HENDI

Tools for Chefs | 2021



GOTOWI DO ZADAŃ SPECJALNYCH

tel. 61 221 00 11 • www.hendi.pl

- GARNKI I POJEMNIKI GN
- DESKI, NOŻE, PRZYBORY
- CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA
- URZĄDZENIA DYNAMICZNE
- PAKOWANIE PRÓŻNIOWE
- URZĄDZENIA GRZEWCZE
- PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
- PIZZA, MAKARON, KEBAB
- CHŁODNICTWO
- TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI
- SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE
- PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET
- BAR
- EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA
- ZMYWARKI I HIGIENA
- MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
- GRILE I LAMPY GRZEWCZE



HENDI

Tools for Chefs

Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2021**

HENDI

Tools for Chefs

Obejrzyj film
o GRUPIE HENDI



Firma HENDI Polska jest częścią międzynarodowej Grupy HENDI, która od ponad 80 lat zajmuje się produkcją i dystrybucją profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego w całej Europie.
Od 2005 roku prowadzimy w Polsce sprzedaż swoich produktów poprzez partnerskie firmy dystrybucyjne oraz sieci typu Cash&Carry. Oferowane produkty charakteryzuje wysoka jakość oraz innowacyjność. Nasza oferta powstaje na bazie badań rynku, analizy trendów, rozwoju technologii, zapotrzebowania restauratorów oraz wszystkich osób działających w szeroko pojętej gastronomii. Wiele naszych produktów świetnie sprawdza się również w domowych warunkach. Dzięki międzynarodowemu doświadczeniu i współpracy oferta asortymentowa HENDI jest nieustannie rozszerzana o nowe produkty. Ich użycie ułatwia pracę osobom zawodowo zajmującym się gastronomią, eliminuje wiele pracochłonnych czynności przygotowawczych oraz zwiększa zyski restauratorów. W rezultacie praca w restauracjach, barach, hotelach i innych punktach gastronomicznych jest bardziej efektywna i dochodowa.
Jesteśmy międzynarodową firmą z oddziałami w Holandii, Polsce, Austrii, Rumunii, Włoszech, Grecji i Hong Kongu. Dynamicznie rozwijamy sprzedaż w Polsce i na wszystkich rynkach europejskich.





HENDI Polska

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Polska
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl
www.hendi.pl

HENDI Holandia

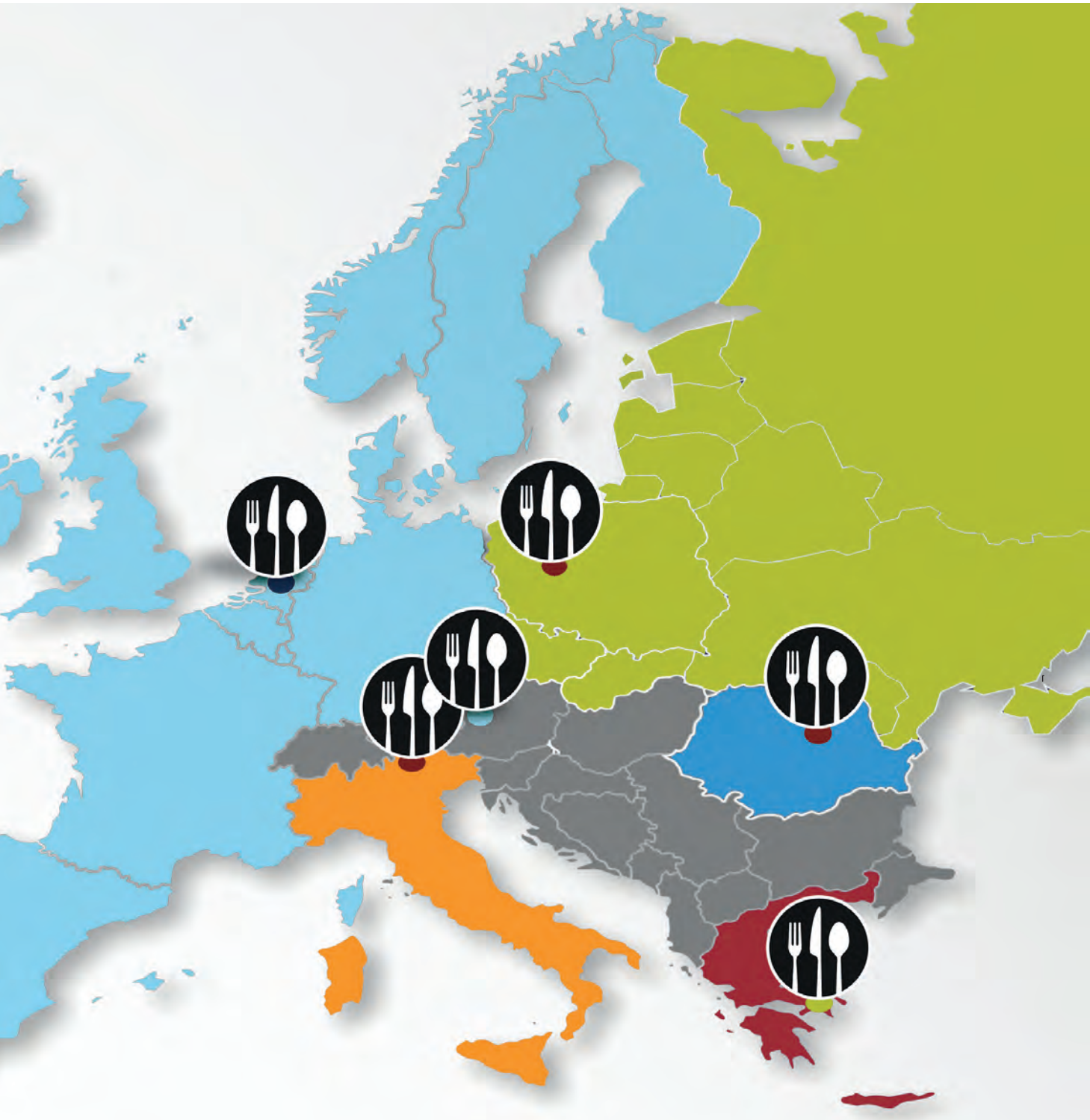
Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
Holandia
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.eu

HENDI Austria

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

HENDI Rumunia

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



HENDI Grecja

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

HENDI Włochy

Via Galileo Galilei 37/A
39100 Bolzano (BZ)
Włochy
T: +39 047 191 8656
F: +39 047 150 5566
office.italy@hendi.eu
www.hendi.it

HENDI Hong Kong

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

HENDI

Tools for Chefs

CO NOWEGO?



W minionym roku wszyscy zagraliśmy w niezwykłym filmie akcji. Dynamiczna fabuła, trudne warunki, nieoczekiwane zwroty akcji, bohaterowie w tarapatach... Stąd też postać Kurta Schellera w charakterystycznej pozie kultowego agenta, jednego z najbardziej rozpoznawalnych w historii kina, którego legenda ma wiele odsłon – podobnie jak nasz katalog!

Czym się różnimy? Filmowy agent działa sam – my jesteśmy razem! Nie mamy wątpliwości, że wcześniejsze lata dobitnie pokazały, że wzajemnie się rozumiemy i jesteśmy otwarci na Wasze potrzeby. To niezawodny sposób i droga do wyjścia z każdej opresji – niezależnie od lockdownów, kwarantann, zamknięć, blokad.

Ostatni rok nie był łatwy, ale #niepoddajemysie.

W najtrudniejszym czasie wystartowaliśmy z programem #akcjawsparciagastronomii z Kurtem Schellerem, do którego dołączyły dziesiątki szefów kuchni. Dziękujemy!



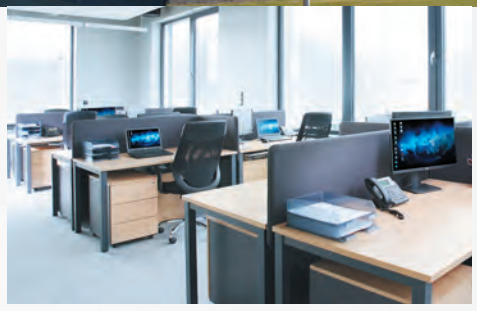
W katalogu, który trzymacie w rękach, prezentujemy „filmowy" gwiazdozbiór. Wierzymy, że produkty HENDI w tym roku mają szansę zagrać bardzo ważną rolę. W naszej ofercie są agenci do zadań specjalnych. Polecamy szczególnie premierowe produkty (w tym katalogu mamy ich ponad 400), m.in. meble kuchenne ze stali nierdzewnej i unikaty z linii Roberta Bronwassera – holenderskiego designera przemysłowego.

HENDI Polska to więcej niż produkty! Stawiamy na kompleksowe i funkcjonalne rozwiązania: umożliwiamy dostęp do największej struktury serwisowej w branży i do części zamiennych w naszej siostrzanej firmie Horeca Parts. Jesteśmy, kiedy tego potrzebujecie!

Wspólnym wysiłkiem i z wielką dumą otworzyliśmy centrum logistyczne i nowoczesny biurowiec w Robakowie pod Poznaniem. Jego doskonała lokalizacja, w sąsiedztwie autostrady A2 i drogi ekspresowej S11, pozwala na niezakłócony rytm łańcucha dostaw.







Produkty HENDI to kwintesencja jakości i innowacji. Inspirujemy się światowymi trendami. Wyciągamy wnioski – wprowadzamy na rynek produkty wyprzedzające potrzeby, ale dajemy też rozwiązania doskonalące to, co jest niezbędne na co dzień. Opracowując naszą ofertę, uwzględniamy analizę rynku, efekty badań, rozwój technologii i zdiagnozowane potrzeby odbiorców – zarówno szefów kuchni, jak i domowych pasjonatów gotowania. Potwierdzają to konkretne przykłady. Nasza linia chłodnicza ma najwyższą klasę efektywności energetycznej oraz czynnik chłodniczy R290 i R600a. Zmieniliśmy system pakowania na proekologiczny i zainwestowaliśmy we flotę hybrydową. Ekologia bowiem to dla nas nie tylko trend – to przede wszystkim realne działania.

Pandemia pokazała, że z trudnych sytuacji, jeśli dajemy z siebie wszystko, wychodzimy zwycięsko, z otwartą przyłbicą. Jesteśmy tam, gdzie nas potrzebują – w gastronomii.

A teraz wspólnie z nami przygotujcie się do kolejnej misji. I pamiętajcie – w tym filmie zwanym życiem nie jesteście sami!

HENDI Polska

PODĄŻAMY ZA TRENDAMI! ŚWIATOWY DESIGN W HENDI!

Wierzymy, że dobry projekt zmienia jakość życia. Dlatego nieustannie pracujemy nad tym, by nasze sprzęty cechowała przemyślana forma. Do grona projektantów HENDI dołączył przed dwoma laty Robert Bronwasser. „Enjoy everyday design!" – to jego motto. Robert Bronwasser jest niezwykle cenionym projektantem przemysłowym, który ma ambicje, by proste i pospolite rzeczy stały się dzięki jego pracy efektywne, niebanalne i niezapomniane. Identyfikujemy się z jego wizją: dobry sprzęt to taki, który atrakcyjnie wygląda, jest wygodny, ergonomiczny oraz pomocny dla użytkownika.

Mamy to szczęście, że Robert projektuje dla nas. Prace nad nową linią rozpoczął od analizy potrzeb szefów kuchni – nie tworzy dla samego projektowania. Na podstawie wniosków kreuje koncepcje celujące w Wasze potrzeby.

„Szefowie kuchni chcą mieć kontrolę nad swoimi narzędziami pracy, chcą widzieć ustawienia urządzeń z drugiego końca kuchni. Urządzenia w kuchni muszą być praktyczne. Zamiast przycisków na ekranach dotykowych szefowie kuchni wolą pokrętła i włączniki, przy czym konieczna jest możliwość ich obsługi mokrymi rękoma. Szefowie kuchni zwracają uwagę na design, ale uważają, że zawsze powinien on być funkcjonalny".

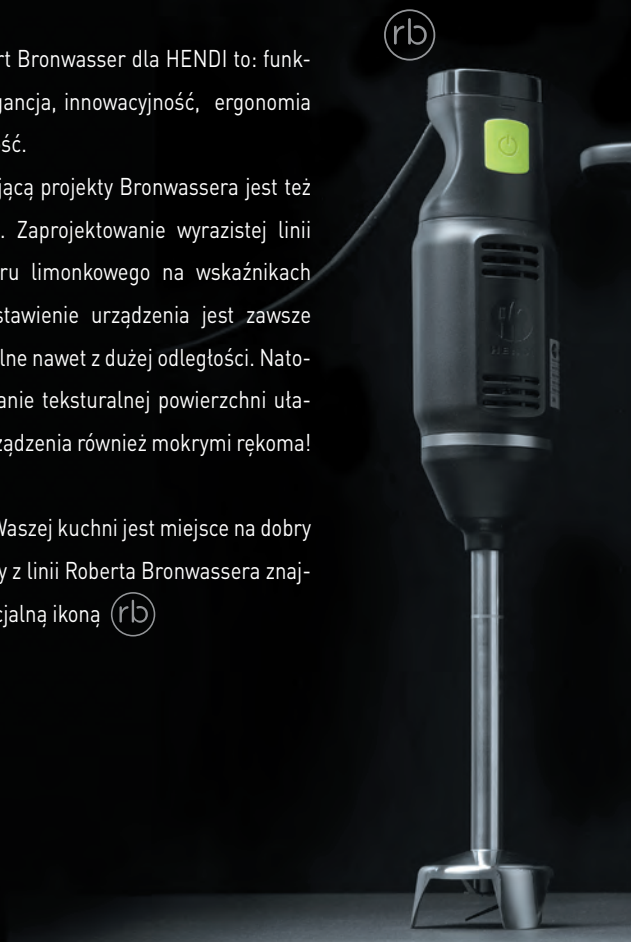
W efekcie powstały innowacyjne sprzęty. Przetestowaliśmy je dla Was: warniki, zaparzacze, miksery i palniki – doskonale służą w kuchni! Projektowane przez designera urządzenia to 100% kreatywności i użyteczności.

