewanie płynów

TPR

YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07125		*2.90*	*3.57*

Piła do kości

Przeznaczona do krojenia kości, mięsa z kością, mięsa bez kości, mięsa mrożonego, ryb. Szczególnie przydatna w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w gastronomii.

- anodyzowana obudowa wykonana ze stopu aluminium
- ostrze ze stali nierdzewnej z regulacją naciągu
- stół ze stali nierdzewnej
- długość ostrza: 1650 mm
- szybkość cięcia: 1400 min^{-1}
- regulowana grubość cięcia: 3-180 mm
- max. wysokość cięcia: 245 mm
- półautomatyczne ostrzenie
- wyłącznik bezpieczeństwa
- mikrowyłącznik otwarcia obudowy
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

750W

1650 mm BLADE / OSTRZE

MAX 245 mm CUTTING HIGH WYSOKOŚĆ CIĘCIA

1400 min^{-1} CUTTING SPEED SZYBKOŚĆ CIĘCIA

3-180 mm SLICES / PLASTRY

ANODIZED Al-Mg ANODYZOWANY

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03392	750	870 x 450 x 465	440 x 465	*2 499.-*	*3 073.77*

Maszynki do mielenia mięsa

ANODIZED Al-Mg ANODYZOWANY | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | PE | EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA | 5 mm | 8 mm

Maszynki do mielenia mięsa przeznaczone do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych, restauracjach, cateringu, jak również do zastosowań domowych.

- korpus wykonany z anodyzowanego stopu aluminium
- rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- wyjmowana gardziel umożliwiająca umycie po zakończeniu pracy
- taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- ostrze, sitka i ślimak ze stali nierdzewnej
- sitka o średnicy 80 mm
- zabezpieczenie przeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- popychacz z polietylenu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YG-03231

YG-03211

YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03211	120	850	530 x 370 x 220	*1 199.-*	*1 474.77*
YG-03231	220	1100	500 x 400 x 220	*1 199.-*	*1 474.77*

Maszynka do mielenia mięsa

ANODIZED Al-Mg ANODYZOWANY | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | PE | EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA | x2 10 mm | 6 mm

Maszynka z 5-elementowym systemem Unger przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmażeryjnych, restauracjach, cateringu. Polecana do przygotowywania kiełbas i wędlin.

- system Unger złożony z 5 elementów: szarpaka, sit z otworami 6 i 10 mm oraz 2 czteroramiennych, dwustronnych noży tnących
- w zestawie dodatkowe sito z otworami 10 mm
- korpus wykonany z anodyzowanego stopu aluminium
- rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- wyjmowana gardziel umożliwiająca umycie po zakończeniu pracy
- duża taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- gardziel, elementy tnące, sitka, ślimak i szarpak ze stali nierdzewnej
- sitka o średnicy 80 mm
- zabezpieczenie przeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- popychacz z polietylenu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

System Unger

YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03232	220	1100	520 x 390 x 225	*1 499.-*	*1 843.77*

Nadziewarki do kiełbas

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | x4 | 16 mm 22 mm 32 mm 38 mm | x2 SPEED PRĘDKOŚĆ | EASY TO CLEAN ŁATWE DO CZYSZCZENIA

Idealne do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich. Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Polecane dla zakładów przetwórstwa mięsnego, restauracji, firm cateringowych, gospodarstw agroturystycznych, a także dla myśliwych, gospodarstw domowych i wędzarni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie prędkości napełniania dzięki mechanizmowi zębatkowemu z 2-stopniową przekładnią
- uchylny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- prosty demontaż wszystkich części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością, ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- gumowe nóżki antypoślizgowe
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm

YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03350	3	11	300 x 340 x 570	140 x 200	*419.-*	*515.37*
YG-03360	5	12	300 x 340 x 690	140 x 320	*499.-*	*613.77*
YG-03370	7	13	300 x 340 x 830	140 x 460	*549.-*	*675.27*
YG-03380	15	17	370 x 330 x 710	219 x 400	*929.-*	*1 142.67*

Prasy do hamburgerów

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | x4 RUBBER FEET GUMOWE NÓŻKI

Profesjonalne urządzenia wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów organicznych. Przeznaczone do formowania hamburgerów.

- poręczny zasobnik na przekładki
- precyzyjny mechanizm formowania hamburgerów

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03400	100	*219.-*	*269.37*
YG-03405	130	*249.-*	*306.27*

Krajalnice do wędlin i serów

Krajalnice do wędlin i serów przeznaczone dla profesjonalnych użytkowników. Szczególnie polecane dla zakładów gastronomicznych, restauracji, sklepów spożywczych, firm cateringowych.

- podstawa wykonana ze stopu aluminium, lakierowana (YG-03110, YG-03118), anodyzowana (YG-03120, YG-03130)
- demontowany wózek ułatwiający czyszczenie
- wbudowana ostrzałka noża
- tarcza tnąca ustawiona ukośnie
- płynna regulacja grubości cięcia
- prowadnica z łożyskami
- nóżki antypoślizgowe
- wyłącznik bryzgoszczelny
- osłona zabezpieczająca tarczę
- silnik chłodzony powietrzem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

Al | SEMI-AUTOMATIC SHARPENING / ZINTEGROWANA PÓŁAUTOMATYCZNA OSTRZARKA

YG-03110
YG-03118
YG-03120

YG-03130

YG-03110

- maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm
- grubość plastrów: 0,2-12 mm

YG-03118

- maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- grubość plastrów: 0,2-12 mm

YG-03120

- maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- grubość plastrów: 0,2-12 mm

YG-03130

- maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm
- grubość plastrów: 0,2-15 mm

YATO	(W)	∅ (mm)	STÓŁ (mm)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03110	120	220	200 x 230	470 x 340 x 370	*899.-*	*1 105.77*
YG-03118	150	250	200 x 230	470 x 360 x 410	*999.-*	*1 228.77*
YG-03120	150	250	200 x 230	470 x 380 x 410	*999.-*	*1 228.77*
YG-03130	250	300	255 x 275	530 x 450 x 450	*1 589.-*	*1 954.47*

Krajalnice do pomidorów

Profesjonalne urządzenia przeznaczone do szybkiego i precyzyjnego krojenia pomidorów. Wyposażone w higieniczny, stalowy uchwyt mechanizmu przesuwu.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów organicznych
- ukryte pod korpusem ruchome elementy mechanizmu przesuwu sprzyjają utrzymaniu urządzenia w czystości
- mocne przyssawki gwarantują stabilność urządzenia w czasie pracy
- wykonane ze stali o wysokiej trwałości, specjalnie wyprofilowane wymienialne ostrza zapewniają precyzyjne cięcie

SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | SLIDING BAR BELOW BODY / PROWADNICA POD KORPUSEM | x4 SUCTION PADS / PRZYSSAWKI

YG-03410

x13 BLADES / OSTRZA | 4.0 mm CUTTING THICKNESS / GRUBOŚĆ CIĘCIA

YG-03415

x10 BLADES / OSTRZA | 5.5 mm CUTTING THICKNESS / GRUBOŚĆ CIĘCIA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03410	*259.-*	*318.57*
YG-03415	*249.-*	*306.27*

Krajalnice do pomidorów

SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

Profesjonalne krajalnice do szybkiego dzielenia pomidorów i miękkich warzyw na 6 lub 12 części. Polecane do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- maksymalna średnica krojonego warzywa: 80 mm
- ząbkowane ostrza ze stali nierdzewnej
- możliwość ustawienia miski o średnicy 280 mm bezpośrednio pod krajalnicą
- odległość ostrza od podłoża: 140 mm
- 2 prowadnice ze sprężynowym mechanizmem powrotnym
- 3 stabilne nóżki z antypoślizgowymi nakładkami

YATO	CZĘŚCI (szt.)	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03420	6	480	350	*159.-*	*195.57*
YG-03421	12	480	350	*169.-*	*207.87*

Szatkownica do warzyw

ANODIZED Al-Mg ANODYZOWANY | 550W | 300kg/h EFFICIENCY WYDAJNOŚĆ | x5 CUTTING KNIVES TARCZE TNĄCE | EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

Elektryczna szatkownica do warzyw przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- wysoka wydajność, sięgająca 300 kg/h, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
- w zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastry 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 4 i 7 mm
- duży, owalny otwór wsadowy o wymiarach 175 x 80 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
- mały otwór wsadowy o średnicy 50 mm z popychaczem ręcznym
- wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia
- dodatkowa tarcza zabezpieczająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- korpus wykonany ze stopu aluminium
- nóżki antypoślizgowe
- szczelny włącznik
- łatwa do utrzymania w czystości
- szczotka do czyszczenia w komplecie
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

wiórki 7 mm

wiórki 4 mm

wiórki 3 mm

plastry 4 mm

plastry 2 mm

YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03100	300	550	560 x 580 x 240	*1 780.-*	*2 189.40*

Obieraczki do ziemniaków

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 0-5min | SEPARATOR FOR PEELINGS SEPARATOR OBIERZYN

Wydajne mechaniczne obieraczki do ziemniaków i innych warzyw bulwiastych.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwa zabezpieczenia: przed uruchomieniem podczas uzupełniania i wyjmowania warzyw
- wyjmowany separator ze stali nierdzewnej
- timer z regulacją do 5 min
- przeźroczysta pokrywa umożliwia kontrolę procesu obierania
- wymienne tarcze ścierne ze stali nierdzewnej
- dodatkowa tarcza szczotkowa do czyszczenia małż
- łatwe w czyszczeniu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	V (l)	WSAD (kg)	(kg/h)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03087	15	10	165	750	*2 949.-*	*3 627.27*
YG-03090	20	15	225	950	*3 249.-*	*3 996.27*

Blendery ręczne

700 W | 12600-15000 min^{-1} SPEED / PRĘDKOŚĆ | x5 SPEED / PRĘDKOŚĆ | ANGULAR BLADE OSTRZE KĄTOWE | STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | SILENT MOTOR CICHA PRACA

Blendery ręczne do przyrządzania zup kremów, sosów i koktajli, a także – w wersji z dodatkowymi akcesoriami – do siekania mięsa, szatkowania warzyw, ubijania piany. Idealne zarówno do miękkich, jak i twardych artykułów spożywczych.

- silnik o mocy 700 W
- obroty: 12600-15000 min^{-1}
- ultracicha praca silnika
- płynna regulacja prędkości obrotowej
- tryb turbo – impulsowa prędkość maksymalna
- łatwy w czyszczeniu korpus ze stali nierdzewnej
- uchwyt z powłoką antypoślizgową
- wygodny i ergonomiczny kształt zwiększający komfort pracy
- ostrza kątowe ze stali nierdzewnej, które zapewniają szybsze cięcie i zapobiegają chlapaniu
- uchwyt do powieszenia
- funkcje:
  - miksowanie
  - siekanie / rozdrabnianie
  - ubijanie
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

Blender ręczny

YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03006	700	*61.90*	*76.14*

Blender ręczny z akcesoriami

Dodatkowe narzędzia:

- szatkownica / rozdrabniacz ze zbiornikiem o pojemności 600 ml z wytłoczoną miarką
- trzepaczka do ubijania piany
- pojemnik do blendowania o pojemności 800 ml z miarką
- uchwyt na akcesoria

YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03007	700	*89.90*	*110.58*

Blender barmański

1680W | 32000 min^{-1} SPEED / PRĘDKOŚĆ | PULS SPEED PRĘDKOŚĆ | SILENT MOTOR CICHA PRACA | SPEED PRĘDKOŚĆ | 2500 ml | SS 420 | BPA FREE | x4 RUBBER FEET GUMOWE NÓŻKI

Stworzony do przygotowywania smoothies, koktajli mlecznych, drinków, musów, a także do kruszenia lodu.