Design by Robert Bronwasser dla HENDI to: funkcjonalność, elegancja, innowacyjność, ergonomia i rozpoznawalność.

Cechą wyróżniającą projekty Bronwassera jest też ich intuicyjność. Zaprojektowanie wyrazistej linii z użyciem koloru limonkowego na wskaźnikach sprawiło, że ustawienie urządzenia jest zawsze widoczne i czytelne nawet z dużej odległości. Natomiast zastosowanie teksturalnej powierzchni ułatwia obsługę urządzenia również mokrymi rękoma!

Z pewnością w Waszej kuchni jest miejsce na dobry design. Produkty z linii Roberta Bronwassera znajdziecie pod specjalną ikoną rb

rb design by Robert Bronwasser



Mikser ręczny
strona 199









Zaparzacze i warniki
Concept Line matowa czerń
strona 624

Palnik
Szefa Kuchni
strona 140

Kuchenki indukcyjne
Black Line
strona 236

Zaparzacze i warniki
Concept Line
strona 625



Sklep online – podano do stołu!

www.hendi.pl

Korzystaj, kiedy chcesz!
365 dni w roku / 7 dni w tygodniu / 24 h na dobę

Kupujesz w e-sklepie hendi.pl?
Zobacz, co zyskujesz!

- Wysyłka gratis
- 30 dni na zwrot
- 2 lata gwarancji – tylko na www.hendi.pl
- Raty i leasing
- Wysyłka w 24h
- Oryginalne produkty



Nasza drużyna do zadań specjalnych
czeka na Twoje „ENTER”!



SKLEPY FIRMOWE HENDI

Dajcie się zainspirować!

Możliwość płatności kartą

Efektowne produkty, przejrzysta ekspozycja i nowoczesne, designerskie wnętrza – to tylko kilka powodów, dla których warto odwiedzić nasze sklepy firmowe. Mamy w nich to, czego Wam trzeba do kuchni! Odkryjcie ponad 3000 produktów – chwyćcie je w ręce, oceniając ergonomię sprzętów. Przyjrzyjcie się kolorom, kształtom – poruszając wyobraźnię, skompletujcie najlepsze z możliwych wyposażenie Waszej kuchni!

Opierając się na długoletnim doświadczeniu w produkowaniu profesjonalnych sprzętów dla gastronomii, wiemy jak celebrować każdy kęs przygotowań – jesteśmy gotowi na Wasze kulinarne potrzeby.
Prócz produktów HENDI znajdziecie u nas ekspozycje takich marek, jak: Fine Dine, Grafen, Britta, Victorinox, Arcoroc, Kenwood, Tramontina i wiele innych.
W jednym miejscu – tak wiele!

profesjonalna obsługa • dogodny i bezpłatny parking • stała aktualizacja oferty • oferty promocyjne • możliwość wysyłki zakupów • leasing lub atrakcyjny kredyt • NOWOŚĆ: odbiór sprzętów zamówionych w e-sklepie • karty upominkowe – najlepszy pomysł na prezent
Nasza drużyna do zadań specjalnych zawsze na miejscu – do Twojej dyspozycji!



HENDI – Sklep Firmowy Gdańsk, City Meble Galeria Wnętrz
pow. 580 m²

al. Grunwaldzka 211, Gdańsk
tel. 58 521 99 94
e-mail: gdansk@hendi.pl
Godziny otwarcia:
pon.-pt. 10.00-18.00
sob.-niedz. 10.00-16.00



HENDI – Sklep Firmowy Kalisz, Złote Centrum
pow. 150 m²

ul. Polna 14, Kalisz
tel. 601 321 023
e-mail: kalisz@hendi.pl
Godziny otwarcia:
pon.-pt. 10.00-19.00
sob. 10.00-16.00
niedz. 10.00-14.00





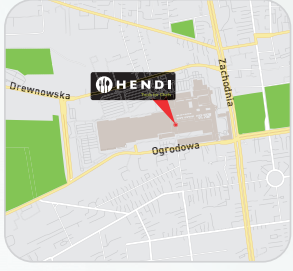






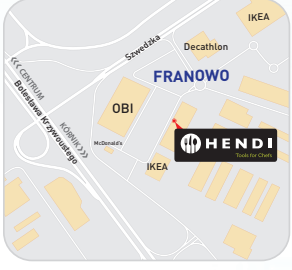
HENDI – Sklep Firmowy Katowice, DL Center Point Roździeńskiego
pow. 370 m²

ul. Wrocławska 54, Katowice
tel. 32 733-02-92
e-mail: katowice@hendi.pl
Godziny otwarcia:
pon.-pt. 10.00-18.00
sob.-niedz. 10.00-16.00



HENDI – Sklep Firmowy Łódź, Manufaktura
pow. 390 m²

ul. Drewnowska 58, Łódź
e-mail: lodz@hendi.pl
Godziny otwarcia:
pon.-sob. 10.00-22.00
niedz. 10.00-21.00



HENDI – Sklep Firmowy Poznań, Centrum Franowo
pow. 490 m²

ul. Szwedzka 6a, Poznań
tel. 61 667 21 20
e-mail: poznan@hendi.pl
Godziny otwarcia:
pon.-sob. 10.00-21.00
niedz. 10.00-20.00



HENDI – Sklep Firmowy Warszawa, HomePark Targówek
pow. 540 m²

ul. Malborska 45, Warszawa
tel. 22 379 26 08
warszawa.targowek@hendi.pl
Godziny otwarcia:
pon.-sob. 10:00-20:00
niedz. 10:00-19:00



HENDI – Sklep Firmowy Warszawa, Towarowa
pow. 650 m²

ul. Towarowa 33, Warszawa
tel. +48 22 846 90 37
e-mail: warszawa@hendi.pl
Godziny otwarcia:
pon.-pt. 10.00-18.00
sob. 10.00-16.00



HENDI – Sklep Firmowy Wrocław, Park Galaktyka
pow. 520 m²

ul. Ślężna 130-134, Wrocław
tel. +48 71 337 01 46
e-mail: wroclaw@hendi.pl
Godziny otwarcia:
pon.-pt. 10:00-18:00
sob.-niedz. 10:00-16:00

SERWIS DOKTOR

Najlepszy sprzęt i doskonały serwis

Wybierając sprzęt HENDI możesz liczyć liczyć na największą strukturę serwisową w branży i dostęp do części zamiennych w naszej siostrzanej firmie Horeca Parts.
Do dyspozycji oddajemy 11 mobilnych serwisantów w całej Polsce zawsze gotowych do interwencji.
Team serwisantów HENDI przyjedzie na każde wezwanie!
Jesteśmy przygotowani do:

- naprawy,
- montażu,
- konserwacji sprzętu dostępnego w ofercie handlowej HENDI.

Wykonujemy wszelkie zlecone usługi gwarancyjne jak i pogwarancyjne.
W ramach innowacyjnego projektu Serwis Doktor oferujemy możliwość zakupu pakietów.

Serwis to... nasza specjalność!

tel. 61 658 70 91




2

3

9

12

18

37
GARNKI
I POJEMNIKI GN


38

42

76

88

96

100
DESKI, NOŻE,
PRZYBORY


110

116

122

133

134


140
CUKIERNIA,
PIEKARNIA,
KAWIARNIA


148

172

181

186

190


199
URZĄDZENIA
DYNAMICZNE


208

211

212

214

217

221
PAKOWANIE
PRÓŻNIOWE


222

236

251

255

256

263
URZĄDZENIA
GRZEWCZE


305

322

330

331

335

338
PIECE
KONWEKCYJNO-
-PAROWE

341

354

364

369

372

374
PIZZA,
MAKARON,
KEBAB

378

384

385

390

393

402
CHŁODNICTWO

414

418

420

430

435

435
TERMOBOXY,
REGAŁY,
WÓZKI

438

473

476

503

517

526
SZKŁO, PORCE-
LANA, SZTUĆCE,
ART. STOŁOWE

530

540

542

546

552

567
PODGRZEWACZE,
PALIWA, BUFET

574

579

580

586

599

600
BAR

602

612

616

618

619

624
EKSPRESY,
WARNIKI,
AKCESORIA

628

640

642

653

661

667
ZMYWARKI
I HIGIENA

668

675

677

678

682

683
MEBLE
ZE STALI
NIERDZEWNEJ

684

688

690

691

692

695
GRILE I LAMPY
GRZEWCZE

NOWOŚCI w katalogu 2021

GARNKI I POJEMNIKI GN

Garnki Kitchen Line z pokrywkami
strona 4



GARNKI I POJEMNIKI GN

Pojemnik gastronomiczny do pieców GN 1/1
strona 21



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Zestaw 6 desek HACCP GN 1/1
strona 39



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Zestaw noży Century, 3-elementowy
strona 50

TRAMONTINA



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Ostrzałka do noży
strona 68



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Maszynka do zmiękczania mięsa Profi Line
strona 75



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Zrębki wędzarnicze
strona 107



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Pistolet wędzarniczy
strona 108



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Kuweta okrągła do lodów
strona 119



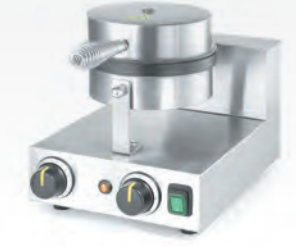
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Zestaw: palnik i wkład
strona 140



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Gofrownica okrągła na gofry belgijskie
strona 144



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Maszyna do popcornu
strona 146



NEW

URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Wilk do mięsa Profi Line 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej

strona 173



URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Klipsownica ręczna do kiełbas

strona 181



URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Robot planetarny KVC85.124SI, 5 L

KENWOOD CREATE MORE

strona 202



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Zgrzewarka do tacek

strona 208



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Pakowarka próżniowa Budget Line – listwowa

strona 211



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Worki do pakowania typu Doypack, z zamknięciem strunowym

strona 217



URZĄDZENIA GRZEWCZE

HENDICHEF IPC urządzenie multifunkcyjne

strona 232



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Kuchenka indukcyjna do wbudowania 1000 W

strona 243



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Ivide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide 2.0

strona 264

sousvide tools.com

Wi-Fi



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Turbopiece

MENUMASTER Commercial

strona 292

XpressChef



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe Millennial – gazowe

eka

strona 316



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Komora fermentacyjna z panelem dotykowym

strona 334



NOWOŚCI w katalogu 2021

PIZZA, MAKARON, KEBAB

Piece do pizzy PLUS XL 66L
strona 344



PIZZA, MAKARON, KEBAB

Piecyk do pizzy 2-poziomowy 4000 W
strona 350



PIZZA, MAKARON, KEBAB

Plecak termiczny dostawczy
strona 369



PIZZA, MAKARON, KEBAB

Nóż elektryczny do kebaba
strona 371



CHŁODNICTWO

Szybkoschładzarka wielofunkcyjna
strona 407



CHŁODNICTWO

Komora chłodnicza monoblokowa
strona 411



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Wózek Kitchen Line do transportu pojemników
strona 415



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Wózek do serwowania czarny matowy
strona 417



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Pojemnik termoizolacyjny z EPP z pojemnikami GN ze stali nierdzewnej
strona 427



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Termos Kitchen Line ze stali nierdzewnej do transportu żywności
strona 435



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Szklanka wysoka Rock Bar
strona 457



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Talerz płytki Toledo
strona 469



NEW

SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Sztućce do steków i pizzy
strona 480

TRAMONTINA



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Prostokątna deska Churrasco do steków
strona 485

TRAMONTINA



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

Taca ze stali nierdzewnej
strona 563



BAR

Kocioł warzelny do piwa HENDI LCD
strona 585



BAR

Blender barmański Hamilton Beach HBB908 1,25 L
strona 588

Hamilton Beach COMMERCIAL



BAR

Kostkarka Barmatic chłodzona powietrzem
strona 597



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Ekspres do kawy Fiamma Compass, 2-grupowy, multibojler, czarny
strona 611

VERONA MACCHINE PER CAFFÈ



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Młynek do kawy Fiorenzato F64e, elektroniczny
strona 613

Fiorenzato



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Czajnik elektryczny bezprzewodowy 2,5 L
strona 619



HIGIENA

Umywalka bezdotykowa, naścienna
strona 638



HIGIENA

Chemia Extreme Professional
strona 642

HENDI EXTREME PROFESSIONAL



MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Meble ze stali nierdzewnej – spawane
strona 678





INDUCTION READY

18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH"

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

GARNKI HENDI PROFI LINE 10 LAT GWARANCJI

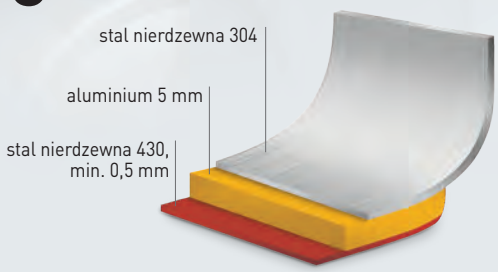
Zobacz film

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 75,00

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832004	3	0,7	ø160x(H)150	**90,00**
832202	6	0,7	ø200x(H)190	**120,00**
832400	10	0,7	ø240x(H)220	**151,00**
832509	16	0,7	ø280x(H)260	**212,00**
832608	24	0,8	ø320x(H)300	**303,00**
832707	36	1	ø360x(H)360	**455,00**
832806	50	1	ø400x(H)400	**607,00**



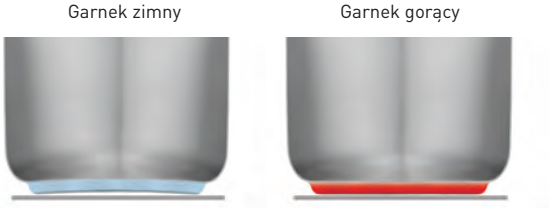
GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
831007	2	0,7	ø160x(H)110	**82,00**
831205	4	0,7	ø200x(H)130	**105,00**
831403	7	0,7	ø240x(H)150	**136,00**
831502	10	0,7	ø280x(H)170	**189,00**
831601	15	0,8	ø320x(H)190	**257,00**
831700	23,5	1	ø360x(H)230	**379,00**

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	**75,00**
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	**98,00**
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	**136,00**
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	**174,00**
830604	12	0,8	ø320x(H)150	**250,00**

DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH



- Perfekcyjne zespolenie - formowanie dna w technologii Impact Bonding zapewnia idealne łączenie warstw
- Odporność na korozję
- Oszczędność energii do 30% - dużo szybsze rozprowadzanie ciepła - szybsze gotowanie
- Optymalne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni dna – równomierne gotowanie bez przywierania i przypalania
- Dno sandwich kute metodą uderzeniową Impact Bonding pod ciężarem 2500 ton
- Czystość aluminium 95%
- Ponad 99% skuteczności związania 3 warstw

RONDEL BEZ POKRYWKI

od **44,00**

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej
- Do rondli pasuje pokrywka stosowana przy garnkach Profi Line

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830048	1	0,7	ø140x(H)70	**44,00**
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	**52,00**
830154	2	0,7	ø180x(H)80	**60,00**
830253	3	0,7	ø200x(H)90	**75,00**



RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

od **44,00**

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	**44,00**
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	**60,00**



PATELNIA BEZ POKRYWKI

od **67,00**

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835432	0,7	ø240x(H)45	**67,00**
835531	0,7	ø280x(H)50	**82,00**
835630	0,7	ø320x(H)55	**105,00**



PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA BEZ POKRYWKI

od **90,00**

- Z powłoką Teflon® Platinum Plus
- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835401	0,7	ø240x(H)45	**90,00**
835500	0,7	ø280x(H)50	**120,00**
835609	0,7	ø320x(H)55	**151,00**



NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**19,00**



19,00

839997

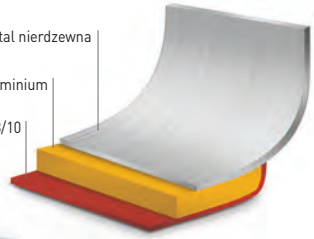
GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI – DNO KAPSUŁOWE

- Kapsułowe dno wielowarstwowe łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie indukcyjne
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary

18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

INDUCTION READY

GARNKI HENDI KITCHEN LINE 5 LAT GWARANCJI





od 59,00

15% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 39,00



838105
838204
838303

Zobacz film

od 37,00



839409



od 49,00

838501
838600
838617

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN	
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	69,00	
837207	5	0,6	ø200x(H)160	79,00	
837306	9	0,6	ø240x(H)200	119,00	
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	159,00	
837603	21	0,8	ø320x(H)270	219,00	
837610	36	1	ø360x(H)360	389,00	NEW
837627	50	1	ø400x(H)400	479,00	NEW
837634	71	1,2	ø450x(H)450	599,00	NEW
838907	98	1,2	ø500x(H)500	769,00	NEW

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN	
836101	1,7	0,6	ø160x(H)95	59,00	
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	74,00	
836309	6	0,6	ø240x(H)135	99,00	
836408	9	0,7	ø280x(H)155	129,00	
836507	15	0,8	ø320x(H)190	179,00	
836064	22	1	ø360x(H)220	299,00	NEW
836071	31	1	ø400x(H)250	369,00	NEW
838808	44	1,2	ø450x(H)280	489,00	NEW
836088	63	1,2	ø500x(H)320	599,00	NEW

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	60,00
836019	3	0,6	ø200x(H)95	69,00
836026	5	0,6	ø240x(H)110	89,00
836033	7,4	0,7	ø280x(H)120	119,00
836040	12	0,8	ø320x(H)150	169,00

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	39,00
838204	3	0,6	ø200x(H)95	49,00
838303	5	0,6	ø240x(H)115	64,00

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN	
839300	1,2	0,6	ø160x(H)60	37,00	NEW
839409	1,6	0,6	ø200x(H)75	44,00	

PATELNIA BEZ POKRYWKI

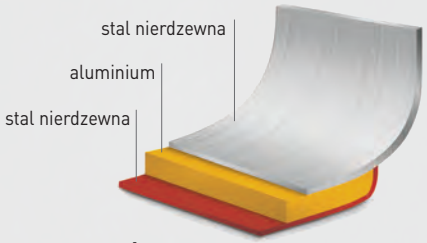
- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
838501	0,6	ø240x(H)45	49,00
838600	0,6	ø280x(H)50	59,00
838617	0,7	ø320x(H)55	79,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZESTAW GARNKÓW KURT SCHELLER EDITION

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



ZESTAW GARNKÓW – 9-ELEMENTOWY

- Garnek z pokrywką – 3 l, ø190x(H)120 mm
- Garnek z pokrywką – 4,5 l, ø250x(H)120 mm
- Garnek z pokrywką – 6 l, ø230x(H)170 mm
- Rondel z pokrywką – 2 l, ø170x(H)110 mm
- Patelnia bez pokrywki – 1 l, ø250x(H)60 mm
- Maks. temp. użytkowania 220 °C

kod	PLN
839232	**399,00**

Kapsułowe dno wielowarstwowe



Otwory do uwalniania pary



18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

399,00



839232

GARNKI HENDI KITCHEN LINE 5 LAT GWARANCJI

KURT SCHELLER EDITION

HENDI

INDUCTION READY



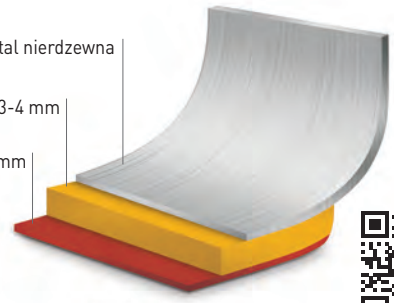
do cen należy doliczyć VAT 23%

GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

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

od 119,00



Zobacz film



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832882	17	0,8	ø280x(H)280	**162,00**
832899	21	0,8	ø300x(H)300	**209,00**
834206	25	0,8	ø320x(H)320	**222,00**
834404	36	0,8	ø360x(H)360	**256,00**
834701	50	0,8	ø400x(H)400	**315,00**
834909	71	1	ø450x(H)450	**409,00**
835104	98	1	ø500x(H)500	**509,00**

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832820	9	0,8	ø250x(H)180	**119,00**
832837	14	0,8	ø300x(H)200	**172,00**
832844	24	0,8	ø360x(H)240	**219,00**
832851	32	0,8	ø400x(H)260	**287,00**

Wielowarstwowe dno typu „sandwich”



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty







833032

Zobacz film

58,00

S.S. stainless steel

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego zapobiegający przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**58,00**

154,00



Zobacz film

833506

Z podwójną zawieszką do odsączania

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka ø360 mm (831700)
- Z dodatkową zawieszką do odsączania

kod	litry	mm	PLN
833506	1,5	160x160x(H)230	**154,00**



833100

114,00

S.S. stainless steel

GARNEK DO SZPARAGÓW XL

- Umożliwia gotowanie bardzo długich szparagów
- Idealny do gotowania na parze warzyw, ryb, makaronu, utrzymywania w cieple parówek do hot dogów itp.
- W zestawie: garnek, wkład do gotowania na parze i pokrywka

kod	litry	mm	PLN
833100	5,5	ø160x(H)280	**114,00**

od 42,00



508527

BRYTFANNA

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

kod	mm	PLN
508503	310x240x(H)50	**42,00**
508510	385x275x(H)60	**49,00**
508527	430x310x(H)60	**58,00**

INDUCTION READY

ceramic | electro | gas | induction | wash

159,00



629932

259,00



629925

159,00



629949

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629932	230x230x(H)25	**159,00**

OKRĄGŁA PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629925	ø250x(H)27	**259,00**

PATELNIA ŻELIWNA UNIWERSALNA

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	PLN
629949	ø260x400x(H)44	**159,00**

PATELNIE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

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

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

Zobacz film

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 123,00

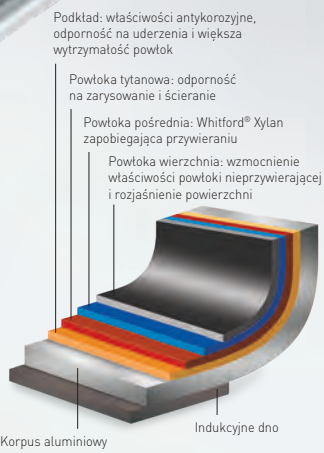
PATELNIA INDUKCYJNA Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	mm	dno (mm)	PLN
629154	ø250x(H)50	ø190	123,00
629253	ø290x(H)55	ø220	135,00
629345	ø320x(H)60	ø230	191,00

INDUCTION READY

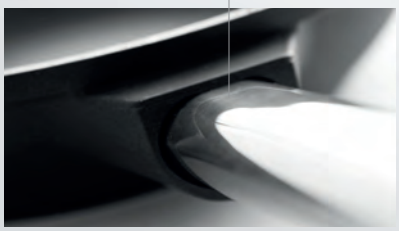
629154
629253
629345







Indukcyjne dno



Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej



Kuchenki indukcyjne na stronach **236-243**



83,00



ceramic | electro | gas | induction

TACA RYFLOWANA DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH

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

kod	mm	PLN
629130	390x260x(H)35	83,00

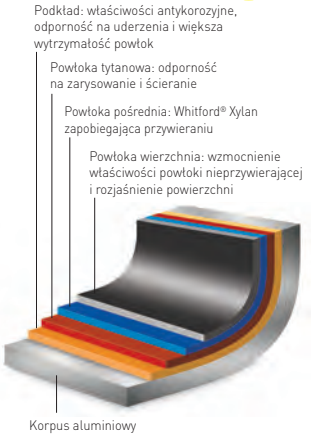
do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

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

aluminium | ceramic | electro | gas | wash | induction

SAVE ENERGY



30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od **99,00**



629109
629307
629390

PATELNIA

kod	mm	dno (mm)	PLN
629109	ø230x(H)55	ø180	**99,00**
629208	ø260x(H)55	ø220	**117,00**
629307	ø320x(H)55	ø260	**130,00**
629352	ø360x(H)55	ø300	**205,00**
629390	ø400x(H)55	ø340	**234,00**



839010

139,00

PATELNIA WOK

kod	mm	dno (mm)	PLN
839010	ø320x(H)100	ø157	**139,00**

Zobacz film



629505

149,00

PATELNIA GŁĘBOKA

kod	mm	dno (mm)	PLN
629505	ø280x(H)85	ø225	**149,00**

Zobacz film

141,00



629802

PATELNIA DO GRILLOWANIA RYFLOWANA

kod	mm	dno (mm)	PLN
629802	550x290x(H)55	ø220	**141,00**

Zobacz film

164,00



629604

PATELNIA OWALNA DO RYB

kod	mm	dno (mm)	PLN
629604	400x275x(H)35	ø175	**164,00**

Zobacz film

149,00



629413

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

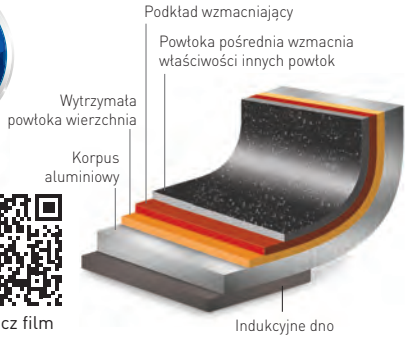
kod	mm	dno (mm)	PLN
629413	ø320x(H)20	ø260	**149,00**

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION



- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Powłoka „marmurkowa" zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C). Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie
- Uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- Bardzo łatwe mycie

EXCLUSIVE HENDI DESIGN



Zobacz film

od **48**^{00}



627600
627624
627655

INDUCTION READY

PATELNIA INDUCTION

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
627600	ø200x(H)40	4	ø140	**48,00**
627617	ø240x(H)42	4	ø180	**57,00**
627662	ø260x(H)45	4	ø200	**71,00**
627624	ø280x(H)50	4	ø220	**75,00**
627631	ø320x(H)50	4	ø260	**98,00**
627648	ø360x(H)50	4	ø280	**127,00**
627655	ø390x(H)50	4	ø300	**157,00**

od **92**^{00}



627747

PATELNIA WOK INDUCTION

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
627730	ø280x(H)75	4	ø210	**92,00**
627747	ø320x(H)100	4	ø210	**120,00**

od **61**^{00}



627686

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
627679	ø280x(H)25	4	ø240	**61,00**
627686	ø320x(H)20	4	ø280	**81,00**

142^{00}



627716

PATELNIA DO RYB INDUCTION OWALNA

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
627716	280x400x(H)55	4	ø185	**142,00**

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM PROFESSIONAL



- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Nie można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C). Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie i sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokrytej antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie
- Bardzo łatwe mycie



Zobacz film

Izolowany, antypoślizgowy uchwyt

od **85**^{00}



INDUCTION READY

PATELNIA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
621103	ø200x(H)44	4	ø140	**85,00**
621110	ø240x(H)50	4	ø180	**101,00**
621127	ø260x(H)52	4	ø200	**120,00**
621134	ø280x(H)52	4	ø200	**125,00**
621158	ø320x(H)60	4	ø215	**153,00**

PATELNIE PROFI LINE ZE STALI WALCOWANEJ INDUCTION

ceramic | electro | gas | induction | wash

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

od **60,00**

PATELNIA UNIWERSALNA INDUCTION

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
628638	ø240x(H)45	3	ø180	**60,00**
628614	ø280x(H)50	3	ø220	**77,00**
628706	ø300x(H)50	3	ø240	**81,00**
628621	ø320x(H)50	3	ø260	**95,00**

INDUCTION READY



628614

Zobacz film

50,00



628805

33,00



628850

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW PŁYTKA

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
628805	2,5	ø230x(H)25	**50,00**

PATELNIA INDUCTION MAŁA

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
628850	2,5	ø140x(H)35	**33,00**

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Krok 1
Rozgrzej patelnię z olejem. Wrzuć obierki od ziemniaków i dużo soli, a następnie smaż przez kilka minut.