- ultracicha praca silnika
- płynna regulacja prędkości obrotowej
- obroty: 32000 min^{-1}
- tryb turbo – impulsowa prędkość maksymalna
- łożyskowany mechanizm obrotowy
- 4 gumowane nóżki zapewniają stabilność i zapobiegają przesuwaniu się podczas pracy
- kielich wykonany z bardzo wytrzymałego tworzywa niezawierającego szkodliwego BPA
- skala po obu stronach
- specjalny kształt zwiększa skuteczność mieszania
- zatyczka z bryzgoszczelnym odpowietrznikiem
- podwójne ostrze czteroramienne ze stali nierdzewnej 420
- popychacz w zestawie
- łatwy system mocowania kielicha
- zabezpieczenie przeciwko uruchomieniu blendera bez kielicha
- gumowa osłona mechanizmu napędowego zapobiega zabrudzeniu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	V (l)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07085	2.5	1680	220 x 260 x 540	*399.-*	*490.77*

Zapasowy kielich do blendera

- przeznaczony do blendera YG-07085
- wykonany z bardzo wytrzymałego tworzywa niezawierającego szkodliwego BPA
- skala po obu stronach
- zatyczka z bryzgoszczelnym odpowietrznikiem
- podwójne ostrze czteroramienne ze stali nierdzewnej 420
- popychacz w zestawie

2500 ml | BPA FREE | FOR / DLA: YG-07085

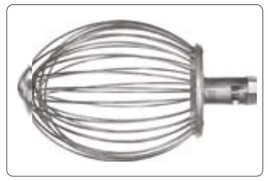
YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07086	2.5	190 x 250 x 335	*99.-*	*121.77*

Mikser planetarny

7 L | 0-780 min^{-1} SPEED / PRĘDKOŚĆ | 350W | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Uniwersalny mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- płynna regulacja prędkości obrotowej w zakresie 0-780 min^{-1}
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica robocza
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej z mocowaniem typu twist
- korpus z aluminium i stali
- przeźroczysta osłona ochronna z otworem wsypowym
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne przerwanie pracy przy próbie podniesienia głowicy roboczej
- zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej:
  - hak do wyrabiania ciast lekkich
  - rózga do ubijania piany
  - mieszadło do farszu
- blokada uchylania głowicy roboczej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(W)	V (l)	(min^{-1})	(mm)	∅ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03012	350	7	0-780	420 x 400 x 230	220/230	17	*1 189.-*	*1 452.47*

Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej:
  - hak do wyrabiania ciast lekkich
  - rózga do ubijania piany
  - mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240V~ 50/60 Hz

YATO	(W)	V (l)	(min⁻¹)	(mm)	∅ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03020	500	15	110/178/355	680 x 475 x 365	270/300	59	*1 849.-*	*2 274.27*
YG-03021	1100	20	104/187/365	780 x 500 x 430	320/350	85	*2 279.-*	*2 803.17*
YG-03022	1100	30	104/187/365	850 x 540 x 430	340/370	91	*3 049.-*	*3 750.27*

Mikser planetarny

Mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- pokrętło do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej:
  - hak do wyrabiania ciast lekkich
  - rózga do ubijania piany
  - mieszadło do farszu
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz

YATO	(W)	V (l)	(min⁻¹)	(mm)	∅ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03023	2200	40	104/206/399	990 x 640 x 520	400/420	152	*4 490.-*	*5 522.70*

Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej:
  - hak do wyrabiania ciast lekkich
  - rózga do ubijania piany
  - mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

EMERGENCY STOP SWITCH / WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

YG-03026

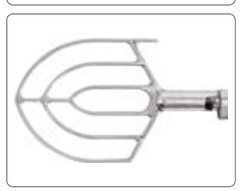
25L

750W

YG-03025

10L

500W



YATO	(W)	V (l)	(min-1)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03025	500	10	110/178/355	680 x 460 x 370	245/275	63	*1 999.-*	*2 458.77*
YG-03026	750	25	110/200/420	840 x 550 x 435	335/370	82	*2 649.-*	*3 258.27*

Dzieże do mikserów planetarnych

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03125	YG-03025	10	*199.-*	*244.77*
YG-03126	YG-03026	25	*349.-*	*429.27*

YG-03125

YG-03126

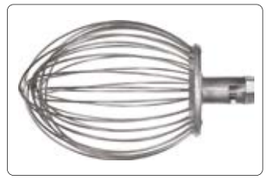
Miksery planetarne

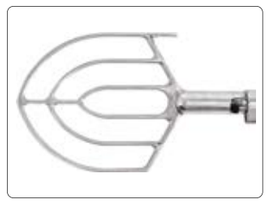
Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- pokrętło do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej:
  - hak do wyrabiania ciast lekkich
  - rózga do ubijania piany
  - mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240V~ 50/60 Hz, a w modelu YG-03029: 380-415 V~ 50/60 Hz

EMERGENCY STOP SWITCH / WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA





YATO	(W)	V (l)	(min-1)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03027	1100	35	80/160/388	1020 x 640 x 550	375/395	130	*4 099.-*	*5 041.77*
YG-03028	1500	40	80/160/388	1020 x 640 x 550	400/420	132	*4 599.-*	*5 656.77*
YG-03029	2000	60	74/155/388	1250 x 750 x 570	460/490	218	*8 999.-*	*11 068.77*

Dzieże do mikserów planetarnych

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03127	YG-03027	35	*499.-*	*613.77*
YG-03128	YG-03028	40	*599.-*	*736.77*
YG-03129	YG-03029	60	*999.-*	*1 228.77*

Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb.
Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- timer do 60 min
- możliwość ustawienia timera w pozycji „manual" (praca ciągła)
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica ułatwia wyjmowanie ciasta i czyszczenie dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przed pracą z podniesioną głowicą roboczą
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	(W)	V (l)	MAX. WSAD CIASTA (kg)	(min⁻¹)	(mm)	∅ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03059	1100	20	15	158	690 x 760 x 390	360/390	127	*3 249.-*	*3 996.27*
YG-03062	1500	30	22	158	760 x 800 x 440	400/430	138	*3 499.-*	*4 303.77*

Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb.
Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wsypowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- lampka kontrolna sygnalizująca podłączenie do sieci elektrycznej
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	(W)	V (l)	MAX. WSAD CIASTA (kg)	(min⁻¹)	(mm)	∅ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03060	1100	20	15	207	860 x 700 x 390	360/390	89	*2 199.-*	*2 704.77*
YG-03063	1500	30	22	207	890 x 730 x 430	400/430	94	*2 999.-*	*3 688.77*

Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- biegi: wolny, szybki oraz wsteczny
- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- model YG-03068 wyposażony dodatkowo w timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual" (praca ciągła)
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wsypowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz

3100W | EMERGENCY STOP SWITCH / WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA | SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

YG-03068

50L

YG-03065

40L

YG-03065

YG-03068

YATO	(W)	V (l)	MAX. WSAD CIASTA (kg)	(min⁻¹)	(mm)	∅ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03065	3100	40	28	125/250	1030 x 730 x 480	450/480	133	*3 699.-*	*4 549.77*
YG-03068	3100	50	35	120/240	1120 x 880 x 530	500/530	189	*4 599.-*	*5 656.77*

Kuchenki indukcyjne

Kuchenki o mocy 3500 W do szybkiego, energooszczędnego gotowania.

- przeznaczone do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 260 mm
- automatyczne dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy naczynia
- automatyczne wyłączanie
- ochrona przed przegrzaniem
- podwójne wentylatory chłodzące
- łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy
- blat ze szkła ceramicznego
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

500-3500 W | 1-10 POWER LEVELS / POZIOMY MOCY | ⌀140-260 mm | CERAMIC GLASS / SZKŁO CERAMICZNE | OVERHEATING PROTECTION / ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM | SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

- płynna regulacja mocy w zakresie 500-3500 W (co 100 W)
- sterowanie manualne

MANUAL CONTROL / STEROWANIE MANUALNE

YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04700	325 x 420 x 105	500-3500	*486.-*	*597.78*

- ustawianie mocy 1-10 (w zakresie 500-3500 W co 100 W)
- ustawianie temperatury 1-10 (60-240°C co 20°C)
- ustawianie timera 0-180 min (0-30 min co 1 min, 30-180 min co 10 min)
- wyświetlacz LED
- sterowanie elektroniczne

DIGITAL CONTROL / STEROWANIE ELEKTRONICZNE

0-180min TIMER LED DISPLAY / CZASOMIERZ ELEKTRONICZNY

YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04701	325 x 420 x 105	500-3500	*496.-*	*610.08*

Płyty grillowe

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

°C 50-300 WORKING TEMP. TEMP. PRACY

Płyty grillowe o doskonałym przewodzeniu ciepła, z wysokim rantem ułatwiającym utrzymanie czystości na stanowisku pracy. Przeznaczone – w zależności od rodzaju powierzchni – do smażenia jajek, kiełbasek, bekonu, mięs, opiekania tostów, tortilli, warzyw.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- stalowa płyta grillowa
- regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rant boczny o wysokości 75 mm (w modelu YG-04584 – 60 mm)
- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- nóżki antypoślizgowe
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

- powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04584	2000	365 x 460 x 220	360 x 380 x 6	13.5	*318.-*	*391.14*

- powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04585	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	*327.-*	*402.21*

- 2/3 powierzchni płaskie, 1/3 powierzchni ryflowana

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04586	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	*374.-*	*460.02*

- powierzchnia ryflowana

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04587	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	*393.-*	*483.39*

- powierzchnia płaska
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04588	2200 + 2200	735 x 510 x 230	730 x 420 x 9	26	*559.-*	*687.57*

Grille kontaktowe

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

°C 50-300 WORKING TEMP. TEMP. PRACY

Przeznaczone do szybkiego przygotowywania hamburgerów, mięs, ryb, tortilli, tostów, panini i warzyw. Duża powierzchnia grillowa pozwala na jednoczesne obustronne smażenie wielu produktów.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- żeliwna płyta grillowa
- płynna regulacja temperatury pracy: 50-300°C
- plastikowa rękojeść
- wyjmowana rynienka na tłuszcz i odpadki po grillowaniu
- włączniki z osłoną antybryzgową
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- miedziana szczotka w zestawie

Grille kontaktowe pojedyncze

- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04555	1800	310 x 370 x 205	230 x 225	15	*440.-*	*541.20*

- góra ryflowana, dół płaski

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04556	1800	310 x 370 x 215	230 x 225	15	*349.-*	*429.27*

Grille kontaktowe „Panini"

- góra i dół płaskie

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04558	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	*499.-*	*613.77*

- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04557	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	*533.-*	*655.59*

- góra ryflowana, dół płaski

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04559	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	*399.-*	*490.77*

Grille kontaktowe podwójne

- góra i dół ryflowane
- osobne włączniki i termostaty dla każdej z dwóch stref grzewczych

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04560	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	*795.-*	*977.85*

- góra ryflowana, dół płaski
- osobne włączniki i termostaty dla każdej z dwóch stref grzewczych

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04563	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	*649.-*	*798.27*

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu.
Wyposażony w 3 palniki o łącznej mocy 9 kW oraz ledowe podświetlenie pokręteł.

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- zapalnik piezo
- emaliowany ruszt
- kratka podgrzewająca i palniki ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę oraz stalowa osłona palników
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- wygodne półki boczne i kosz o wymiarach 390 x 80 x 80 mm
- termometr w pokrywie
- 2 kółka z wytrzymałego polietylenu
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

9 kW | x3 | 3 LED KNOBS / POKRĘTŁA LED | 2 SHELVES WITH HANGERS / PÓŁKI Z WIESZAKAMI

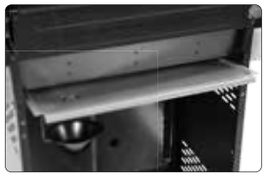
YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20001	9	1220 x 590 x 1120	570 x 410	570 x 120	26.5	*625.-*	*768.75*

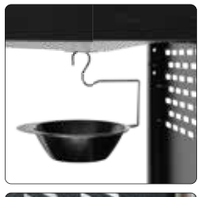
Grille gazowe

Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu.
Wyposażone w palniki główne o mocy 3 kW oraz zamykany palnik boczny o mocy 2,5 kW.

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwuścienne, ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- otwieracz do butelek
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE





YG-20002

9.0 kW +2.5 kW | 3+1

YG-20011

12.0 kW +2.5 kW | 4+1

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20002	11.5	1220 x 570 x 1120	600 x 420 (2 szt.)	570 x 120	32	*894.-*	*1 099.62*
YG-20011	14.5	1330 x 570 x 1120	700 x 420 (3 szt.)	675 x 120	36	*1 056.-*	*1 298.88*

Grille gazowe

Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu.
Wyposażone w palniki główne o mocy 3,5 kW oraz dodatkowy zamykany palnik boczny.

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- emaliowana kratka podgrzewająca
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwuścienne, ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

4+1 | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE

YG-20012

14.0 kW +2.0 kW

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20012	16	1330 x 630 x 1130	680 x 440 (3 szt.)	660 x 160	40.5	*1 219.-*	*1 499.37*

YG-20013

14.0 kW +3.5 kW

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20013	17.5	1470 x 580 x 1270	650 x 460 (2 szt.)	680 x 170	59.5	*1 788.-*	*2 199.24*

Pokrowce na grille

Praktyczne pokrowce do ochrony grilli gazowych przed deszczem, słońcem, wiatrem i kurzem.
Idealne latem podczas przerw w użytkowaniu urządzeń oraz poza sezonem do ich bezpiecznego przechowywania.

- wykonane z wytrzymałego poliestru Oxford 600D o gramaturze 240 g
- dodatkowo wzmocnione powłoką PVC
- wodoodporne
- dwa zapięcia na rzepy zapewniają lepsze dopasowanie
- łatwe do utrzymania w czystości
- kształt: trapez
- kolor: czarny

Przeznaczone do grilli:

- YG-20050 dla:

YG-20001

YG-20002

YG-20011

- YG-20051 dla:

YG-20012

YG-20013

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20050	1300 x 600 x 1050	YG-20001, YG-20002, YG-20011	*48.-*	*59.04*
YG-20051	1500 x 650 x 1050	YG-20012, YG-20013	*56.-*	*68.88*

Frytownice pojedyncze i podwójne

Wydajne frytownice elektryczne z jedną lub dwoma komorami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa" zapobiegająca przypalaniu się okruchów na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączanie grzałki przy jej wyciąganiu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w przypadku modeli YG-04617 oraz YG-04624: 380-415 V~ 50/60 Hz

Frytownice pojedyncze

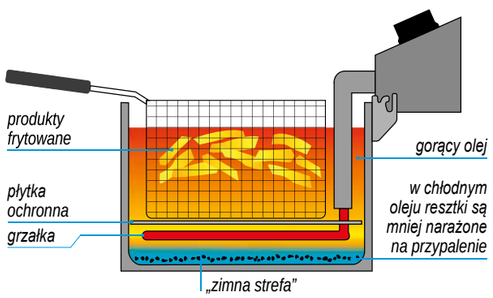
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	3.5	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	*280.-*	*344.40*
YG-04609	2000	5	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	*299.-*	*367.77*
YG-04610	3000	6	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	*329.-*	*404.67*
YG-04616	3300	8.5	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	*419.-*	*515.37*
YG-04617	5000	11	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	*429.-*	*527.67*

Frytownice podwójne

- osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04620	2 x 2000	2 x 3.5	215 x 120 x 95	425 x 410 x 290	9	*519.-*	*638.37*
YG-04621	2 x 2000	2 x 5	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	*569.-*	*699.87*
YG-04622	2 x 3000	2 x 6	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	*609.-*	*749.07*
YG-04623	2 x 3300	2 x 8	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	*699.-*	*859.77*
YG-04624	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	*869.-*	*1 068.87*

* *pojemność wlewcza*



Frytownice z kranikiem

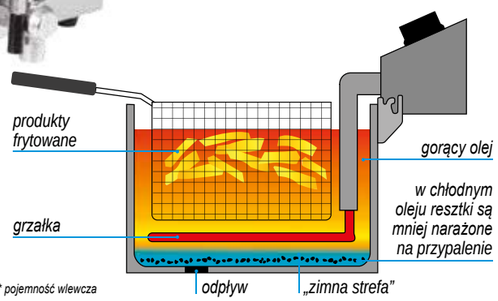
Frytownice pojedyncze i podwójne wyposażone w kraniki do spuszczania oleju.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa" zapobiegająca przypalaniu się okruchów na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączanie grzałki przy jej wyciąganiu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w przypadku modeli YG-04630 oraz YG-04634: 380-415 V~ 50/60 Hz

60-200 °C | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | PC PANEL COVER OSŁONA PANELU | COLD AREA ZIMNA STREFA | DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY

Frytownice pojedyncze z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04615	3000	6.5	210 x 190 x 90	530 x 300 x 355	7	*379.-*	*466.17*
YG-04630	5000	12	240 x 220 x 115	550 x 365 x 400	11	*499.-*	*613.77*



Frytownice podwójne z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04632	2 x 3000	2 x 6	210 x 190 x 90	520 x 610 x 355	14	*749.-*	*921.27*
YG-04634	2 x 5000	2 x 12	240 x 220 x 120	550 x 730 x 400	18	*989.-*	*1 216.47*

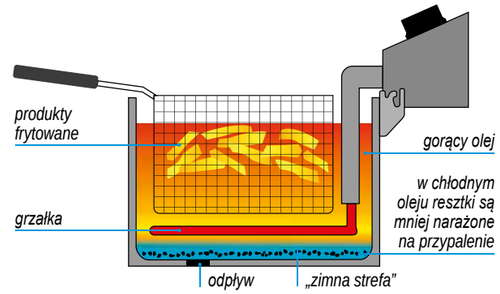
** pojemność wlewca*

Frytownice wolnostojące

Frytownice z jednym lub dwoma zbiornikami umieszczone na funkcjonalnej szafce z drzwiczkami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa" zapobiegająca przypalaniu się okruchów na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączanie grzałki przy jej wyciąganiu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczania oleju ze zbiornika umieszczony wewnątrz szafki na wysokości 32 cm
- metalowe nóżki z regulacją wysokości w zakresie 13,5-16 cm
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz

60-200 °C | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | PC PANEL COVER OSŁONA PANELU | COLD AREA ZIMNA STREFA | DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	SZAFKA (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04636	5000	11.5	240 x 225 x 115	315 x 370 x 390	520 x 365 x 935	16	*993.-*	*1 221.39*
YG-04638	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 225 x 115	680 x 370 x 390	520 x 730 x 900	31	*1 875.-*	*2 306.25*

** pojemność wlewca*

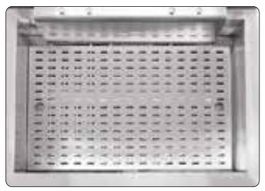
Smażalniki

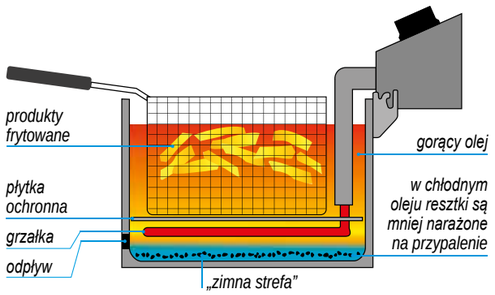
Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa" zapobiegająca przypalaniu się okruchów na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączanie grzałki przy jej wyciąganiu
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- ociekacz boczny instalowany osobno
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczania oleju ze zbiornika
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz

YG-04640

YG-04641





YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04640	6000	23	270 x 480 x 90	570 x 580 x 340	14	*889.-*	*1 093.47*
YG-04641	6000	26.5	270 x 480 x 90	600 x 600 x 360	15	*999.-*	*1 228.77*

** pojemność wlewcza*

Frytownica indukcyjna

Jednokomorowa frytownica z precyzyjną regulacją temperatury za pomocą wygodnego w obsłudze panelu dotykowego. Dzięki technologii indukcji szybko i równomiernie rozprowadza ciepło.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- regulacja temperatury w zakresie 60-190°C
- timer: do 120 min
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- czujnik zbyt niskiego poziomu oleju
- kontrolka grzania i podtrzymania temperatury
- wyjmowany kosz z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- możliwość zawieszenia kosza do odciekania
- kranik spustowy
- pokrywka
- łatwa do utrzymania w czystości
- klasa izolacji: I
- stopień ochrony: IPX4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04705	3500	8	220 x 185 x 140	490 x 290 x 410	15.2	*890.-*	*1 094.70*

** pojemność wlewcza*

Cyrkulator do gotowania sous vide

Przeznaczony do powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw.

- do mocowania w garnku lub pojemniku GN o wysokości 19-25 cm i średnicy min. 24 cm
- łatwy w obsłudze panel sterujący z wyświetlaczem LCD
- precyzyjna regulacja temperatury w zakresie 5-99°C co 0,1°C
- ustawianie timera od 5 min do 99 godz.
- wydajna cyrkulacja wody gwarantuje równomierne gotowanie potraw
- niski profil minimalizuje wielkość szczeliny pomiędzy naczyniem a pokrywką, ograniczając odparowywanie wody
- alarm niskiego poziomu wody
- ochrona przed pracą na sucho
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

1500W | 5-99 °C | 0.1°C TEMP. ADJUSTMENT / REGULACJA TEMPERATURY | +/-0.5°C TOLERANCE / TOLERANCJA | 0~99 h TIME SETTING / USTAWIENIE CZASU PRACY | <30L MAX CAPACITY / POJEMNOŚĆ | WATER CIRCULATION / CYRKULACJA WODY | MEMORY / PAMIĘĆ | LCD DISPLAY / WYŚWIETLACZ | SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(l)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04730	1500	<30	28.5 x 18.2 x 14.5	2	*599.-*	*736.77*

Kulki izolacyjne do gotowania sous vide

Unosząc się na powierzchni wody w naczyniu do sous vide, tworzą powłokę izolacyjną zmniejszającą odparowywanie wody. Dzięki temu ograniczają straty ciepła nawet do 90%, podnoszą stabilność termiczną i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.

- wykonane z polipropylenu
- zalecane do stosowania wraz z cyrkulatorem YG-04730

YATO	(szt.)	Ø (mm)	MAX. TEMP. (°C)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04735	100	20	110	*44.-*	*54.12*

Naleśnikarka

Naleśnikarka o dużej, płaskiej powierzchni grzewczej o średnicy 400 mm, pozwalającej na sprawne przygotowywanie równych i odpowiednio wysmażonych placków.

- powierzchnia robocza pokryta powłoką nieprzywierającą PTFE
- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- włącznik z osłoną antybryzgową
- nóżki antypoślizgowe
- łatwa do utrzymania w czystości
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

Ø 400 mm | PTFE | °C 50-300 WORKING TEMP. / TEMP. PRACY | 3000W | SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	Ø 400 x 15	13	*515.-*	*633.45*

Urządzenia do gotowania ryżu

Specjalistyczne urządzenia do gotowania ryżu z funkcją podtrzymania ciepła. Polecane dla restauracji serwujących sushi i inne dania z ryżu, firm cateringowych oraz placówek zbiorowego żywienia.