Krok 2
Za pomocą ręcznika papierowego ostrożnie przetrzyj mieszaniną wnętrze patelni.



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



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



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



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

od **43,00**

Grille Fiesta na stronie **690**

gas only | wash

PATELNIA DO PAELLI

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

kod	Odpowiednie do grilli Fiesta	mm	PLN
622100	–	ø340x(H)40	**43,00**
622308	–	ø460x(H)40	**63,00**
622407	146002	ø600x(H)40	**137,00**
622605	146804	ø800x(H)50	**318,00**



NACZYNIA MIEDZIANE INDUCTION

– 3-warstwowa konstrukcja o grubości 2,5 mm, składająca się ze stali nierdzewnej (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) i miedzi (0,4 mm)
– Ergonomiczny, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy pomocy nitów

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

INDUCTION READY



180,00

607060

PATELNIA INDUCTION

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
607060	2,5	ø240x(H)50	**180,00**

145,00



607053

RONDEL INDUCTION

– Bez pokrywki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
607053	1,5	2,5	ø160x(H)80	**145,00**

GARNKI DO MULI I SOSÓW

gas only | wash



625002



625057



od **46,00**

GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

– Wykończony czarną emalią
– Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	litry	mm	PLN
625002	1,2	2,3	ø190x(H)190	**46,00**
625057	1,6	3	ø210x(H)200	**60,00**
625101	2,4	5	ø225x(H)210	**78,00**



625606



625804



625705

GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

– Wykończony czarną emalią
– Rant ze stali nierdzewnej

36,00

kod	litry	mm	PLN
625606	0,8	ø125x(H)145	**36,00**

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

– Wykończony emalią
– Rant ze stali nierdzewnej
– Niska pokrywka

od **38,00**

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0,3	ø120x(H)95	**38,00**
625705	czarny	0,6	ø135x(H)103	**39,00**

194,00

INDUCTION READY

ceramic | electro | gas | induction | wash

PATELNIA WOK 3-PLY BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprowadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno ø145 mm
- Można używać w piecach w temp. maks. 250 °C

kod	mm	PLN
839003	ø360x(H)90	**194,00**



839003

PATELNIE DO PAELLI

od 217,00

622766



622759

PATELNIA DO PAELLI DZIELONA EMALIOWANA

- Podział patelni umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych potraw

kod	mm	PLN
622759	ø430x(H)47	**217,00**
622766	ø430x(H)47	**243,00**

od 29,00



622841 622858



622704 622728 622742

od 25,00

PATELNIA DO PAELLI, GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**29,00**
622827	ø170x(H)40	**31,00**
622834	ø185x(H)43	**36,00**
622841	ø205x(H)57	**40,00**
622858	ø245x(H)70	**39,00**

PATELNIA DO SERWOWANIA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	**25,00**
622711	ø120x(H)25	**25,00**
622728	ø150x(H)27	**27,00**
622735	ø200x(H)36	**32,00**
622742	ø240x(H)40	**36,00**



Pojemniki GN







	POJEMNIKI GN STALOWE PROFI LINE	POJEMNIKI GN STALOWE KITCHEN LINE	POJEMNIKI GN STALOWE BUDGET LINE	POJEMNIKI GN Z TRITANU BPA FREE	POJEMNIKI GN Z GRILAMIDU DO WYSOKICH TEMPERATUR
PRZEZNACZENIE:					
Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✔	✔	✔		
Bemary	✔	✔	✔		✔
Podgrzewacze	✔	✔	✔		✔
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✔	✔	✔	✔	✔
Do przechowywania żywności	✔	✔	✔	✔	✔
Mycie w zmywarkach	✔	✔	✔	✔	✔
WŁAŚCIWOŚCI:					
Zakres temperatury	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C	-40°C / 150°C
Możliwość piętrowania	✔	✔	✔	✔	✔
BUDOWA:					
Materiał	AISI 304	AISI 201	AISI 201	tritan	grilamid
Grubość ścianki (mm)	0,6–0,8	0,6–0,7	0,6–0,7	2–3	2–2,9
Dostępne wysokości (mm)	20–200	20–200	20–200	65–200	65–200
AKCESORIA:					
Pojemniki perforowane	✔	✔			
Pokrywki	✔	✔	✔	✔	✔
Pokrywki z uszczelką silikonową	✔	✔	✔		
Pokrywki z wycięciem na chochlę	✔	✔			
Ociekacz		✔		✔	
Listwa wspornikowa	✔	✔	✔		
DODATKOWE INFORMACJE					
Łatwe do czyszczenia	✔	✔	✔	✔	✔
Oznaczenie rozmiaru GN		✔		✔	✔
Oznaczenie pojemności				✔	✔
Nie wchłaniają zapachów i smaków	✔	✔	✔	✔	✔
	Zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dot. kontaktu z żywnością (np. do szpitali) • Doskonała odporność na korozję • Bardzo mocne i trwałe	Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom • Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu	Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu	Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe • Doskonała przezroczystość	Można stosować w bemarach i podgrzewaczach • Odporne na wysokie temperatury, możliwość sterylizacji w 134°C > 200 cykli • Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe







POJEMNIKI GN Z PRZEZROCZYSTEGO POLIWĘGLANU	POJEMNIKI GN Z CZARNEGO/BIAŁEGO POLIWĘGLANU	POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU	POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU	POJEMNIKI GN Z PORCELANY
				✔
✔	✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔	✔
-40°C / 110°C	-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	do 600°C
✔	✔	✔	✔	✔
poliwęglan	poliwęglan	polipropylen	polipropylen	porcelana
2–3	2–3	2–2,9	2–2,9	
65–200	65–150	100–200	65–200	20–65
✔	✔	✔	✔	
		✔		
✔				
✔	✔			✔
✔	✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔	✔
Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe • Doskonała przezroczystość	Idealne do prezentacji • Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe	Przezroczysty materiał	Wtopiona w tworzywo etykieta HACCP do monitorowania procesu przechowywania żywności • Przezroczysty materiał • Pokrywki i kolorowe klipsy do oznakowania magazynowanych produktów zgodnie z HACCP (sprzedawane oddzielnie)	Specjalny, najbardziej wytrzymały rodzaj porcelany dostępnej na rynku • Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny • Niezwykle czysta, biała barwa • Idealne do prezentacji

SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ – GN

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



wysokość (mm)



20 40 65 100 150 200

ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:

GN 1/1
530x325 mm

GN 2/3
354x325 mm

GN 2/4
530x162 mm

GN 1/2
325x265 mm

GN 1/3
325x176 mm

GN 1/4
265x162 mm

GN 1/6
176x162 mm

GN 1/9
176x108 mm

POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY



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

184,00

POJEMNIK GN 1/1

kod	-	mm	PLN
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	**184,00**



783009

74,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	-	mm	PLN
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	**74,00**





783016

43,00

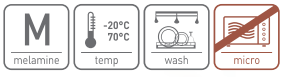
POJEMNIK GN 1/3

kod	-	mm	PLN
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	**43,00**





783023



od **19,00**



566008



TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	-	mm	PLN
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**56,00**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**52,00**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**46,00**
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	**41,00**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**30,00**
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	**36,00**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**30,00**
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	**19,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN PROFI LINE

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



od 28,00

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



POJEMNIK GN 2/1

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801109	58	0,8	650x530x(H)200	**287,00**
801147	11	0,8	650x530x(H)40	**129,00**
801116	43	0,8	650x530x(H)150	**250,00**
801123	30	0,8	650x530x(H)100	**175,00**
801130	19	0,8	650x530x(H)65	**158,00**
801154	5,5	0,8	650x530x(H)20	**141,00**



POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801208	28	0,8	530x325x(H)200	**151,00**
801215	21	0,8	530x325x(H)150	**133,00**
801222	14	0,8	530x325x(H)100	**98,00**
801239	9	0,8	530x325x(H)65	**69,00**
801246	5	0,8	530x325x(H)40	**69,00**
801253	2,5	0,8	530x325x(H)20	**61,00**



POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801307	18	0,8	354x325x(H)200	**125,00**
801314	13	0,8	354x325x(H)150	**112,00**
801321	9	0,7	354x325x(H)100	**74,00**
801338	5,5	0,7	354x325x(H)65	**60,00**
801345	3	0,7	354x325x(H)40	**49,00**
801352	1,5	0,7	354x325x(H)20	**45,00**



POJEMNIK GN 2/4

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801840	8,6	0,7	530x162x(H)150	**122,00**
801666	5,8	0,7	530x162x(H)100	**87,00**
801857	4	0,7	530x162x(H)65	**64,00**
801864	2,5	0,7	530x162x(H)40	**57,00**
801871	1,2	0,7	530x162x(H)20	**48,00**



POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801406	12,5	0,8	325x265x(H)200	**110,00**
801413	9,5	0,7	325x265x(H)150	**83,00**
801420	6,5	0,7	325x265x(H)100	**55,00**
801437	4	0,7	325x265x(H)65	**47,00**
801444	2	0,7	325x265x(H)40	**38,00**
801451	1	0,7	325x265x(H)20	**34,00**



POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801505	7,8	0,8	325x176x(H)200	**88,00**
801512	5,7	0,7	325x176x(H)150	**67,00**
801529	4	0,7	325x176x(H)100	**48,00**
801536	2,5	0,7	325x176x(H)65	**36,00**
801543	1,5	0,7	325x176x(H)40	**33,00**
801550	0,8	0,7	325x176x(H)20	**29,00**



801628

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801604	5,5	0,8	265x162x(H)200	**75,00**
801611	4	0,7	265x162x(H)150	**60,00**
801628	2,8	0,7	265x162x(H)100	**44,00**
801635	1,8	0,7	265x162x(H)65	**34,00**
801642	1,7	0,7	265x162x(H)40	**33,00**
801659	0,9	0,7	265x162x(H)20	**29,00**



801727

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801703	3,4	1	176x162x(H)200	**96,00**
801710	2,4	0,8	176x162x(H)150	**58,00**
801727	1,6	0,7	176x162x(H)100	**34,00**
801734	1	0,7	176x162x(H)65	**29,00**



801826

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801826	1	0,7	176x108x(H)100	**43,00**
801833	0,6	0,7	176x108x(H)65	**28,00**

POJEMNIKI GN PROFI LINE PERFOROWANE

od **34,00**



802236

POJEMNIK GN 1/1 – PERFOROWANY

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802205	28	0,8	530x325x(H)200	**206,00**
802212	21	0,8	530x325x(H)150	**199,00**
802229	14	0,8	530x325x(H)100	**109,00**

– Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802236	9	0,8	530x325x(H)65	**92,00**
802243	5	0,8	530x325x(H)40	**71,00**
802168	2,5	0,8	530x325x(H)20	**63,00**



802328

POJEMNIK GN 2/3 – PERFOROWANY

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802328	9	0,7	354x325x(H)100	**83,00**

– Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802335	5,5	0,7	354x325x(H)65	**58,00**
802342	3	0,7	354x325x(H)40	**57,00**



802427

POJEMNIK GN 1/2 – PERFOROWANY

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802427	6,5	0,7	325x265x(H)100	**65,00**

– Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802434	4	0,7	325x265x(H)65	**47,00**
802441	2	0,7	325x265x(H)40	**42,00**



802526

POJEMNIK GN 1/3 – PERFOROWANY

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802502	7,8	0,7	325x176x(H)200	**109,00**
802519	5,7	0,7	325x176x(H)150	**82,00**
802526	4	0,7	325x176x(H)100	**55,00**

– Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802533	2,5	0,7	325x176x(H)65	**43,00**
802540	1,2	0,7	325x176x(H)40	**34,00**



808153

808108

od **10,00**

LISTWA WSPORNIKOWA

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

kod	GN	mm	PLN
808153	GN 1/1	532x20	**12,00**
808108	GN 1/2	325x20	**10,00**

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



POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

od **104,00**


803202

POJEMNIK GN 1/1 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803202	28	0,8	200	**195,00**


803301

POJEMNIK GN 2/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803301	18	0,8	200	**170,00**


803400

POJEMNIK GN 1/2 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803400	12,5	0,8	200	**135,00**


803509

POJEMNIK GN 1/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803509	7,8	0,8	200	**121,00**


803608

POJEMNIK GN 1/4 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803608	5,5	0,8	200	**111,00**


803707

POJEMNIK GN 1/6 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803707	3,4	0,8	200	**104,00**

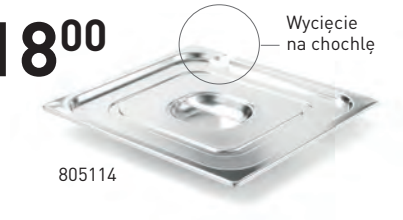
od **18,00**


804100

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

– Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804100	0,8	GN 1/1	530x325	**66,00**
804117	0,7	GN 2/3	354x325	**44,00**
804179	0,8	GN 2/4	530x162	**46,00**
804124	0,7	GN 1/2	265x325	**40,00**
804131	0,7	GN 1/3	325x176	**32,00**
804148	0,7	GN 1/4	265x162	**27,00**
804155	0,7	GN 1/6	176x162	**24,00**
804162	0,7	GN 1/9	176x108	**18,00**