- automatyczne przejście w tryb podtrzymania ciepła po zakończeniu gotowania
- zbiornik na ryż z nieprzywierającą powłoką i wytłoczoną skalą
- mata zabezpieczająca przed przypalaniem i przywieraniem ryżu do dna
- zabezpieczenie przed pracą bez zbiornika
- pojemnik na skropliny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- rękojeść i zamknięcie wykonane z mocnego, wytrzymałego ABS
- w zestawie: miarka do ryżu, łyżka do nakładania i łopatka do mieszania
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | ABS | ENERGY SAVING MODE / SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII | COOKING WARMING DIODES / DIODY GOTOWANIA I PODGRZEWANIA | NON STICK POT / NIEPRZYWIERAJĄCY GARNEK

YG-04695

- pojemność pojemnika: 16,5 l
- max. ilość suchego ryżu: 5,5 l (30 porcji po 180 ml)
- wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 320 x 210 mm

YG-04696

- pojemność pojemnika: 27 l
- max. ilość suchego ryżu: 9 l (50 porcji po 180 ml)
- wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 380 x 240 mm

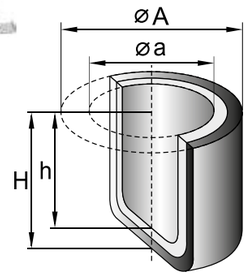
YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04695	16.5	480 x 380 x 380	1950	*468.-*	*575.64*
YG-04696	27	560 x 490 x 405	2850	*655.-*	*805.65*

Termosy transportowe stalowe

Profesjonalne termosy wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 443/201. Polecane do transportu wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, zarówno gorących, jak i zimnych. Pozwalają utrzymać temperaturę potraw do 8 godzin.

- podwójne ścianki korpusu i pokrywy wypełnione specjalną pianką izolacyjną
- podwójna pokrywa z 6 zatrzaskami
- silikonowa uszczelka pokrywy zapewniająca szczelność termosu
- zawór dekompresyjny
- wygodne uchwyty transportowe
- gumowa osłona ochronna dna zapobiega przesuwaniu się termosu podczas transportu
- możliwość piętrowania termosów (o pojemności do 35 l)

SS 443/201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA 80-68°C 0-6°C 8h | DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY | SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA | RUBBER BOTTOM PAD GUMOWA PODKŁADKA | x2 HANDLES UCHWYTY | x6 CLIPS ZATRZASKI | DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA



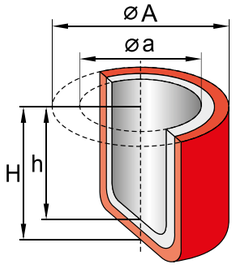
YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	356.-	437.88
YG-09201	15	355	300	300	210	386.-	474.78
YG-09202	20	355	300	380	300	433.-	532.59

YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09203	25	355	300	450	375	486.-	597.78
YG-09204	35	355	300	590	510	546.-	671.58
YG-09205	50	505	450	390	320	639.-	785.97

Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
- przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
- wyposażone w zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | PE | DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY | SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA 85-80°C 3-0°C 4h | x2 HANDLES UCHWYTY | x4 CLIPS ZATRZASKI

YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09225	15	335	280	300	240	269.-	330.87
YG-09226	30	410	350	380	320	379.-	466.17
YG-09227	48	465	405	445	380	529.-	650.67

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

Wykorzystywany w działalności cateringowej.

- wykonany z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiada powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- dostosowany do pojemników GN 1/1 o głębokości max. 200 mm
- niezwykle łatwy do utrzymania w czystości
- przystosowany do piętrowego składowania
- wyposażony w uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej

GN 1/1 | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA 85-80°C 3-0°C 4h | PE | x4 CLIPS ZATRZASKI

YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09250	30	610 x 410 x 310	510 x 300 x 200	479.-	589.17

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

Lekki i wytrzymały pojemnik wykorzystywany do transportu żywności gorącej i zimnej w branży gastronomicznej i działalności cateringowej.

- wykonany z piocelanu, który zapewnia bardzo dobrą izolację termiczną oraz charakteryzuje się wysoką odpornością na zużycie i wstrząsy
- dostosowany do pojemników GN 1/1 o głębokości max. 200 mm
- ergonomiczne uchwyty ułatwiające transport
- łatwy do utrzymania w czystości i higieniczny – możliwość mycia w zmywarce
- specjalna konstrukcja umożliwia piętrowanie

GN 1/1 | 40 L | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA | 30mm WALL THICKNESS GRUBOŚĆ ŚCIANKI | PIOCELAN | LID POKRYWA

YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09210	40	600 x 400 x 283	540 x 340 x 222	59.90	73.68

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny

Pojemnik z powłoką termoizolacyjną utrzymujący przez wiele godzin ciepłą lub zimną temperaturę zawartości.

- wykonany z polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- wyposażony w dwa mocne uchwyty boczne do przenoszenia
- drzwi otwierane pod kątem 270° zapewniają wygodny załadunek i wyładunek
- zawór dekompresyjny ułatwia otwieranie pojemnika z gorącymi potrawami w środku
- silikonowa uszczelka w drzwiach
- możliwość piętrowania
- wygodny do przewożenia na wózku YG-09246
- posiada 12 prowadnic, dzięki czemu jest odpowiedni do pojemników GN:
  - 1/1, 65 mm wysokości – 6 szt.
  - 1/1, 100 mm wysokości – 4 szt.
  - 1/1, 150 mm wysokości – 3 szt.
  - 1/2, 100 mm wysokości – 8 szt.
  - 1/2, 150 mm wysokości – 4 szt.
  - 1/3, 100 mm wysokości – 12 szt.
  - 1/3, 150 mm wysokości – 9 szt.
  - 1/3, 200 mm wysokości – 6 szt.

90 L | PE | 1/1 GN x6 (65mm) x4 (100mm) x3 (150mm) | 1/2 GN x8 (100mm) x4 (150mm) | 1/3 GN x12 (100mm) x9 (150mm) x6 (200mm) | 80-68 °C 0-6 °C 4h | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA | x2 HANDLES UCHWYTY | DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09245	477 x 680 x 620	*749.-*	*921.27*

Wózek do pojemnika termoizolacyjnego

- przeznaczony do przewożenia pojemników YG-09245 (max. dwóch naraz)
- specjalne przetłoczenia ułatwiają załadunek
- wykonany z bardzo mocnego i wytrzymałego polipropylenu odpornego na uderzenia i promieniowanie UV
- posiada 4 kółka o średnicy 125 mm wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów, w tym 2 kółka skrętne z hamulcami
- dodatkowy pas zabezpieczający

PP | x2 YG-09245 MAX LOAD ŁADOWNOŚĆ MAKSYMALNA | 360° 2x | FOR / DLA: YG-09245

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09246	710 x 530 x 230	*339.-*	*416.97*

Transportowe pojemniki termoizolacyjne

Idealne do transportu, przechowywania i serwowania zarówno gorących, jak i zimnych napojów.

- podwójne ścianki z mocnego, odpornego na wgniecenia polietylenu
- specjalna warstwa izolacyjna doskonale utrzymuje temperaturę
- szczelna pokrywa zamykana na 4 zatrzaski
- 2 mocne uchwyty górne do wygodnego przenoszenia
- kranik umieszczony w zagłębieniu termosu, chroniony przed uszkodzeniem w czasie transportu
- odpowietrznik do wyrównywania ciśnienia
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie
- nie pochłaniają zapachów i smaków
- możliwość piętrowania
- miejsce na etykietkę oraz naklejki w zestawie: „Coffee", „Punch", „Decaffeined coffee", „Iced tea", „Hot water"

x2 HANDLES UCHWYTY | 80-72 °C 0-4 °C 4h | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA | PE

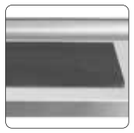
YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09248	7	430 x 230 x 420	330 x 175 x 215	*249.-*	*306.27*
YG-09249	9	430 x 230 x 470	330 x 175 x 265	*349.-*	*429.27*

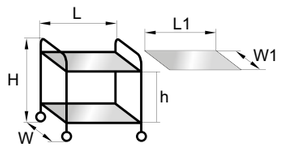
Wózki kelnerskie

Niezbędne w gastronomii wózki kelnerskie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- wygłuszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - pracują bardzo cicho i mają długą żywotność
  - 2 kółka z hamulcami
  - odbojniki ochronne

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | max 50 kg SHELF / PÓŁKA | 2x BRAKE HAMULCE | SOUNDPROOF MAT MATA WYCISZAJĄCA





x2 SHELVES PÓŁKI

Wózek kelnerski dwupółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09090	860 x 530 x 950	820 x 500	570	*249.-*	*306.27*

x3 SHELVES PÓŁKI

Wózek kelnerski trzypółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09091	860 x 530 x 950	820 x 500	270	*295.-*	*362.85*

Wózki serwisowe

Niezbędne w gastronomii wózki serwisowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- wygłuszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - pracują bardzo cicho
  - mają długą żywotność
  - 2 kółka z hamulcami
  - odbojniki ochronne

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | max 45 kg SHELF / PÓŁKA | 2x BRAKE HAMULCE | SOUNDPROOF MAT MATA WYCISZAJĄCA

x2 SHELVES PÓŁKI

Wózek serwisowy dwupółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09095	950 x 500 x 950	890 x 495	600	*229.-*	*281.67*

x3 SHELVES PÓŁKI

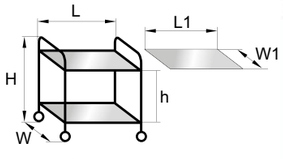
Wózek serwisowy trzypółkowy

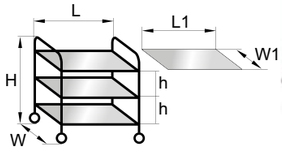
YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09096	950 x 500 x 950	890 x 495	280	*269.-*	*330.87*

x2 SHELVES PÓŁKI

Wózek serwisowy dwupółkowy głęboki

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09099	950 x 500 x 950	820 x 430	500	*309.-*	*380.07*





Wózek serwisowy

Wózek do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- wykonany z mocnego, odpornego na uszkodzenia polietylenu
- 3 półki z dodatkowymi wzmocnieniami pod spodem
- nośność wózka: 100 kg
- wytrzymała aluminiowa rama o zaokrąglonym profilu
- wygodne rączki do pchania po obu stronach wózka
- półki z rantem o wysokości 20 mm po bokach i z tyłu zapobiegają wypadnięciu naczyń, a brak rantu z przodu ułatwia załadunek
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- wymiary blatu: 750 x 490 mm
- odstęp między półkami: 300 mm
- mocowania na dodatkowe pojemniki

PE | x3 SHELVES / POŁKI | 2x BRAKE / HAMULCE | 2x 360° | TOOL

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09100	1040 x 510 x 980	299.-	367.77

Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09100.

- wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- uchwyty umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YG-09105

YG-09104

PP

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09104	330 x 230 x 175	18.04	22.19
YG-09105	340 x 225 x 440	34.44	42.36

Wózek serwisowy

Wózek z zestawem pojemników do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- wykonany z okrągłych profili ze stali nierdzewnej
- posiada 3 półki na duże pojemniki oraz dodatkową półkę na 2 kosze
- nośność wózka: 100 kg
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- odstęp między półkami: 240 mm
- przy półkach specjalne trzpienie mocujące pojemniki, które zapobiegają ich przesuwaniu
- w zestawie 3 pojemniki YG-09102 oraz 2 pojemniki YG-09106

SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | PP | x5 CONTAINERS / POJEMNIKI | 2x BRAKE / HAMULCE | 2x 360° | TOOL

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09101	870 x 435 x 905	299.-	367.77

Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09101.

- wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- specjalne otwory umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YG-09102

YG-09106

YG-09103

PP

YATO	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09102	540 x 380 x 135	460 x 330 x 130	21.32	26.22
YG-09103	540 x 380 x 205	460 x 330 x 200	26.24	32.28
YG-09106	275 x 195 x 310	265 x 185 x 305	12.30	15.13

Wózki transportowe

Niezbędne w gastronomii wózki transportowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- solidne i łatwe w czyszczeniu
- obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników
- odbojniki ochronne
- 4 kółka skrętne z łożyskami (w tym 2 kółka z hamulcami) wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - pracują bardzo cicho
  - mają długą żywotność
- odstęp między półkami: 80 mm

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | 80 mm | 2x BRAKE / HAMULCE | TRANSPORT LOCK / BLOKADA TRANSPORTOWA | TOOL

15x 1/1 GN

30x 1/2 GN

x15 BAKERY CONTAINERS / POJEMNIKI

x15 TRAY / TACA 400x600 mm

Prowadnice M

Prowadnice umożliwiają dostosowanie odległości pomiędzy pojemnikami

Prowadnice L

Wózek transportowy na pojemniki GN

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09070	380 x 550 x 1700	449.-	552.27

Wózek transportowy do tac kelnerskich i blach piekarniczych

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09072	470 x 620 x 1700	459.-	564.57

Wózek platformowy

Niezbędny w gastronomii transportowy wózek platformowy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- solidna, specjalnie wzmocniona platforma
- kółka wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - z łożyskami zapewniającymi cichą pracę i większą żywotność kółek
  - 2 kółka skrętne
- składana rękojeść ułatwia przechowywanie

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

max 150kg

360° 2x

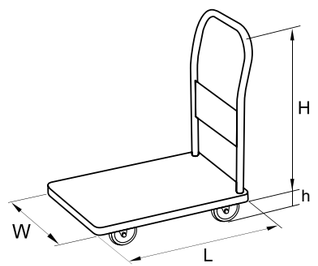
FOLDABLE HANDLE / SKŁADANY UCHWYT

YATO	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09080	740 x 440	725	125	279.-	343.17

Wózek platformowy

Niezbędny w gastronomii transportowy wózek platformowy do transportu ładunków o masie max. 150 kg.

- solidna platforma z grubego plastiku
- kółka wykonane z wysokiej jakości TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - z łożyskami zapewniającymi cichą pracę i większą żywotność kółek
  - 2 kółka skrętne
- składana rękojeść ułatwiająca przechowywanie
- dodatkowy uchwyt ułatwiający transport wózka



PP

max 150kg

360° 2x

FOLDABLE HANDLE / SKŁADANY UCHWYT

YATO	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09085	720 x 470	820	145	119.-	146.37

Stoły robocze – skręcane

Wytrzymałe stoły robocze ze stali nierdzewnej 201.

- samodzielny, łatwy montaż
- niewielkie wymiary opakowania – niskie koszty transportu
- blat wykonany z masywnej blachy o grubości 0,8 mm z profilami wzmacniającymi
- dodatkowe wzmocnienie drewnianą płytą laminowaną o grubości 20 mm, która usztywnia blat i wycisza go, a przy tym jest odporna na wilgoć
- funkcjonalna dolna półka ze wzmocnieniami
- nośność blatu: 150 kg
- nośność dolnej półki: 35 kg
- nogi o okrągłym profilu z możliwością poziomowania

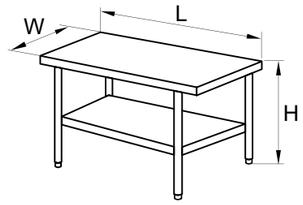
SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

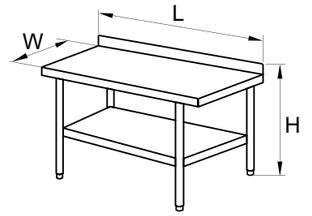
max 150 kg TABLE / STÓŁ

max 35 kg SHELF / PÓŁKA

ADJUSTABLE FEET / REGULOWANE NÓŻKI

DETERGENT





Stoły centralne z półką

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09000	800	600	850	359.-	441.57
YG-09001	1000	600	850	399.-	490.77
YG-09002	1200	600	850	439.-	539.97
YG-09003	1400	600	850	479.-	589.17
YG-09004	1500	600	850	509.-	626.07
YG-09005	1600	600	850	549.-	675.27
YG-09006	800	700	850	379.-	466.17
YG-09010	1000	700	850	419.-	515.37
YG-09011	1200	700	850	459.-	564.57
YG-09012	1400	700	850	499.-	613.77
YG-09013	1500	700	850	529.-	650.67
YG-09014	1600	700	850	569.-	699.87

Stoły przyścienne z półką

- z tylnym rantem o wysokości 100 mm

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09020	800	600	850+100	389.-	478.47
YG-09021	1000	600	850+100	429.-	527.67
YG-09022	1200	600	850+100	469.-	576.87
YG-09023	1400	600	850+100	509.-	626.07
YG-09024	1500	600	850+100	539.-	662.97
YG-09025	1600	600	850+100	579.-	712.17
YG-09030	800	700	850+100	425.-	522.75
YG-09031	1000	700	850+100	465.-	571.95
YG-09032	1200	700	850+100	505.-	621.15
YG-09033	1400	700	850+100	555.-	682.65
YG-09034	1500	700	850+100	575.-	707.25
YG-09035	1600	700	850+100	635.-	781.05

Regały ażurowe

Cr CHROME PLATED CHROMOWANA POWIERZCHNIA

Wytrzymałe regały ażurowe o wszechstronnym zastosowaniu: w kuchniach, magazynach, sklepach, warsztatach.

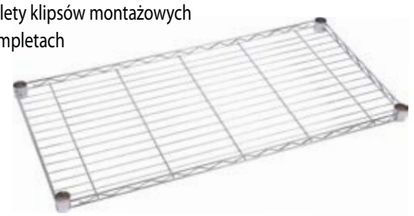
- nośność regału: 800 kg
- wygodna regulacja wysokości półek
- do samodzielnego montażu
- chromowana powłoka chroni przed korozją i uszkodzeniami
- łatwe do utrzymania w czystości

Półki

max 200 kg SHELF / PÓŁKA

8+2 FIXING WEDGES KLINY MONTAŻOWE

- maksymalne obciążenie półki: 200 kg
- grubość drutu: 3,4 mm
- grubość rantu: 4,6 mm
- grubość wzmocnienia półki: 6,1 mm
- w zestawie 4 komplety klipsów montażowych
- sprzedawane w kompletach po 4 sztuki



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09050	600 x 457	39.-	47.97
YG-09051	906 x 457	49.-	60.27
YG-09052	1210 x 457	63.-	77.49
YG-09053	1520 x 457	85.-	104.55
YG-09054	600 x 610	51.-	62.73
YG-09055	906 x 610	61.-	75.03
YG-09056	1060 x 610	76.-	93.48
YG-09057	1210 x 610	85.-	104.55
YG-09058	1520 x 610	99.-	121.77
YG-09059	1820 x 610	119.-	146.37

KONFIGURACJE GOTOWEGO REGAŁU	PLN (netto)	PLN (brutto)
4 x YG-09050 + 4 x YG-09065	272.-	334.56
4 x YG-09051 + 4 x YG-09065	312.-	383.76
4 x YG-09052 + 4 x YG-09065	368.-	452.64
4 x YG-09053 + 4 x YG-09065	456.-	560.88
4 x YG-09054 + 4 x YG-09065	320.-	393.60
4 x YG-09055 + 4 x YG-09065	360.-	442.80
4 x YG-09056 + 4 x YG-09065	420.-	516.60
4 x YG-09057 + 4 x YG-09065	456.-	560.88
4 x YG-09058 + 4 x YG-09065	512.-	629.76
4 x YG-09059 + 4 x YG-09065	592.-	728.16

Słupki

- z nóżką chroniącą podłoże przed zarysowaniem i umożliwiającą wypoziomowanie złożonego regału
- grubość profilu: 1,2 mm
- sprzedawane w kompletach po 4 sztuki

1880 mm

RUBBER FOOT GUMOWA STOPKA

FOR/DLA:
YG-09050, YG-09051
YG-09052, YG-09053
YG-09054, YG-09055
YG-09056, YG-09057
YG-09058, YG-09059

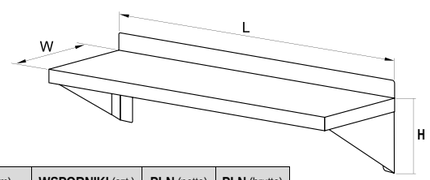
YATO	L (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09065	1880	25.4	29.-	35.67

Półki wiszące z rantem

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Zwiększają funkcjonalność profesjonalnych kuchni, laboratoriów, magazynów. Na szerokiej powierzchni bez problemu zmieszczą się garnki, naczynia i duże pojemniki.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- wytrzymałe i odporne na korozję
- łatwe do utrzymania w czystości
- tylny rant o wysokości 35 mm
- boczne wsporniki



YATO	L x W x H (mm)	WSPORNIKI (szt.)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09040	900 x 300 x 180	2	139.-	170.97
YG-09041	1200 x 300 x 180	2	159.-	195.57
YG-09042	1500 x 300 x 180	3	179.-	220.17
YG-09044	1800 x 300 x 180	3	199.-	244.77

Listwowe pakowarki próżniowe

5.0 mm SEAL WIRE WIDTH SZEROKOŚĆ TAŚMY ZGRZEWAJĄCEJ

DUAL PUMP PODWÓJNA POMPA

PULS VACUUM PAKOWANIE PULSACYJNE

IMPULS BAG SEALING PULSACYJNE ZGRZEWANIE WORKÓW

VACUUM BOXES POJEMNIKI PRÓŻNIOWE

MARINATE MARYNOWANIE

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Profesjonalne urządzenia do pakowania próżniowego zwiększającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.

- funkcje pakowania próżniowego automatycznego i pulsacyjnego oraz zgrzewania
- możliwość marynowania i pakowania w pojemnikach przy wykorzystaniu dodatkowych akcesoriów
- regulacja zgrzewania w zakresie 0-6 sek.
- wyświetlacz LCD
- rękojeść z przyciskami szybkiego startu i zgrzewania, ułatwiająca obsługę urządzenia jedną ręką
- szerokość listwy zgrzewającej: 5 mm
- podciśnienie pompy: 0,0958 MPa
- automatyczne wyłączanie po 10 min
- stopień ochrony: IP20
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YG-09315

700 W

MAX 320 mm SEALING BAR LISTWA

YG-09316

650 W

MAX 420 mm SEALING BAR LISTWA

YATO	(W)	(mm)	LISTWA (mm)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09315	700	390 x 275 x 135	320	1	799.-	982.77
YG-09316	650	490 x 260 x 135	420	1	899.-	1 105.77

Akcesoria do listwowych pakowarek próżniowych

Przeznaczone do listwowych pakowarek próżniowych YG-09315 i YG-09316.

ABS PC

Pojemniki próżniowe na żywność

Wykorzystywane do przechowywania oraz marynowania żywności.

- wykonane z odpornego na uszkodzenia poliwęglanu
- pokrywa z tworzywa ABS
- zawór w pokrywie umożliwia ustawienie w trzech pozycjach: otwarty, wekowanie, zamknięty
- transparentny pojemnik ułatwia identyfikację zawartości
- możliwość mycia w zmywarce

YG-09320

YG-09321

YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09320	0.6	150 x 90	135 x 70	*27.-*	*33.21*
YG-09321	2.5	215 x 140	190 x 110	*52.-*	*63.96*

Przewód do pakowarki

Niezbędny do połączenia pakowarki próżniowej z pojemnikiem na żywność.

- wykonany z tworzywa ABS
- wtykowe połączenia umożliwiają szybkie i łatwe zainstalowanie

ABS 600 mm

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09323	600	*3.70*	*4.55*

Komorowa pakowarka próżniowa

Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego zwiększającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.