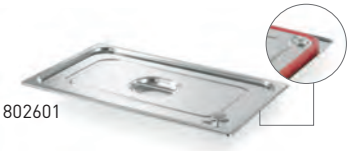


805114

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

– Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
805107	0,7	GN 1/1	530x325	**65,00**
805114	0,7	GN 2/3	354x325	**48,00**
805121	0,7	GN 1/2	265x325	**41,00**
805138	0,7	GN 1/3	325x176	**34,00**
805145	0,7	GN 1/4	265x162	**30,00**
805152	0,7	GN 1/6	176x162	**28,00**


802601

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

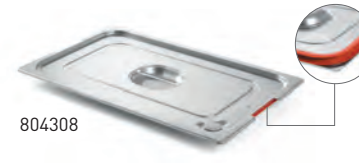
– Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
– Odpowiednia tylko do pojemników GN Profi Line
– Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

kod	GN	mm	PLN
802601	GN 1/1	530x325	**176,00**
802618	GN 2/3	354x325	**133,00**
802625	GN 1/2	265x325	**130,00**
802632	GN 1/3	325x176	**105,00**
802649	GN 1/4	265x162	**87,00**
802656	GN 1/6	176x162	**79,00**


804209

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

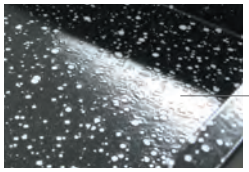
kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	**69,00**
804216	GN 2/3	354x325	**54,00**
804223	GN 1/2	265x325	**48,00**
804230	GN 1/3	325x176	**39,00**
804247	GN 1/4	265x162	**35,00**
804254	GN 1/6	176x162	**30,00**


804308

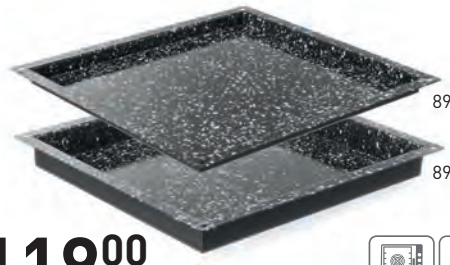
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ I Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804308	GN 1/1	530x325	**149,00**
804315	GN 2/3	354x325	**127,00**
804322	GN 1/2	265x325	**116,00**
804339	GN 1/3	325x176	**92,00**
804346	GN 1/4	265x162	**75,00**
804353	GN 1/6	176x162	**69,00**





Nieprzywierająca powierzchnia umożliwia komfortowe pieczenie



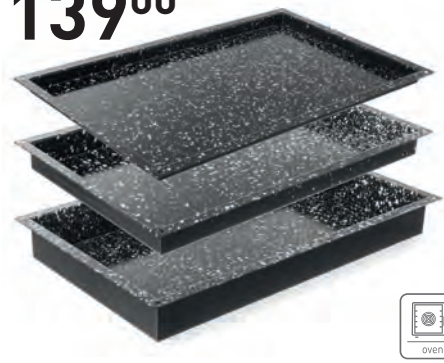
od 119,00

oven | <350°C temp

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT"

kod	GN	mm	PLN
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	**139,00**
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	**119,00**

od 139,00



oven | <350°C temp

POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT"

kod	GN	mm	PLN
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	**164,00**
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	**149,00**
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	**139,00**

od 112,00



Al aluminium | oven

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	GN	mm	PLN
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	**129,00**
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	**120,00**
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	**112,00**

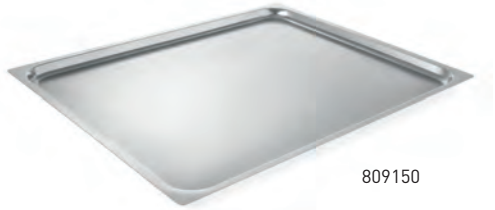


od 61,00

18/10 stainless steel | oven | -40°C 300°C temp | wash | stackable

TACA PROFI LINE GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**73,00**
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**61,00**



150,00

18/10 stainless steel | oven | -40°C 300°C temp | wash | stackable

TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**150,00**

od 27,00

S.S. stainless steel | food contact



NEW

POJEMNIK GASTRONOMICZNY DO PIECÓW GN 1/1

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
816004	2	0,8	530x325x(H)20	**51,00**
816011	4,6	0,8	530x325x(H)40	**60,00**
816028	8,1	0,8	530x325x(H)65	**66,00**
816035	12,6	0,8	530x325x(H)100	**83,00**
816042	19,2	0,8	530x325x(H)150	**114,00**
816059	25,6	0,8	530x325x(H)200	**145,00**

POJEMNIK GASTRONOMICZNY DO PIECÓW GN 1/2

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
816066	1	0,8	325x265x(H)20	**27,00**
816073	2,3	0,8	325x265x(H)40	**34,00**
816080	3,7	0,8	325x265x(H)65	**40,00**
816097	6	0,8	325x265x(H)100	**50,00**
816165	8,5	0,8	325x265x(H)150	**68,00**
816172	11,6	0,8	325x265x(H)200	**96,00**

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE ZE WZMOCNIONYMI NAROŻNIKAMI

S.S. stainless steel | -40°C 300°C temp | wash | stackable

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



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

od **13**^{00}


806142

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806159	26,4	0,7	530x325x(H)200	**101,00**
806142	19,8	0,7	530x325x(H)150	**93,00**
806135	13,2	0,6	530x325x(H)100	**60,00**
806128	8,6	0,6	530x325x(H)65	**48,00**
806111	5,3	0,6	530x325x(H)40	**44,00**
806104	2,6	0,6	530x325x(H)20	**39,00**


806241

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806258	15,5	0,7	354x325x(H)200	**99,00**
806241	11,6	0,7	354x325x(H)150	**71,00**
806234	7,7	0,6	354x325x(H)100	**51,00**
806227	5	0,6	354x325x(H)65	**38,00**
806210	3	0,6	354x325x(H)40	**38,00**
806203	1,5	0,6	354x325x(H)20	**34,00**


806340

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806357	11,2	0,7	325x265x(H)200	**71,00**
806340	8,4	0,7	325x265x(H)150	**58,00**
806333	5,6	0,6	325x265x(H)100	**34,00**
806326	3,6	0,6	325x265x(H)65	**30,00**
806319	2,2	0,6	325x265x(H)40	**26,00**
806302	1,1	0,6	325x265x(H)20	**23,00**


806449

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806456	6,8	0,7	325x176x(H)200	**51,00**
806449	5,1	0,7	325x176x(H)150	**44,00**
806432	3,4	0,6	325x176x(H)100	**31,00**
806425	2,2	0,6	325x176x(H)65	**25,00**
806418	1,3	0,6	325x176x(H)40	**23,00**
806401	0,6	0,6	325x176x(H)20	**20,00**


806548

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806555	5,5	0,7	265x162x(H)200	**51,00**
806548	4,1	0,7	265x162x(H)150	**39,00**
806531	2,7	0,6	265x162x(H)100	**26,00**
806524	1,8	0,6	265x162x(H)65	**24,00**


806647

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806654	3,2	0,7	176x162x(H)200	**40,00**
806647	2,4	0,7	176x162x(H)150	**30,00**
806630	1,6	0,6	176x162x(H)100	**22,00**
806623	1	0,6	176x162x(H)65	**17,00**


806739

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806739	1	0,7	176x108x(H)100	**20,00**
806722	0,6	0,6	176x108x(H)65	**13,00**


808153

808108

od **10**^{00}

LISTWA WSPORNIKOWA

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

kod	GN	mm	PLN
808153	GN 1/1	532x20	**12,00**
808108	GN 1/2	325x20	**10,00**

od **24**^{00}


806197

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	PLN
806197	GN 1/1	**61,00**
806296	GN 2/3	**54,00**
806395	GN 1/2	**47,00**
806494	GN 1/3	**38,00**
806593	GN 1/4	**31,00**
806692	GN 1/6	**24,00**

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE PERFOROWANE


807132

POJEMNIK GN 1/1 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm
– Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
807132	13,2	0,6	530x325x(H)100	**66,00**
807125	8,6	0,6	530x325x(H)65	**58,00**

– Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
807118	5,3	0,6	530x325x(H)40	**52,00**

od **34**^{00}


807224

POJEMNIK GN 2/3 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm
– Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
807224	5	0,6	354x325x(H)65	**50,00**


807330

POJEMNIK GN 1/2 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm
– Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
807330	5,6	0,6	325x265x(H)100	**44,00**
807323	3,6	0,6	325x265x(H)65	**34,00**

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


804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

– Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
– Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	**116,00**
804018	0,8	GN 2/3	354x325	**99,00**
804025	0,7	GN 1/2	265x325	**87,00**
804032	0,7	GN 1/3	325x176	**63,00**
804049	0,7	GN 1/4	265x162	**60,00**
804056	0,7	GN 1/6	176x162	**52,00**

od **11**^{00}


806845

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**39,00**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**27,00**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**25,00**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**19,00**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**17,00**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**13,00**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**11,00**


806968

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**45,00**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**34,00**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**31,00**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**24,00**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**23,00**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**16,00**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**15,00**

POJEMNIKI GN BUDGET LINE

– Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
– Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201
– Bardzo solidna konstrukcja
– Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

od 10,00



POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
800157	28	530x325x(H)200	**61,00**
800140	21	530x325x(H)150	**51,00**
800133	14	530x325x(H)100	**34,00**
800126	9	530x325x(H)65	**26,00**
800119	5	530x325x(H)40	**24,00**
800102	2,5	530x325x(H)20	**20,00**



POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	mm	PLN
800249	13	354x325x(H)150	**52,00**
800232	9	354x325x(H)100	**33,00**
800225	5,5	354x325x(H)65	**27,00**
800218	3	354x325x(H)40	**26,00**



POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
800355	12,5	325x265x(H)200	**38,00**
800348	9,5	325x265x(H)150	**34,00**
800331	6,5	325x265x(H)100	**23,00**
800324	4	325x265x(H)65	**15,00**
800317	2	325x265x(H)40	**14,00**
800300	1	325x265x(H)20	**12,00**



POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
800454	7,8	325x176x(H)200	**37,00**
800447	5,7	325x176x(H)150	**27,00**
800430	4	325x176x(H)100	**21,00**
800423	2,5	325x176x(H)65	**14,00**
800416	1,5	325x176x(H)40	**13,00**
800409	0,6	325x176x(H)20	**12,00**



POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
800553	5,5	265x162x(H)200	**30,00**
800546	4	265x162x(H)150	**24,00**
800539	2,8	265x162x(H)100	**17,00**
800522	1,8	265x162x(H)65	**13,00**



POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
800652	3,4	176x162x(H)200	**28,00**
800645	2,4	176x162x(H)150	**21,00**
800638	1,6	176x162x(H)100	**15,00**
800621	1	176x162x(H)65	**11,00**

od 8,00



800737

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
800737	1	176x108x(H)100	**13,00**
800720	0,6	176x108x(H)65	**10,00**

od 52,00

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



800812

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
800812	GN 1/1	530x325	**29,00**
800829	GN 2/3	354x325	**26,00**
800836	GN 1/2	265x325	**14,00**
800843	GN 1/3	325x176	**12,00**
800850	GN 1/4	265x162	**10,00**
800867	GN 1/6	176x162	**9,00**
800874	GN 1/9	176x108	**8,00**



804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	**116,00**
804018	0,8	GN 2/3	354x325	**99,00**
804025	0,7	GN 1/2	265x325	**87,00**
804032	0,7	GN 1/3	325x176	**63,00**
804049	0,7	GN 1/4	265x162	**60,00**
804056	0,7	GN 1/6	176x162	**52,00**

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI

od 39,00



817148

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
817155	28	530x325x(H)200	**84,00**
817148	21	530x325x(H)150	**72,00**



817247

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	mm	PLN
817254	17	354x325x(H)200	**71,00**
817247	13	354x325x(H)150	**60,00**





817346

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
817353	12,5	325x265x(H)200	**56,00**
817346	9,5	325x265x(H)150	**46,00**



817445

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
817452	7,8	325x176x(H)200	**47,00**
817445	5,7	325x176x(H)150	**39,00**

od 39,00



817810

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
817810	GN 1/1	530x325	**31,00**
817827	GN 2/3	354x325	**34,00**
817834	GN 1/2	325x265	**23,00**
817841	GN 1/3	325x176	**17,00**

POJEMNIKI GN Z GRILAMIDU DO WYSOKICH TEMPERATUR

- Mogą być stosowane na każdym etapie obróbki żywności: w kuchenkach mikrofalowych, bemarach, podgrzewaczach, mroźniach, szybkoschładzarkach i lodówkach
- Nie zawierają rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Wysoka odporność na temperaturę od -40°C do +150°C
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość
- Kolor jasnożółty



Zobacz film

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

od 23,00

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm


869277

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
869277	13,3	530x325x(H)100	**175,00**
869284	9	530x325x(H)65	**133,00**


869369

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
869369	9	325x265x(H)150	**119,00**
869376	6,1	325x265x(H)100	**92,00**
869383	4	325x265x(H)65	**81,00**


869475

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
869468	5,5	325x176x(H)150	**90,00**
869475	3,8	325x176x(H)100	**77,00**
869482	2,5	325x176x(H)65	**59,00**


869567

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
869567	3,8	265x162x(H)150	**71,00**
869574	2,6	265x162x(H)100	**56,00**
869581	1,7	265x162x(H)65	**48,00**


869673

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
869666	2,3	176x162x(H)150	**55,00**
869673	1,6	176x162x(H)100	**43,00**
869680	1	176x162x(H)65	**33,00**


869772

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
869772	0,9	176x108x(H)100	**27,00**
869789	0,6	176x108x(H)65	**23,00**


869949

od 15,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
869949	GN 1/1	530x325	**119,00**
869956	GN 1/2	265x325	**56,00**
869963	GN 1/3	325x176	**41,00**
869970	GN 1/4	265x162	**32,00**
869987	GN 1/6	176x162	**26,00**
869994	GN 1/9	176x108	**15,00**

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



do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN Z TRITANU BPA FREE

- Wykonane z tritanu – wysokiej jakości tworzywa nowej generacji
- Nie zawierają rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość
- Bezbarwne



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

od **14,00**

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm


869154


869215


869314

POJEMNIK GN 2/1

kod	litry	mm	PLN
869154	58	650x530x(H)200	**159,00**

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
869208	28	530x325x(H)200	**92,00**
869215	21	530x325x(H)150	**77,00**
869222	14	530x325x(H)100	**62,00**
869239	9	530x325x(H)65	**53,00**

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
869307	12,5	325x265x(H)200	**56,00**
869314	9,5	325x265x(H)150	**45,00**
869321	6,5	325x265x(H)100	**34,00**
869338	4	325x265x(H)65	**28,00**


869413


869505


869611

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
869406	7,8	325x176x(H)200	**44,00**
869413	5,7	325x176x(H)150	**34,00**
869420	4	325x176x(H)100	**29,00**
869437	2,5	325x176x(H)65	**24,00**

POJEMNIK GN 1/4

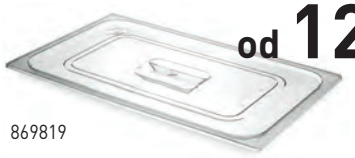
kod	litry	mm	PLN
869505	5,5	265x162x(H)200	**39,00**
869512	4	265x162x(H)150	**30,00**
869529	2,8	265x162x(H)100	**26,00**
869536	1,8	265x162x(H)65	**20,00**

POJEMNIK GN 1/6

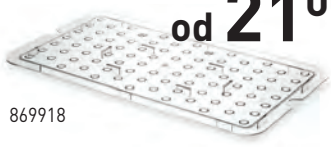
kod	litry	mm	PLN
869604	3,4	176x162x(H)200	**26,00**
869611	2,4	176x162x(H)150	**21,00**
869628	1,6	176x162x(H)100	**18,00**
869635	1	176x162x(H)65	**17,00**


869727

od **12,00**


869819

od **21,00**


869918

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
869727	1	176x108x(H)100	**16,00**
869734	0,6	176x108x(H)65	**14,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
869840	GN 1/4	265x162	**17,00**
869871	GN 2/1	650x530	**102,00**
869819	GN 1/1	530x325	**40,00**
869826	GN 1/2	265x325	**23,00**
869833	GN 1/3	325x176	**18,00**
869857	GN 1/6	176x162	**16,00**
869864	GN 1/9	176x108	**12,00**

OCIEKACZ

kod	GN	mm	PLN
869918	GN 1/1	530x325	**32,00**
869925	GN 1/2	265x325	**21,00**

POJEMNIKI GN Z CZARNEGO POLIWĘGLANU

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

PC polycarbonate | -40°C 110°C temp | wash | stackable

MADE IN EU

Zobacz film



Odporność termiczna -40°C / 110°C

Podziałka na pojemniku

od **8,00**

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



862209

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
862216	21	530x325x(H)150	**62,00**
862223	14	530x325x(H)100	**56,00**
862209	9	530x325x(H)65	**44,00**



862421

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
862407	12,5	325x265x(H)200	**44,00**
862414	9,5	325x265x(H)150	**25,00**
862421	6,5	325x265x(H)100	**23,00**
862438	4	325x265x(H)65	**21,00**



862513

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
862506	7,8	325x176x(H)200	**29,00**
862513	5,7	325x176x(H)150	**25,00**
862520	4	325x176x(H)100	**19,00**
862537	2,5	325x176x(H)65	**16,00**



862629

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
862612	4	265x162x(H)150	**20,00**
862629	2,8	265x162x(H)100	**16,00**
862636	1,8	265x162x(H)65	**13,00**



862711

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
862704	3,4	176x162x(H)200	**18,00**
862711	2,4	176x162x(H)150	**16,00**
862728	1,6	176x162x(H)100	**12,00**
862735	1	176x162x(H)65	**11,00**



862827

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
862827	1	176x108x(H)100	**8,00**



862902

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
862902	GN 1/1	530x325	**29,00**
862926	GN 1/2	325x265	**15,00**
862933	GN 1/3	325x176	**13,00**
862940	GN 1/4	265x162	**12,00**
862957	GN 1/6	176x162	**9,00**

od **9,00**



POJEMNIKI GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

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



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

od **10,00**



862285

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
862285	9	530x325x(H)65	**47,00**



862476

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
862476	6,5	325x265x(H)100	**25,00**
862483	4	325x265x(H)65	**20,00**



862575

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
862568	5,7	325x176x(H)150	**26,00**
862575	4	325x176x(H)100	**18,00**
862582	2,5	325x176x(H)65	**16,00**



862674

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
862674	2,8	265x162x(H)100	**14,00**
862681	1,8	265x162x(H)65	**12,00**



862773

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
862766	2,4	176x162x(H)150	**17,00**
862773	1,6	176x162x(H)100	**12,00**
862780	1	176x162x(H)65	**10,00**

od **9,00**



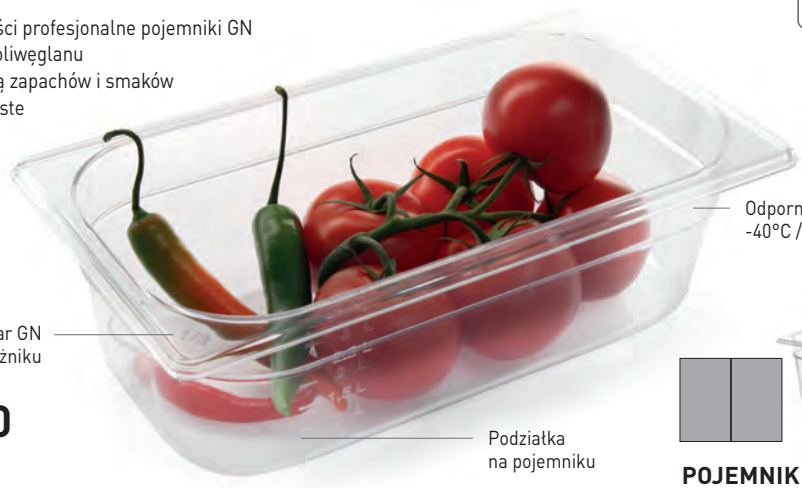
862964

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
862919	GN 1/1	530x325	**29,00**
862964	GN 1/2	265x325	**15,00**
862971	GN 1/3	325x176	**13,00**
862988	GN 1/4	265x162	**12,00**
862995	GN 1/6	176x162	**9,00**

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

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



od **6,50**

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



861196

POJEMNIK Z POLIWĘGLANU GN 2/1

kod	litry	mm	PLN
861196	58	650x530x(H)200	**124,00**



861202

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
861202	28	530x325x(H)200	**70,00**
861219	21	530x325x(H)150	**54,00**
861226	14	530x325x(H)100	**46,00**
861233	9	530x325x(H)65	**38,00**



861424

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
861400	12,5	325x265x(H)200	**36,00**
861417	9,5	325x265x(H)150	**34,00**
861424	6,5	325x265x(H)100	**25,00**
861431	4	325x265x(H)65	**21,00**



861523

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
861509	7,8	325x176x(H)200	**32,00**
861516	5,7	325x176x(H)150	**26,00**
861523	4	325x176x(H)100	**19,00**
861530	2,5	325x176x(H)65	**16,00**



861622

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
861608	5,5	265x162x(H)200	**22,00**
861615	4	265x162x(H)150	**18,00**
861622	2,8	265x162x(H)100	**16,00**
861639	1,8	265x162x(H)65	**14,00**



861721

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
861707	3,4	176x162x(H)200	**18,00**
861714	2,4	176x162x(H)150	**16,00**
861721	1,6	176x162x(H)100	**13,00**
861738	1	176x162x(H)65	**10,00**



861820

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
861820	1	176x108x(H)100	**10,00**
861837	0,6	176x108x(H)65	**7,00**



864104

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

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

kod	GN	mm	PLN
864098	GN 2/1	650x530	**74,00**
864104	GN 1/1	530x325	**30,00**
864128	GN 1/2	265x325	**18,00**
864135	GN 1/3	325x176	**12,00**
864142	GN 1/4	265x162	**10,00**
864159	GN 1/6	176x162	**9,00**
864166	GN 1/9	176x108	**6,50**

od **5,00**



868522

OCIEKACZ

kod	mm	PLN
868522	467x263	**18,00**
868546	265x206	**11,00**
868553	266x116	**8,00**
868577	118x106	**5,00**

od **51,00**



864203

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	odpowiednie do	rozmiar	mm	PLN
864203	222645	GN 1/1	530x325	**59,00**
864210	222645	GN 1/2	265x325	**51,00**
864227	222997	GN 1/1	530x325	**64,00**
864234	222997	GN 1/2	265x325	**51,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

– Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z polipropylenu
– Nie wchłaniają zapachów i smaków
– Półprzezroczyste
– Bezbarwne



od **8,00**

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm


880012

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
880005	28	530x325x(H)200	**39,00**
880012	21	530x325x(H)150	**32,00**
880029	14	530x325x(H)100	**29,00**


880111

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
880104	12,5	325x265x(H)200	**24,00**
880111	9,5	325x265x(H)150	**20,00**
880128	6,5	325x265x(H)100	**14,00**


880210

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
880203	7,8	325x176x(H)200	**20,00**
880210	5,7	325x176x(H)150	**16,00**
880227	4	325x176x(H)100	**14,00**


880319

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
880302	5,5	265x162x(H)200	**16,00**
880319	4	265x162x(H)150	**14,00**
880326	2,8	265x162x(H)100	**11,00**


880418

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
880401	3,4	176x162x(H)200	**14,00**
880418	2,4	176x162x(H)150	**11,00**
880425	1,6	176x162x(H)100	**8,00**


880524

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
880524	1	176x108x(H)100	**8,00**


880609

od **4,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**17,00**
880616	GN 1/2	325x265	**11,00**
880623	GN 1/3	325x176	**8,00**
880630	GN 1/4	265x162	**6,00**
880647	GN 1/6	176x162	**4,00**
880654	GN 1/9	176x108	**4,00**


881811

SIL silicone

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

– Z hermetyczną uszczelką silikonową zapobiegającą przeciekaniu w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
– Z rantem ułatwiającym odpowietrzenie i otwieranie

od **14,00**



kod	GN	mm	PLN	
881804	GN 1/1	530x325	**42,00**	
881811	GN 1/2	325x265	**31,00**	
881828	GN 1/3	325x176	**23,00**	
881835	GN 1/4	265x162	**16,00**	N
881842	GN 1/6	176x162	**15,00**	N
881859	GN 1/9	176x108	**14,00**	N

POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU – BEZ POKRYWEK

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



Zobacz film

od 7,00






GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm


880050


880159

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
880050	28	530x325x(H)200	**43,00**
880067	21	530x325x(H)150	**35,00**
880074	14	530x325x(H)100	**31,00**
880036	9	530x325x(H)65	**27,00**

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
880159	12,5	325x265x(H)200	**24,00**
880166	9,5	325x265x(H)150	**20,00**
880173	6,5	325x265x(H)100	**18,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



880258

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
880258	7,8	325x176x(H)200	**22,00**
880265	5,7	325x176x(H)150	**18,00**
880272	4	325x176x(H)100	**16,00**
880289	2,5	325x176x(H)65	**14,00**



880371

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
880357	5,5	265x162x(H)200	**18,00**
880364	4	265x162x(H)150	**16,00**
880371	2,8	265x162x(H)100	**13,00**
880388	1,8	265x162x(H)65	**11,00**



880456

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
880456	3,4	176x162x(H)200	**14,00**
880463	2,4	176x162x(H)150	**13,00**
880470	1,6	176x162x(H)100	**10,00**
880487	1	176x162x(H)65	**9,00**



880555

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
880555	1	176x108x(H)100	**9,00**
880562	0,6	176x108x(H)65	**7,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**17,00**
880616	GN 1/2	325x265	**11,00**
880623	GN 1/3	325x176	**8,00**
880630	GN 1/4	265x162	**6,00**
880647	GN 1/6	176x162	**4,00**
880654	GN 1/9	176x108	**4,00**

od **4,00**



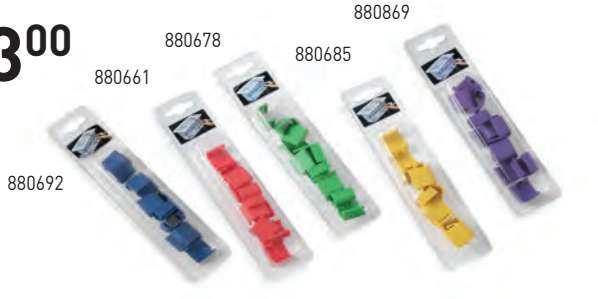
880623

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

– Zestaw 12 szt. w blistrze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	PLN
880661	Czerwony	1	**13,00**
880678	Zielony	1	**13,00**
880685	Żółty	1	**13,00**
880692	Niebieski	1	**13,00**
880869	Fioletowy	1	**13,00**

13,00



FLAMASTRY HORECA – ZESTAW 2 SZT.

– Zestaw 2 szt. w blistrze
– Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
– Zmywalne

kod	szt./opak.
871546	**12,50/25,00**

12,50 szt.