630 W | MAX 300 mm SEALING BAR LISTWA | 3.5 mm SEAL WIRE WIDTH SZEROKOŚĆ TAŚMY ZGRZEWAJĄCEJ | 110/60 mm | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

- 5 poziomów mocy pakowania do wyboru oraz możliwość indywidualnego ustawienia mocy
- marynowanie produktów w 1-11 cyklach po 9 min każdy
- regulacja zgrzewania w zakresie 0-6 sek.
- łatwy w obsłudze panel z wyświetlaczem LCD
- dodatkowy zaczep na worki utrzymuje je w stabilnej pozycji, zapobiegając wyśliźnięciu się podczas zgrzewania
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu umożliwia śledzenie procesu pakowania
- dokładniejsze mycie komory dzięki demontowalnej listwie
- szerokość listwy zgrzewającej: 3,5 mm
- podciśnienie pompy: 0,1006 MPa
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YATO	(W)	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	(m³/h)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09317	630	430 x 360 x 345	350 x 300 x 110	300	4.6	24.4	*2 299.-*	*2 827.77*

Pakowarki próżniowe

Profesjonalne urządzenia do pakowania próżniowego, zwiększającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- w pełni automatyczny proces pakowania
- możliwość regulacji czasu zgrzewania
- cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie w czystości
- transparentna pokrywa z grubego, mocnego tworzywa umożliwia śledzenie procesu pakowania
- dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Pakowarki nastawne

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09303	480 x 330 x 320h	385 x 280 x 50 (100)	260	230	370	10	*2 635.-*	*3 241.05*
YG-09304	480 x 370 x 435h	370 x 320 x 135 (185)	300	230	370	10	*2 983.-*	*3 669.09*
YG-09305	560 x 425 x 460h	450 x 370 x 170 (220)	350	230	900	20	*3 369.-*	*4 143.87*

Pakowarki wolnostojące

- posiadają 4 kółka z hamulcami

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09310	555 x 475 x 1000h	440 x 420 x 75 (125)	2 x 420	230	900	20	*4 999.-*	*6 148.77*
YG-09311	555 x 475 x 1050h	440 x 420 x 150 (200)	400	230	900	20	*3 999.-*	*4 918.77*
YG-09312	630 x 790 x 960h	720 x 480 x 150 (210)	2 x 460	230	900	20	*7 999.-*	*9 838.77*

Worki do pakowarek próżniowych

x100 70 µm

Przydatne w gastronomii, przemyśle spożywczym oraz handlu. Umożliwiają szczelne zapakowanie żywności bez dostępu tlenu lub w atmosferze modyfikowanej (MAP), wydłużając jej ważność. Idealnie nadają się do mrożenia produktów sezonowych, półproduktów i nadwyżek produkcyjnych.

- 100 szt. w zestawie
- 2-warstwowe
- warstwa zewnętrzna z mocnego, wytrzymałego poliamidu, który gwarantuje szczelność i hermetyczność
- warstwa wewnętrzna wykonana z polietylenu przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- grubość całkowita: 70 µm
- nie zawierają szkodliwego BPA
- odporne na działanie promieni UV

Worki do pakowarek komorowych

PA/PE

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09330	140 x 200	*9.-*	*11.07*
YG-09331	160 x 230	*11.50*	*14.15*
YG-09332	200 x 300	*18.50*	*22.76*
YG-09333	250 x 350	*26.-*	*31.98*
YG-09334	300 x 400	*37.25*	*45.82*

Worki do sous vide i pakowarek komorowych

PA/PE SV 120°C (max)

Polecane do przygotowywania potraw w technologii sous vide, marynowania, pasteryzowania.

- możliwość stosowania w temperaturze od -20 do +120°C

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09335	140 x 200	*13.-*	*15.99*
YG-09336	160 x 230	*16.75*	*20.60*
YG-09337	200 x 300	*27.50*	*33.83*
YG-09338	250 x 350	*40.-*	*49.20*
YG-09339	300 x 400	*55.-*	*67.65*

Pakowarka próżniowa przemysłowa

Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego, zwiększającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- w pełni automatyczny proces pakowania
- możliwość regulacji czasu zgrzewania
- cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie w czystości
- dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

2x 720x560 mm
CHAMBER
KOMORA

160 mm

2x20 m³/h
PUMP EFFICIENCY
WYDAJNOŚĆ POMPY

2x900W

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09307	720 x 1460 x 980h	720 x 560 x 160	2 x 600	480	2 x 900	2 x 20	*16 990.-*	*20 897.70*

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Profesjonalne urządzenia do przechowywania produktów spożywczych.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- górny agregat chłodniczy Danfoss
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE

max 40 kg
SHELF / PÓŁKA

SELF CLOSING DOOR
SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI

LOCK
ZAMKNIĘCIE

LED LIGHT
OŚWIETLENIE

x4 120-180 mm
ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

GN 2/1

HEPA
FILTER / FILTR

Szafy 1-drzwiowe

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05200	-2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	121	1081	*3 250.-*	*3 997.50*
YG-05201	-18/-22	650	740 x 830 x 2010	480	126	2351	*3 950.-*	*4 858.50*
YG-05215	-2/+8	600	680 x 810 x 2010	195	110	887	*3 150.-*	*3 874.50*
YG-05216	-18/-22	600	680 x 810 x 2010	450	117	2738	*3 750.-*	*4 612.50*

Szafy 2-drzwiowe

- 6 powlekanych półek

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05210	-2/+8	1300	1480 x 830 x 2010	440	188	1517	*5 150.-*	*6 334.50*
YG-05211	-18/-22	1300	1480 x 830 x 2010	780	201	3650	*5 950.-*	*7 318.50*
YG-05220	-2/+8	1200	1340 x 810 x 2010	400	167	1716	*4 699.-*	*5 779.77*
YG-05221	-18/-22	1200	1340 x 810 x 2010	700	177	4238	*5 049.-*	*6 210.27*

** zużycie energii*

Stoły chłodnicze – linia 600

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywości i agregatem bocznym.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- powlekane półki o wymiarach 333 x 430 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 11-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

Stół 2-drzwiowy

- 2 powlekane półki
- wymiary blatu: 1360 x 600 mm
- regulowana wysokość: 850-910 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05253	-2/+8	228	1360 x 600 x 850	215	83	913	*2 950.-*	*3 628.50*

Stół 3-drzwiowy

- 3 powlekane półki
- wymiary blatu: 1795 x 600 mm
- regulowana wysokość: 845-905 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05258	-2/+8	339	1795 x 600 x 845	230	105	1145	*3 199.-*	*3 934.77*

* zużycie energii

Stoły chłodnicze – linia 700

Funkcjonalne stoły z komorami do przechowywania żywości.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- wysokość: 870 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- 4 nóżki o wysokości 20 mm
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

Stół 2-drzwiowy

- 2 powlekane półki
- dolny agregat chłodniczy Zanussi
- czynnik chłodniczy: R600a
- wymiary blatu: 900 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05270	+2/+8	240	900 x 700 x 870	170	75	830	*1 899.-*	*2 335.77*

ZOBACZ TAKŻE
półki i prowadnice
str. 87

Stół 3-drzwiowy

- 3 powlekane półki
- dolny agregat chłodniczy Embraco
- czynnik chłodniczy: R290
- wymiary blatu: 1365 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05300	+2/+8	368	1365 x 700 x 870	240	98	1294	*2 749.-*	*3 381.27*

* zużycie energii

Stół chłodniczy z 4 szufladami – linia 700

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | x4 DRAWER SZUFLADA | GN 1/1 | R600a REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY | HEPA FILTER / FILTR

Wygodny stół z 4 szufladami do przechowywania żywości i dolnym agregatem.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- dolny agregat chłodniczy Zanussi
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 900 x 700 mm
- wysokość: 870 mm
- nóżki o wysokości 20 mm
- 4 szuflady w standardzie GN 1/1 o wymiarach wewnętrznych 520 x 295 mm i głębokości 155 mm
- możliwość pełnego wysunięcia szuflad
- otwory w bocznych ściankach szuflad umożliwiające przepływ powietrza
- metalowe prowadnice na łożyskach kulkowych
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

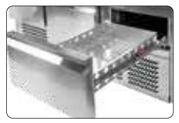
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05280	+2/+8	220	900 x 700 x 870	170	90	830	*2 999.-*	*3 688.77*

Stół chłodniczy z 6 szufladami – linia 700

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | x6 DRAWER SZUFLADA | GN 1/1 | R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

Wygodny stół z 6 szufladami do przechowywania żywości i dolnym agregatem.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1365 x 700 mm
- wysokość: 880 mm
- nóżki o wysokości 20 mm
- 6 szuflad w standardzie GN 1/1 o wymiarach wewnętrznych 520 x 295 mm i głębokości 155 mm
- możliwość pełnego wysunięcia szuflad oraz wyjęcia do mycia
- otwory w bocznych ściankach szuflad umożliwiające przepływ powietrza
- metalowe prowadnice na łożyskach kulkowych
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05281	+2/+8	368	1365 x 700 x 880	240	104	1294	*4 699.-*	*5 779.77*

** zużycie energii*

Stoły chłodnicze i mroźnicze z agregatem bocznym – linia 700

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywości, bocznym agregatem i rantem przyściennym.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- boczny agregat chłodniczy Danfoss
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- regulowana wysokość: 950-1010 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- tylny rant o wysokości 100 mm
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | GN 1/1 | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | x4 120-180 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI | R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY | HEPA FILTER / FILTR

Stoły 2-drzwiowe

- 2 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05250	-2/+8	282	1360 x 700 x 950	215	102	919	*2 999.-*	*3 688.77*
YG-05251	-18/-22	282	1360 x 700 x 950	520	110	2592	*3 549.-*	*4 365.27*

ZOBACZ TAKŻE
półki i prowadnice
str. 87

Stoły 3-drzwiowe

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05255	-2/+8	417	1795 x 700 x 950	230	134	1145	*3 699.-*	*4 549.77*
YG-05256	-18/-22	417	1795 x 700 x 950	560	159	3103	*4 199.-*	*5 164.77*

** zużycie energii*

Podstawa chłodnicza 3-drzwiowa – linia 700

Podstawa chłodnicza z 3 komorami do przechowywania żywności i bocznym agregatem.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1795 x 700 mm
- regulowana wysokość: 650-710 mm
- 3 powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 6-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | x4 140-200 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI | R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05259	-2/+8	317	1795 x 700 x 650	230	107	1132	*3 899.-*	*4 795.77*

Szafa mroźnicza na kuwety do lodów

Szafa z agregatem górnym polecana do lodziarni i innych punktów gastronomicznych zajmujących się sprzedażą lodów rzemieślniczych. Mieści 54 kuwety o wymiarach 360 x 165 x 120 mm.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 powlekanych półek o wymiarach 600 x 800 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 34-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | LED LIGHT OŚWIETLENIE | LOCK ZAMKNIĘCIE | x4 140-200 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI | R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05230	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	3061	*5 200.-*	*6 396.-*

** zużycie energii*

Szafa chłodnicza przeszklona

Szafa do przechowywania żywności z agregatem górnym oraz drzwiami z podwójnego, hartowanego szkła.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- duży i wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- komora chłodnicza w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED 12 W z niezależnym sterowaniem
- 3 powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 22-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | GN 2/1 | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | LED LIGHT OŚWIETLENIE | LOCK ZAMKNIĘCIE | DOUBLE GLASS PODWÓJNA SZYBA | x4 140-200 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI | R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05225	+2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	132	*3 890.-*	*4 784.70*

Stoły chłodnicze przeszklone – linia 700

Stoły do przechowywania żywości z bocznym agregatem oraz drzwiami z podwójnego, hartowanego szkła.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komór wewnętrznych ułatwiające czyszczenie
- wygodne, przykręcane uchwyty do otwierania drzwi
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 850-910 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 10-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | LED LIGHT OŚWIETLENIE | DOUBLE GLASS PODWÓJNA SZYBA | x4 140-200 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI | R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