871546

DLA ALERGIKÓW

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



Zobacz film

od 7,00

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | wash | stackable



880050

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
880050	28	530x325x(H)200	**43,00**
880067	21	530x325x(H)150	**35,00**
880074	14	530x325x(H)100	**31,00**
880036	9	530x325x(H)65	**27,00**



880159

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
880159	12,5	325x265x(H)200	**24,00**
880166	9,5	325x265x(H)150	**20,00**
880173	6,5	325x265x(H)100	**18,00**



880258

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
880258	7,8	325x176x(H)200	**22,00**
880265	5,7	325x176x(H)150	**18,00**
880272	4	325x176x(H)100	**16,00**
880289	2,5	325x176x(H)65	**14,00**



880371

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
880357	5,5	265x162x(H)200	**18,00**
880364	4	265x162x(H)150	**16,00**
880371	2,8	265x162x(H)100	**13,00**
880388	1,8	265x162x(H)65	**11,00**



880456

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
880456	3,4	176x162x(H)200	**14,00**
880463	2,4	176x162x(H)150	**13,00**
880470	1,6	176x162x(H)100	**10,00**
880487	1	176x162x(H)65	**9,00**



880555

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
880555	1	176x108x(H)100	**9,00**
880562	0,6	176x108x(H)65	**7,00**

14,00



171882

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	długość (mm)	PLN
171882	Fioletowy	250	**14,00**



od 5,00

881705

POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

– Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP

kod	GN	mm	PLN
881705	GN 1/1	530x325	**18,00**
881712	GN 1/2	325x265	**11,00**
881729	GN 1/3	325x176	**9,00**
881736	GN 1/4	265x162	**7,00**
881743	GN 1/6	176x162	**6,00**
881750	GN 1/9	176x108	**5,00**



826164

od 24,00

826065

DESKI DO KROJENIA HACCP

– Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

– Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
826065	Fioletowy	GN 1/1 – 530x325x(H)15	**52,00**
826164	Fioletowy	GN 1/2 – 265x325x(H)12	**24,00**



825570

825662

od 26,00

DESKI DO KROJENIA HACCP

– Dwustronna: gładka

– Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
825662	Fioletowy	600x400x(H)18	**79,00**
825570	Fioletowy	450x300x(H)12,7	**26,00**



13,00

880869

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

– Zestaw 12 szt. w blistrze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	PLN
880869	Fioletowy	1	**13,00**



842775

od 21,00

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842676	2,5	180	320	**23,00**
842775	2,5	240	385	**21,00**

842270



842171

12,00

NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842270	1,2	90	190	**12,00**
842171	1,2	100	205	**12,00**



17,00

842478

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842478	2,5	150	280	**17,00**

NAKLEJKI FOOD SAFETY

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

25,00



850008 850015 850022 850039

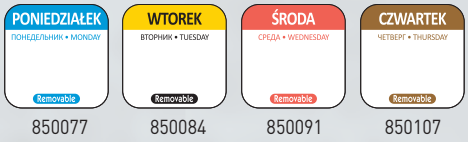
850046 850053 850060

NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – JEDNORAZOWE

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

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850008	Poniedziałek	2000 szt, w rolce	ø19	**25,00**
850015	Wtorek	2000 szt, w rolce	ø19	**25,00**
850022	Środa	2000 szt, w rolce	ø19	**25,00**
850039	Czwartek	2000 szt, w rolce	ø19	**25,00**
850046	Piątek	2000 szt, w rolce	ø19	**25,00**
850053	Sobota	2000 szt, w rolce	ø19	**25,00**
850060	Niedziela	2000 szt, w rolce	ø19	**25,00**

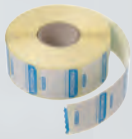
29,00



850077 850084 850091 850107



850114 850121 850138



NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE

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

kod		ilość szt. w opak.	mm	PLN
850077	Poniedziałek	1000 szt, w rolce	ø25	**29,00**
850084	Wtorek	1000 szt, w rolce	ø25	**29,00**
850091	Środa	1000 szt, w rolce	ø25	**29,00**
850107	Czwartek	1000 szt, w rolce	ø25	**29,00**
850114	Piątek	1000 szt, w rolce	ø25	**29,00**
850121	Sobota	1000 szt, w rolce	ø25	**29,00**
850138	Niedziela	1000 szt, w rolce	ø25	**29,00**



850176

850190

850183

108,00

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

– Podajnik na 7 rolek naklejek Food Safety ø19 mm
– Zewnętrzna obudowa wykonana z polipropylenu, natomiast wnętrze – z polistyrenu
– **Sprzedawany bez naklejek**

kod	mm	PLN
850190	184x142x(H)108	**108,00**

108,00

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

– Podajnik na 7 rolek naklejek Food Safety o wymiarach ø19 mm i ø25 mm
– Zewnętrzna obudowa wykonana z ABS i polipropylenu, natomiast wnętrze – z polistyrenu
– **Sprzedawany bez naklejek**

kod	mm	PLN
850183	230x107x(H)95	**108,00**

PODAJNIK Z ZESTAWEM NAKLEJEK FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

- Zestaw zawiera:
  - podajnik na 7 rolek naklejek
  - 7000 szt. etykiet Food Safety – po 1000 szt. na każdy dzień tygodnia
- Podajnik wykonany z tworzywa PET
- Naklejki do wielokrotnego użytku, łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie dodatkowych oznaczeń na etykiecie
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić



220,00

850169

kod	mm	PLN
850169	184x142x(H)108	**220,00**



850152

36,00

NAKLEJKA FOOD SAFETY – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI"

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

kod	mm	PLN
850152	ø50	**36,00**



850176

55,00

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY – POJEDYNCZY

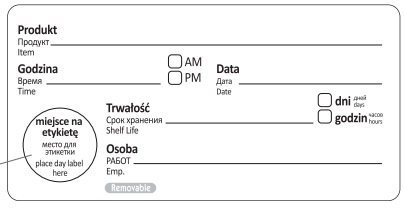
- Podajnik na 1 rolkę naklejek Food Safety o wymiarach ø25 i ø50 mm
- Zewnętrzna obudowa wykonana z ABS i polipropylenu, natomiast wnętrze – z polipropylenu
- **Sprzedawany bez naklejek**

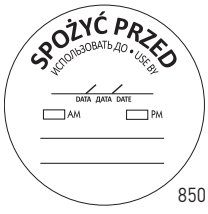
kod	mm	PLN
850176	70x140x(H)114	**55,00**



850206

Miejsce na etykietę
850008-850060





85014



71,00

NAKLEJKA FOOD SAFETY – „DATA PRZYDATNOŚCI"

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850206	500	100x50	**66,00**

NAKLEJKA FOOD SAFETY – „SPOŻYĆ PRZED"

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850145	500	ø50	**71,00**

70,00 szt.



850220

PLOMBA SAMOPRZYLEPNA ZABEZPIECZAJĄCA OTWÓR NA SŁOMKĘ – ZESTAW 2 ROLEK

- Ilość: 2×250 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
850220	2x 250	25x175	**70,00/140,00**

PLOMBA ZABEZPIECZAJĄCA OPAKOWANIA I POJEMNIKI – ZESTAW 2 ROLEK

- Ilość: 2×250 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
850213	2x 250	25x75	**34,50/69,00**

34,50 szt.



850213

Zobacz film

DESKI DO KROJENIA HACCP

HDPE polyethylene | HACCP compliant

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna gładka
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

26,00



DESKA DO KROJENIA HACCP 600×400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825600	Biały	600x400	18	**79,00**
825617	Czerwony	600x400	18	**79,00**
825624	Niebieski	600x400	18	**79,00**
825631	Zielony	600x400	18	**79,00**
825648	Brązowy	600x400	18	**79,00**
825655	Żółty	600x400	18	**79,00**
825662	Fioletowy	600x400	18	**79,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825518	Biały	450x300	13	**26,00**
825525	Czerwony	450x300	13	**26,00**
825532	Niebieski	450x300	13	**26,00**
825549	Zielony	450x300	13	**26,00**
825556	Brązowy	450x300	13	**26,00**
825563	Żółty	450x300	13	**26,00**
825570	Fioletowy	450x300	13	**26,00**

42,00

S.S. stainless steel | wash



826201

STOJAK NA DESKI

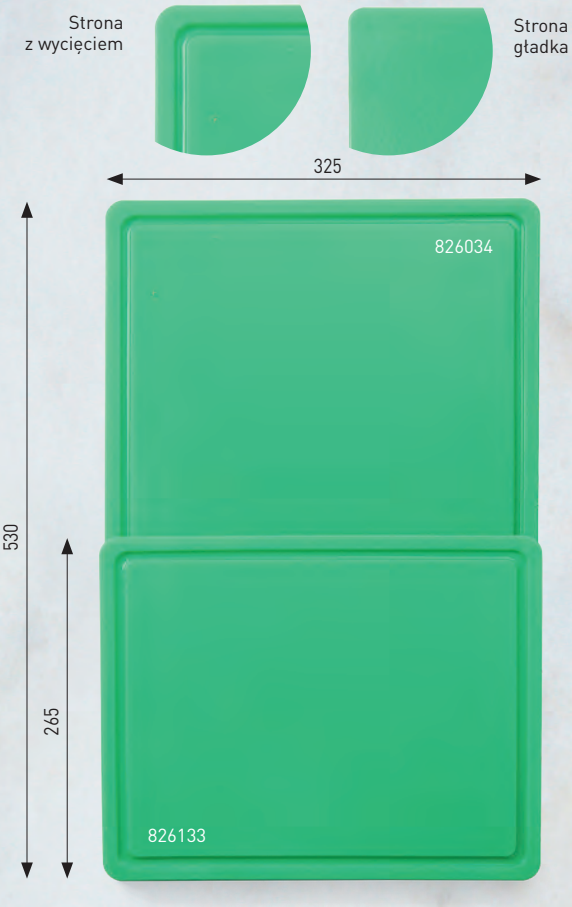
– Na 6 desek o maks. grubości 20 mm

kod	mm	PLN
826201	303x211x(H)205	**42,00**

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

Zobacz film



od 24,00

BARDZO TWARDY POLIETYLEN



Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

– Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826003	Biały	530x325	15	**52,00**
826010	Czerwony	530x325	15	**52,00**
826027	Niebieski	530x325	15	**52,00**
826034	Zielony	530x325	15	**52,00**
826041	Brązowy	530x325	15	**52,00**
826058	Żółty	530x325	15	**52,00**
826065	Fioletowy	530x325	15	**52,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

– Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826102	Biały	260x320	12	**24,00**
826119	Czerwony	260x320	12	**24,00**
826126	Niebieski	260x320	12	**24,00**
826133	Zielony	260x320	12	**24,00**
826140	Brązowy	260x320	12	**24,00**
826157	Żółty	260x320	12	**24,00**
826164	Fioletowy	260x320	12	**24,00**
826171	Czarny	260x320	12	**28,00** NEW



ZESTAW 6 DESEK HACCP GN 1/1

– Zestaw 6 sztuk w kolorach: czerwonym, brązowym, niebieskim, zielonym, białym, żółtym
– Grubość deski 10 mm
– Zaokrąglone bezpieczne krawędzie
– Dwustronnie gładka

38,33 szt.

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	**38,33/230,00**



BARDZO TWARDY POLIETYLEN

Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawałki

42,00

HDPE polyethylene | HACCP compliant

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT

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

kod	kolor	mm	PLN
826409	Biały	500x380x(H)12	**42,00**
826416	Czerwony	500x380x(H)12	**42,00**
826423	Niebieski	500x380x(H)12	**42,00**
826430	Zielony	500x380x(H)12	**42,00**
826447	Brązowy	500x380x(H)12	**42,00**
826454	Żółty	500x380x(H)12	**42,00**

PP polypropylene | HACCP compliant | wash

Elastyczne





826300

5,00 szt.

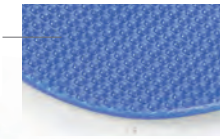
PODKŁADKI DO KROJENIA – ZESTAW 6 SZT.

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

kod	mm	szt./opak.
826300	380x305x(H)1	**6,40/38,40**
826331	300x200x(H)1	**5,00/30,00**

PP polypropylene | HACCP compliant | wash

Dolna powierzchnia antypoślizgowa





826324

9,00 szt.

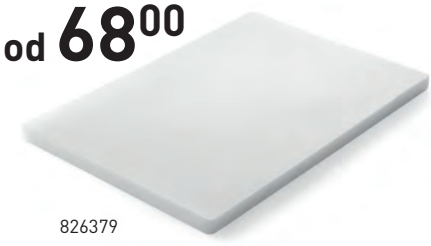
PODKŁADKI DO KROJENIA ANTYPOŚLIZGOWE – ZESTAW 6 SZT.