YG-05252
Stół przeszklony 2-drzwiowy

- 2 powlekane półki
- wymiary blatu: 1360 x 700 mm

YG-05257
Stół przeszklony 3-drzwiowy

- 3 powlekane półki
- wymiary blatu: 1795 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05252	+2/+8	282	1360 x 700 x 850	215	108	*3 590.-*	*4 415.70*
YG-05257	+2/+8	417	1795 x 700 x 850	230	134	*4 150.-*	*5 104.50*

Szafy piekarnicze chłodnicze i mroźnicze

Pojemne urządzenia z agregatem górnym oraz prowadnicami na blachy piekarnicze.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 poziomów z prowadnicami, przeznaczonych na blachy piekarnicze o wymiarach 600 x 800 mm, o max. obciążeniu 40 kg każdy
- 34-stopniowa regulacja wysokości prowadnic
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA · FORCED AIR CIRCULATION / WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA · AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE · x10 ADJUSTABLE LEVELS / REGULOWANYCH POZIOMÓW · max 40 kg SHELF / PÓŁKA · SELF CLOSING DOOR / SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI · LED LIGHT / OŚWIETLENIE · LOCK / ZAMKNIĘCIE · x4 140-200 mm ADJUSTABLE FEET / REGULOWANE NÓŻKI · R290 REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY

YG-05226
Szafa chłodnicza

YG-05227
Szafa mroźnicza

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05226	-2/+8	737	740 x 990 x 2010	295	134	1000	*4 200.-*	*5 166.-*
YG-05227	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	3061	*4 900.-*	*6 027.-*

Stół chłodniczy piekarniczy 2-drzwiowy

Stół chłodniczy z agregatem bocznym oraz półkami przystosowanymi do przechowywania blach piekarniczych.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1510 x 800 mm
- regulowana wysokość: 845-905 mm
- powlekane półki o wymiarach 408 x 630 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 14-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA · FORCED AIR CIRCULATION / WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA · AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE · max 40 kg SHELF / PÓŁKA · SELF CLOSING DOOR / SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI · x4 140-200 mm ADJUSTABLE FEET / REGULOWANE NÓŻKI · R290 REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05254	-2/+8	390	1510 x 800 x 845	215	110	1026	*3 690.-*	*4 538.70*

* zużycie energii

Stoły chłodnicze sałatkowe

Stoły do przechowywania sałatek lub składników do ich przygotowywania.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- blat pomocniczy wykonany z polietylenu
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- dolny agregat chłodniczy: Zanussi (YG-05260, YG-05262), Embraco (YG-05290)
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R600a (YG-05260, YG-05262), R290 (YG-05290)
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- stoły nie zawierają pojemników GN

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA · FORCED AIR CIRCULATION / WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA · AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE · SELF CLOSING DOOR / SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI · GN 1/1 · HEPA FILTER / FILTR

Stół 2-drzwiowy ze szklaną nadstawką

R600a REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY

- 2 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- nadstawka z hartowanego szkła

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05260	+2/+8	240	900 x 700 x 850	170	76	*2 449.-*	*3 012.27*

Stół 2-drzwiowy z pokrywą

R600a REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY

- 2 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- uchylna pokrywa górna

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05262	+2/+8	240	900 x 700 x 876	170	70	*1 699.-*	*2 089.77*

Stół 3-drzwiowy z pokrywą

- 3 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/1)
- uchylna pokrywa górna

R290 REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05290	+2/+8	368	1365 x 700 x 876	240	115	*2 499.-*	*3 073.77*

ZOBACZ TAKŻE pojemniki GN

str. 6

Stoły chłodnicze do pizzy

Funkcjonalne stoły z kamiennymi blatami i komorami do przechowywania żywości.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- powlekane półki o max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- stoły nie zawierają pojemników GN

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA · FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA · AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE · GN 1/1 · max 40 kg SHELF / PÓŁKA · SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI · HEPA FILTER / FILTR

Stół 2-drzwiowy z nadstawką

- dolny agregat chłodniczy Zanussi
- czynnik chłodniczy: R600a
- blat marmurowy
- 2 powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm
- górny otwór na pojemniki GN (5 x GN 1/6)

R600a REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05275	+2/+8	240	900 x 700 x 1075	170	105	*1 949.-*	*2 397.27*

Stół 3-drzwiowy z nadstawką

- agregaty chłodnicze Embraco (stół) i Zanussi (nadstawka)
- czynnik chłodniczy: R290 (stół), R600a (nadstawka)
- blat granitowy
- 3 powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm
- nadstawka na pojemniki GN (6 x GN 1/4)

R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY · R600a REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05305	+2/+8	368	1400 x 700 x 1020 + 1400 x 335 x 435	240 + 110	170 + 27	*4 699.-*	*5 779.77*

Stół 2-drzwiowy z szufladami

- boczny agregat chłodniczy Embraco
- czynnik chłodniczy: R290
- blat granitowy
- 2 powlekane półki o wymiarach 408 x 630 mm
- 7 niechłodzonych szuflad
- 6 kółek skrętnych, w tym 3 z hamulcem

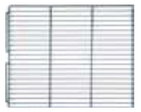
R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05310	-2/+8	580	2025 x 800 x 1000	215	332	*4 999.-*	*6 148.77*

Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych

Zapasowe półki i prowadnice do szaf chłodniczych i mroźniczych oraz stołów chłodniczych YATO.

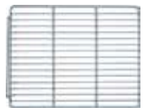
Półki powlekane



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05400	534 x 650	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	*49.-*	*60.27*

PVC COATED SHELVES POWLEKANE PÓŁKI

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05403	534 x 650	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	*49.-*	*60.27*



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05406	333 x 530	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	*36.-*	*44.28*
YG-05409	325 x 560	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	*36.-*	*44.28*
YG-05412	408 x 630	YG-05310, YG-05254	*44.-*	*54.12*
YG-05420	333 x 430	YG-05253, YG-05258	*36.-*	*44.28*

Prowadnice do półek

YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05401	L	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	*35.-*	*43.05*
YG-05402	P	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	*35.-*	*43.05*
YG-05404	L	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	*35.-*	*43.05*
YG-05405	P	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	*35.-*	*43.05*
YG-05407	L	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	*32.-*	*39.36*
YG-05408	P	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	*32.-*	*39.36*
YG-05410	L	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	*32.-*	*39.36*
YG-05411	P	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	*32.-*	*39.36*
YG-05413	L	YG-05310, YG-05254	*32.-*	*39.36*
YG-05414	P	YG-05310, YG-05254	*32.-*	*39.36*
YG-05421	L	YG-05253, YG-05258	*32.-*	*39.36*
YG-05422	P	YG-05253, YG-05258	*32.-*	*39.36*

YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05423	L	YG-05226	*39.-*	*47.97*
YG-05424	P	YG-05226	*39.-*	*47.97*
YG-05425	L	YG-05227	*39.-*	*47.97*
YG-05426	P	YG-05227	*39.-*	*47.97*

** L – lewa, P – prawa*

Nadstawki chłodnicze

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY | HARDENED GLASS SZKŁO HARTOWANE | R600a REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY | HEPA FILTER / FILTR

Przeszklone witryny nadstawne, które utrzymują właściwą temperaturę przechowywanych składników do przygotowywania potraw: pizzy, kanapek, sałatek itp.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- automatyczne odszranianie
- boczny agregat chłodniczy Zanussi
- czynnik chłodniczy: R600a
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- witryna z hartowanego szkła
- max. głębokość pojemników GN: 150 mm
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- nadstawki nie zawierają pojemników GN

ZOBACZ TAKŻE
pojemniki GN
str. 6

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05320	+2/+8	5 x GN 1/4	1200 x 335 x 435	110	25	*1 149.-*	*1 413.27*
YG-05321	+2/+8	6 x GN 1/4	1400 x 335 x 435	110	27	*1 249.-*	*1 536.27*
YG-05322	+2/+8	7 x GN 1/4	1500 x 335 x 435	110	29	*1 349.-*	*1 659.27*
YG-05323	+2/+8	8 x GN 1/4	1800 x 335 x 435	110	32	*1 449.-*	*1 782.27*
YG-05330	+2/+8	6 x GN 1/3	1400 x 395 x 435	110	30	*1 249.-*	*1 536.27*
YG-05331	+2/+8	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 435	110	32	*1 349.-*	*1 659.27*
YG-05332	+2/+8	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 435	110	36	*1 599.-*	*1 966.77*

Witryny chłodnicze do sushi

AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY | LED LIGHT OŚWIETLENIE | R600a REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do eksponowania sushi, tapas i starterów.

- oświetlenie LED
- górna dysza parowa
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- hartowane szyby
- przesuwne drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- max. głębokość pojemników GN: 40 mm
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05000	0/+6	4 x GN 1/3	1177 x 420 x 295	125	34.5	*2 249.-*	*2 766.27*
YG-05001	0/+6	5 x GN 1/3	1350 x 420 x 295	135	38.5	*2 299.-*	*2 827.77*
YG-05002	0/+6	6 x GN 1/3	1530 x 420 x 295	145	41.5	*2 499.-*	*3 073.77*
YG-05005	0/+6	5 x GN 1/2	1800 x 420 x 295	160	45	*2 499.-*	*3 073.77*

- szklana półka

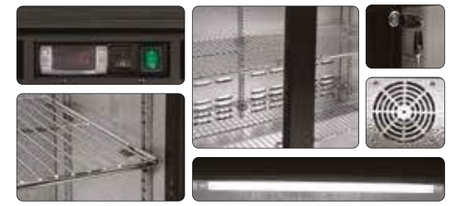
YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05007	0/+6	5 x GN 1/2	1755 x 395 x 375	180	53	*2 299.-*	*2 827.77*

Witryny chłodnicze do butelek

SS AI | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | LED LIGHT OŚWIETLENIE | LOCK ZAMKNIĘCIE | SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | HARDENED GLASS SZKŁO HARTOWANE | CHROME PLATED SHELVES CHROMOWANE PÓŁKI | R600a REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY | HEPA FILTER / FILTR

Pojemne chłodziarki do przechowywania napojów w butelkach i puszkach, polecane do punktów gastronomicznych i handlowo-usługowych.

- obudowa zewnętrzna wykonana z wysokiej jakości blachy malowanej proszkowo na czarno
- ścianki wewnętrzne z aluminium
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- chromowane półki o max. obciążeniu 40 kg każda (dwie na drzwi)
- drzwi samozamykające z hartowanego szkła z zamkiem
- oświetlenie LED
- wewnętrzny filtr HEPA
- czynnik chłodniczy: R600a
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Witryna 1-drzwiowa

- 2 chromowane półki o wymiarach 515 x 350 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05350	+2/+8	142	600 x 515 x 905	180	83	*1 199.-*	*1 474.77*

Witryna 2-drzwiowa

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05355	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	*1 499.-*	*1 843.77*

Witryna 2-drzwiowa (drzwi przesuwne)

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05356	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	*1 549.-*	*1 905.27*

Witryna 3-drzwiowa

- 6 chromowanych półek: środkowe o wymiarach 445 x 350 mm i boczne 400 x 350 mm

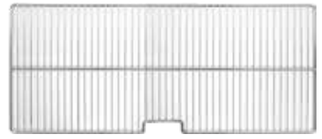
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05360	+2/+8	341	1350 x 515 x 910	225	130	*2 149.-*	*2 643.27*

Akcesoria do witryn chłodniczych do butelek

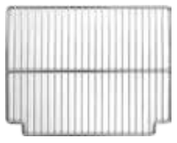
Cr CHROME PLATED CHROMOWANA POWIERZCHNIA

Półki chromowane

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05415	515 x 350	YG-05350	*37.-*	*45.51*

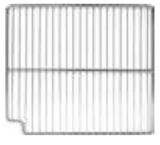


YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05416	835 x 350	YG-05355, YG-05356	*46.-*	*56.58*



- półka środkowa

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05417	445 x 350	YG-05360	*37.-*	*45.51*



- półka lewa/prawa

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05418	400 x 350	YG-05360	*37.-*	*45.51*

Uchwyt do półki typu K

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05419	400 x 350	YG-05350, YG-05355, YG-05356, YG-05360	*5.-*	*6.15*

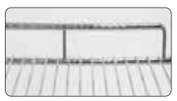
Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze
polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa
- oświetlenie LED
- górna dysza parowa
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- hartowane szyby
- przesuwne drzwi
- regulowane, chromowane półki
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 160 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHT / OŚWIETLENIE
R600a REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY
ADJUSTABLE SHELVES / REGULOWANE PÓŁKI

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05020	0/+6	100	682 x 450 x 675	160	●	39.1	*1 599.-*	*1 966.77*
YG-05021	0/+6	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	*1 599.-*	*1 966.77*
YG-05022	0/+6	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	*1 599.-*	*1 966.77*



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05025	0/+6	120	688 x 568 x 686	160	64	*1 999.-*	*2 458.77*

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni,
cukierni, barów, sklepów spożywczych.

- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- drzwi otwierane (YG-05040), drzwi przesuwne (YG-05045)
- 3 szklane półki z regulacją wysokości i indywidualnym oświetleniem LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
- 4 kółka skrętne z nóżkami
- moc: 450 W
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHT / OŚWIETLENIE
ADJUSTABLE SHELVES / REGULOWANE PÓŁKI
4 SIDE DOUBLE GLASS / PODWÓJNE OSZKLENIE Z 4 STRON
R290 REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY
360° 4x

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05040	+2/+8	300	650 x 805 x 1445	450	135	*5 299.-*	*6 517.77*
YG-05045	+2/+8	400	900 x 805 x 1445	450	160	*5 799.-*	*7 132.77*

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do pubów, hoteli, barów, sklepów spożywczych i restauracji.

- podwójne hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane, chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 164 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

AUTOMATIC DEFROST – AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER – CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHT – OŚWIETLENIE
4 SIDE DOUBLE GLASS – PODWÓJNE OSZKLENIE Z 4 STRON
ADJUSTABLE SHELVES – REGULOWANE PÓŁKI
R600a – REFRIGERANT – CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05055	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	*1 199.-*	*1 474.77*
YG-05056	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	●	33.8	*1 199.-*	*1 474.77*
YG-05057	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	*1 199.-*	*1 474.77*

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane, chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 180 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

AUTOMATIC DEFROST – AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER – CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHT – OŚWIETLENIE
4 SIDE DOUBLE GLASS – PODWÓJNE OSZKLENIE Z 4 STRON
ADJUSTABLE SHELVES – REGULOWANE PÓŁKI
R600a – REFRIGERANT – CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05060	0/+6	78	430 x 390 x 986	180	42	*1 899.-*	*2 335.77*

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 636 W
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

AUTOMATIC DEFROST – AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER – CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHT – OŚWIETLENIE
4 SIDE DOUBLE GLASS – PODWÓJNE OSZKLENIE Z 4 STRON
ADJUSTABLE SHELVES – REGULOWANE PÓŁKI
R290 – REFRIGERANT – CZYNNIK CHŁODNICZY
360° 4x

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05064	0/+6	270	650 x 650 x 1500	636	140	*4 999.-*	*6 148.77*
YG-05068	0/+6	400	650 x 650 x 1908	636	175	*5 799.-*	*7 132.77*

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby
- dwustronne oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +12°C
- wentylacja zewnętrzna zapobiegająca parowaniu szyb
- 4 chromowane, obrotowe półki o średnicy 305 mm
- moc: 170 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

AUTOMATIC DEFROST – AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER – CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHT – OŚWIETLENIE
ROUND DOUBLE GLASS – PODWÓJNE ZAOKRĄGLONE OSZKLENIE
ROTATED CHROME PLATED SHELVES – OBROTOWE CHROMOWANE PÓŁKI
R600a – REFRIGERANT – CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05090	+2/+12	73	504 x 504 x 1060	170	45	*2 099.-*	*2 581.77*

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze
polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby
- dwustronne oświetlenie LED
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- sterownik elektroniczny
  z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia:
  od +2 do +8°C
- automatyczne odszranianie
- automatyczne zamykanie drzwi
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

FORCED AIR CIRCULATION / WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY

LED LIGHT / OŚWIETLENIE

ROUND DOUBLE GLASS / PODWÓJNE ZAOKRĄGLONE OSZKLENIE

AUTOMATIC DOOR CLOSER / AUTOMATYCZNE ZAMYKANIE DRZWI

ADJUSTABLE GLASS SHELVES / REGULOWANE SZKLANE PÓŁKI

- czynnik chłodniczy: R600a
- 3 szklane, regulowane półki
  o średnicy 390 mm

R600a / REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY

- czynnik chłodniczy: R290
- 4 szklane, regulowane półki
  o średnicy 540 mm

R290 / REFRIGERANT / CZYNNIK CHŁODNICZY

360° 4x

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05094	+2/+8	100	480 x 480 x 1030	170	50	*1 999.-*	*2 458.77*

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05098	+2/+8	400	680 x 680 x 1750	450	127	*5 499.-*	*6 763.77*

Umywalka kolanowa

Strumień wody płynący z wylewki uruchamiany jest zaworem poprzez naciśnięcie go kolanem. System ten umożliwia umycie zabrudzonych dłoni bez konieczności dotykania nimi baterii. Zwiększa to poziom higieny i zmniejsza konieczność częstego sprzątania.

- wykonana z wysokiej jakości
  stali nierdzewnej 304/201
- wylewka sztorcowa
- zawór kolanowy
  z otwarciem czasowym
- regulacja temperatury wody
- dozownik mydła
- przyłącze wody: 1/2"

SS 304/201 / STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

⌀ 40mm / DRAIN HOLE / ODPŁYW

TEMPERATURE REGULATION / REGULATOR TEMPERATURY

WATER STOP VALVE / CZASOWY ZAWÓR ODCINAJĄCY

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-10010	400 x 330 x 570	*530.-*	*651.90*

Automatyczny zmiękczacz wody z bypassem

Umożliwia stały nadzór nad stopniem twardości wody dostarczanej do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek do lodu, ekspresów itp. Może zmiękczać wodę jednocześnie do kilku urządzeń. Automatyczna głowica, dzięki wbudowanemu mikroprocesorowi oraz elektronicznemu wodomierzowi, monitoruje zużycie wody i odpowiednio dostosowuje proces regeneracji.

- proces regeneracji inicjowany automatycznie
  o zaplanowanej godzinie
- bypass umożliwiający odcięcie pracującego
  urządzenia na czas regeneracji
- niewielkie wymiary ułatwiające montaż
- wyświetlacz LCD z blokadą
- czas regeneracji: 30 min
- ilość złoża: 5 l
- pojemność zbiornika na sól: 15 kg
- zużycie soli na regenerację: 0,7 kg
- temperatura wody zasilającej: 5-38°C
- średnica przyłącza: 3/4"
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

500 l/h

5L / CAPACITY / POJEMNOŚĆ

5-38°C / WATER TEMP. / TEMP. WODY

0.1-0.6 MPa / WORKING PRESSURE / CIŚNIENIE PRACY

PE

3/4" / CONNECTION / PRZYŁĄCZE

BYPASS / VALVE / ZAWÓR

15kg / SALT TANK CAPACITY / POJ. ZBIORNIKA SOLI

YATO	(l/h)	(MPa)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09510	500	0.1-0.6	510 x 520 x 215	9	*749.-*	*921.27*

Rozdrabniacze odpadów

Przeznaczone do rozdrabniania odpadów organicznych, takich jak obierki z warzyw i owoców, niewielkie kości, ości ryb, skorupki jaj itp. Umożliwiają bezpieczne odprowadzenie resztek spożywczych do kanalizacji.

- silnik magnetyczny
- włącznik pneumatyczny
- tarcza i ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- dwustronne ostrza obrotowe
- wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem
- samosmarujące łożysko
- obudowa wygłuszająca zapewnia poziom głośności poniżej 50 dB
- wielkość rozdrabniania: <1 mm
- średnica wlotu: 90 mm
- łatwy i szybki montaż
- możliwość podłączenia zmywarki
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

- dodatkowy włącznik dzwonkowy
- 3-punktowe mocowanie bagnetowe (bayonet)

YATO	(kg/min)	(W)	(min⁻¹)	(l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09550	3.2	370	2600	1.0	∅ 150 x 340	*449.-*	*552.27*

YATO	(kg/min)	(W)	(min⁻¹)	(l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09551	5.2	750	3800	1.4	∅ 210 x 340	*849.-*	*1 044.27*

Rozdrabniacz odpadów

Wydajny młynek do rozdrabniania odpadów organicznych, takich jak obierki z warzyw i owoców, niewielkie kości, ości ryb, skorupki jaj itp. Umożliwia bezpieczne odprowadzenie resztek spożywczych do kanalizacji.

- włącznik pneumatyczny
- tarcza i ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- dwustronne ostrza obrotowe
- wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem
- samosmarujące łożysko
- obudowa wygłuszająca zapewnia poziom głośności poniżej 60 dB
- wielkość rozdrabniania: <3 mm
- średnica wlotu: 90 mm
- łatwy i szybki montaż
- możliwość podłączenia zmywarki
- regulacja wysokości nóżek do 7 cm
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- w zestawie popychacz

YATO	(kg/min)	(W)	(min⁻¹)	(l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09552	8	1500	1400	5.2	∅ 280 x 510	*6 085.-*	*7 484.55*

I. TOYA S.A. informuje, iż: 1) niniejszy katalog nie stanowi oferty w rozumieniu prawa cywilnego; 2) prezentowane w niniejszym katalogu artykuły mogą w rzeczywistości odbiegać od wskazanego na zdjęciach wzoru, w szczególności jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne, tj. wielkość, kolor, sposób opakowania; 3) nie ponosi odpowiedzialności za drobne różnice we właściwościach artykułów pozostające bez wpływu na ich przeznaczony cel lub sposób użytkowania; 4) nie ponosi odpowiedzialności wynikającej z jakichkolwiek niedokładności lub nieścisłości, co do informacji zawartych w przedmiotowym katalogu; 5) nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną szkodę powstałą w wyniku otrzymania towaru o innych właściwościach, niż prezentowany na zdjęciach.
II. Pomimo najlepszych starań poczynionych przez TOYA S.A. nie może ona zagwarantować, iż informacje zawarte w niniejszym katalogu w pełni odpowiadają rzeczywistości.
III. Wszelkie decyzje podjęte na podstawie informacji zawartych w przedmiotowym katalogu podejmowane są na własne ryzyko osoby, która korzysta z tych informacji.
Copyright © 2019 TOYA S.A.

PRODUCENT

TOYA S.A.
ul. Sołtysowicka 13-15
51-168 Wrocław
(+48 71) 32 46 200
fax: (+48 71) 32 46 370
sales@yato.pl (sprzedaż)
export@yato.pl (eksport)
import@yato.pl (import)

ODDZIAŁ WARSZAWSKI
Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05-831 Młochów k. Warszawy
(+48 22) 73 82 800
(+48 22) 73 82 828
sales@yato.pl (sprzedaż)
export@yato.pl (eksport)

TOYA ROMANIA S.A.
Sos. Odăi Nr. 109-123
Sector 1, Bucureşti
(+40 031) 710 8692
office@yato.ro

YATO TOOLS (Shanghai) Co., Ltd.
No. 8, Lane 1300
East Kangqiao Road
Shanghai, China 201315
(+86 21) 681 829 50
fax: (+86 21) 681 829 51
yato@yato-sh.com

V3.20

TWÓJ ZAUFANY DOSTAWCA

yatogastro.com