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

kod	mm	szt./opak.
826324	305x455x(H)2	**9,00/54,00**

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE

od 68,00



826379

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826379	450x300x(H)20	**68,00**
826386	500x350x(H)18	**89,00**
826393	600x400x(H)20	**129,00**

36,00



826362

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826362	355x250x(H)15	**36,00**

od 11,00

HDPE polyethylene | wash



826485

826348

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826485	Czarny	300x200	10	**16,00**
826348	Biały	250x150	10	**11,00**
826478	Czarny	250x150	10	**11,00**
826355	Biały	300x200	10	**21,00**



DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna
- Z uchwytami

od **67,00**

kod	-	mm	PLN
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	**127,00**
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	**67,00**



MATA ANTYPOŚLIZGOWA

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

10,00

kod	mm	PLN
598047	1500x300	**10,00**



DESKA DO KROJENIA CHLEBA Z WYJMOWANĄ KRATKĄ

- Deska z wkładką ażurową
- Wykonana z buku parzonego, olejowana

86,00

kod	mm	PLN
505151	480x325x(H)25	**86,00**



DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego
- Wygodne uchwyty od spodu deski

45,00

kod	mm	PLN
561096	370x215x(H)22	**45,00**

DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego
- Jedna strona gładka z wycięciem
- Druga strona ryflowana – do krojenia chleba

kod	mm	PLN
505403	530x325x(H)18	**59,00**

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	mm	PLN
505205	390x230x(H)16	**27,00**

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505007	340x200x(H)14	**21,00**

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505106	390x160x(H)13	**21,00**





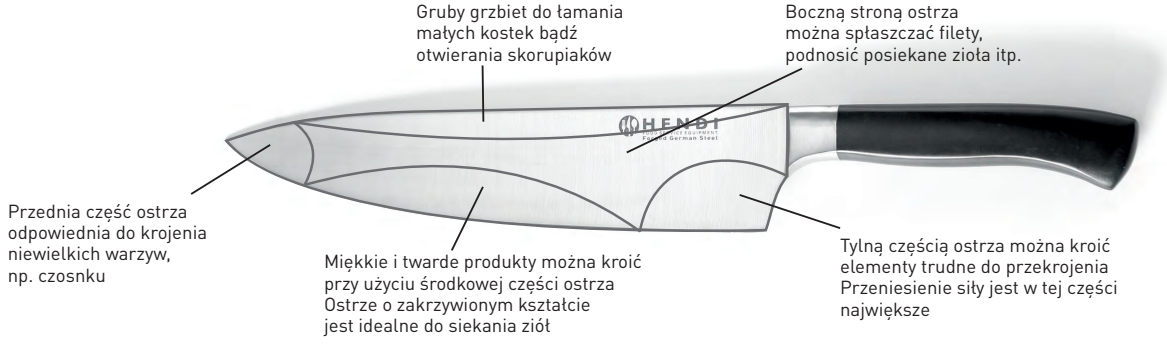


NOŻE PROFI LINE

German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

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

46,00





NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844205	3,3	250	390	**98,00**

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844212	3,3	200	335	**94,00**

NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844250	2	150	265	**86,00**

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844311	2,7	250	380	**86,00**

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844304	2,6	200	332	**97,00**

NÓŻ DO FILETOWANIA

– Giętki

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844267	2	150	270	**67,00**

NÓŻ DO OBIERANIA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844236	1,9	90	195	**46,00**



OSTRZAŁKA DIAMENTOWA
– Owalna

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844403	310	450	**100,00**

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA
– Giętki

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844328	2,6	300	430	**108,00**

NÓŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844298	2,4	215	340	**82,00**

NÓŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844281	2,4	215	340	**97,00**

TASAK

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844342	4	170	295	**102,00**

TASAK

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844335	3	165	300	**111,00**

NÓŻ SANTOKU

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844274	3	180	310	**98,00**

WIDELEC DO MIĘSA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844229	9	150	285	**62,00**



89,00

856277

TORBA NA NOŻE
- Pasuje do 10 noży o maks. długości 450 mm
- Dodatkowe osłony chronią noże i zapobiegają ich stykaniu się po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe kieszenie na wizytówki i 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Wymiary rozłożonej torby: 515×675 mm
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	**89,00**



609,00

PMMA plexiglas

S.S. stainless steel

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

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	**609,00**

Zobacz film



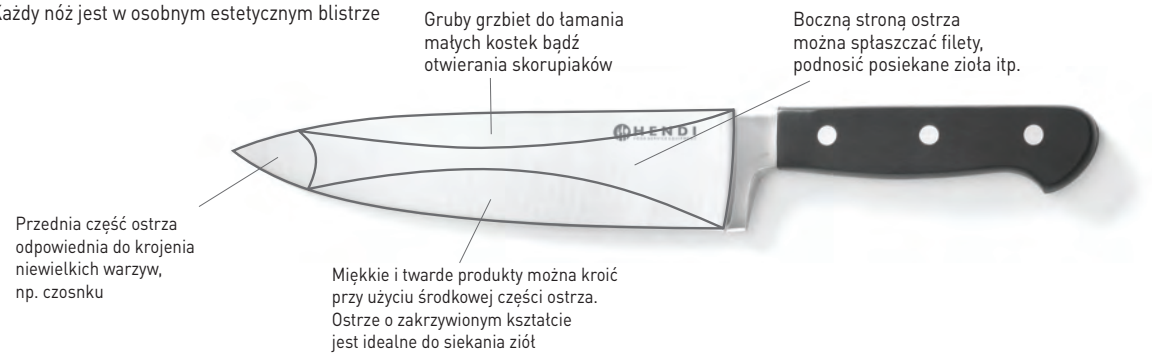
281246

NOŻE KITCHEN LINE

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

POM (POM plastic) | S.S. (stainless steel) | wash

19,00





NÓŻ KUCHARSKI

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781319	200	340	**44,00**

NÓŻ KUCHARSKI

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781357	150	285	**32,00**

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781340	200	330	**32,00**

NÓŻ DO FILETOWANIA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781371	150	285	**26,00**

NÓŻ DO CHLEBA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781333	210	335	**32,00**

NÓŻ DO JARZYN

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781388	125	240	**19,00**

NÓŻ DO OBIERANIA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781395	90	200	**19,00**

NOŻYCE DO DROBIU

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781401	140	260	**38,00**



WIDELEC DO MIĘS

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781364	175	290	**31,00**

TASAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781302	180	300	**59,00**

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781326	215	350	**32,00**

OSTRZAŁKA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781418	230	350	**20,00**



5900

6 noży
(max dł. 400 mm)

856383

TORBA NA NOŻE

- Torba na 6 noży o maks. długości 400 mm
- Posiada elastyczne przegródki na noże
- Wzmocniona tworzywem sztucznym dla zapewnienia solidnej konstrukcji
- Wymiary rozłożonej torby: 450×400 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856383	450x70x(H)110	**59,00**



13900

17 noży
(max dł. 450 mm)

856390

TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 4 noży o maks. długości 450 mm i 13 mniejszych narzędzi
- Kompaktowa torba z 17 przegródkami
- Dzielnik wzmocniony tworzywem sztucznym
- Noże i narzędzia przytrzymywane są za pomocą elastycznej taśmy
- Wymiary rozłożonej torby: 500×510 mm
- Z paskiem na ramię
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856390	500x120x(H)225	**139,00**



8900

10 noży
(max dł. 450 mm)

856277

TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 10 noży o maks. długości 450 mm
- Dodatkowe osłony chronią noże i zapobiegają ich stykaniu się po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe kieszenie na wizytówki i 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Wymiary rozłożonej torby: 515×675 mm
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- Sprzedawana bez noży

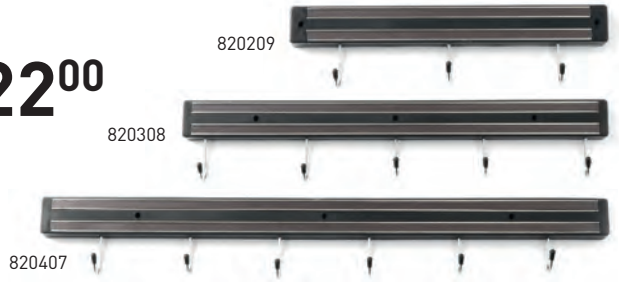
kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	**89,00**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży

kod	-	mm	PLN
820209	3	340	**22,00**
820308	5	470	**29,00**
820407	6	625	**38,00**

od **22**00



do cen należy doliczyć VAT 23%



MADE IN SWITZERLAND

NOŻE VICTORINOX

- Noże Victorinox łączą w sobie ponad 135-letnią tradycję, szwajcarską jakość i innowacyjne rozwiązania
- Idealny zestaw do doskonalenia umiejętności szefów kuchni
- Wyprodukowane w Szwajcarii
- Bardzo ostre, idealne do krojenia, porcjowania i siekania
- Modele wyposażone w ergonomiczną rękojeść i ostrze ze stali nierdzewnej

VICTORINOX

STERYLIZACJA DO 110 °C



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

NOŻE VICTORINOX FIBROX

- Ostrze ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z poliamidu

od **51,00**

wash

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
5.2003.15	1	Nóż kuchenny, szerokie ostrze	150	**78,00**
5.2003.19	2	Nóż kuchenny, szerokie ostrze	190	**110,00**
5.2003.25	3	Nóż kuchenny, szerokie ostrze	250	**147,00**
5.2063.20	4	Nóż szefa kuchni	200	**135,00**
5.2533.21	5	Nóż do chleba, ząbkowany	210	**98,00**
5.2933.26	6	Nóż cukierniczy, ząbkowany	260	**131,00**
5.3703.16	7	Nóż do filetowania	160	**79,00**
5.3763.20	8	Nóż do filetowania, wąskie ostrze	200	**95,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
5.3813.18	9	Nóż do filetowania, bardzo giętki	180	**106,00**
5.6303.15	10	Nóż do trybowania, sztywne ostrze, czarny	150	**74,00**
5.6603.15	11	Nóż do trybowania wąskie, wygięte ostrze, czarny	150	**71,00**
5.6413.15	12	Nóż do trybowania, wąskie, giętkie ostrze, czarny	150	**71,00**
7.8033	13	Ostrzatka stalowa, okrągła	230	**51,00**
5.4063.18	14	Nóż Szefa kuchni, styl chiński	180	**192,00**



MADE IN SWITZERLAND

NOŻE VICTORINOX FORGED GRAND MAITRE

- Noże kute z jednego kawałka stali
- Rękojeść z tworzywa POM o dużej wytrzymałości, twardości i odporności na ścieranie
- Odporne na temp. do 130°C

od **200^{00}**

VICTORINOX



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
7.7203.08G	1	Kuty nóż do jarzyn, wąski	80	**204,00**
7.7203.12G	2	Kuty nóż do steków, gładki	120	**228,00**
7.7203.12WG	3	Kuty nóż do steków, ząbkowany	120	**228,00**
7.7203.15G	4	Kuty nóż kuchenny, wąski	150	**285,00**
7.7213.20G	5	Kuty nóż do filetowania, giętki	200	**334,00**
7.7223.26G	6	Kuty nóż do plastrowania, ryflowany	260	**414,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
7.7233.15G	7	Kuty widelec szefa kuchni	150	**277,00**
7.7303.08G	8	Kuty nóż do jarzyn, zagięty	80	**200,00**
7.7303.15G	9	Kuty nóż do trybowania, wąski	150	**285,00**
7.7303.17G	10	Kuty nóż Santoku	170	**356,00**
7.7403.20G	11	Kuty nóż szefa kuchni, szeroki	170	**383,00**
7.7433.23G	12	Kuty nóż do chleba, ząbkowany	230	**366,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE VICTORINOX SWISS CLASSIC

– Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
– Rękojeść z polipropylenu

od 13,00

VICTORINOX

wash



1 2 3 4 5 6 7 8 9

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	190	**112,00**
6.8063.20B	2	Nóż do siekania	200	**143,00**
6.8503.17B	3	Nóż Santoku	170	**120,00**
6.8523.17B	4	Nóż Santoku z karbowaną krawędzią	170	**155,00**
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	210	**109,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	260	**143,00**
6.7403	7	Nóż do obierania, czarny	80	**13,00**
6.7433	8	Nóż do obierania, ząbkowane ostrze, czarny	80	**13,00**
6.7863.13B	9	Nóż do masła i sera, czarny	130	**69,00**

LINIA VICTORINOX SWISS CLASSIC

wash

VICTORINOX

od 9,00



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

kod	lp.	nazwa	PLN
7.6072	1	J-star Obieraczka aluminiowa	**20,00**
7.6070	2	Rex obieraczka aluminiowa	**12,50**
7.6070.7	3	Rapid obieraczka aluminiowa	**9,00**
7.6079.8	4	Obieraczka uniwersalna, pozioma, żółta	**18,00**
7.6079.4	5	Obieraczka uniwersalna, pozioma, zielona	**18,00**
7.6079.1	6	Obieraczka do pomidorów i kiwi, ząbkowane ostrze, czerwona	**18,00**

kod	lp.	nazwa	PLN
7.6079	7	Obieraczka do pomidorów i kiwi, ząbkowane ostrze, czarna	**18,00**
7.6075.8	8	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, żółta	**18,00**
7.6075.4	9	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, zielona	**18,00**
7.6075.1	10	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, czerwona	**18,00**
7.6075	11	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, czarna	**18,00**

wash

VICTORINOX

od 14,00



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

kod	lp.		kolor	dł. ostrza (mm)	PLN
6.7501	1	Nóż do jarzyn, zagięty	czerwony	60	**14,00**
6.7503	2		czarny	60	**14,00**
6.7601	3	Nóż do jarzyn, gładki	czerwony	80	**14,00**
6.7603	4		czarny	80	**14,00**
6.7606.L114	5		zielony	80	**14,00**
6.7606.L118	6		żółty	80	**14,00**
6.7636.L114	7	Nóż do jarzyn, ząbkowany	zielony	80	**14,00**
6.7636.L118	8		żółty	80	**14,00**
6.7701	9	Nóż do jarzyn, gładki	czerwony	100	**18,00**
6.7703	10		czarny	100	**18,00**
6.7706.L114	11		zielony	100	**18,00**
6.7706.L118	12		żółty	100	**18,00**

kod	lp.		kolor	dł. ostrza (mm)	PLN
6.7731	13	Nóż do jarzyn, ząbkowany	czerwony	100	**18,00**
6.7733	14		czarny	100	**18,00**
6.7736.L4	15		zielony	100	**18,00**
6.7736.L8	16		żółty	100	**18,00**
6.7831	17	Nóż do pomidorów, zaokrąglony czubek, ząbkowany	czerwony	110	**18,00**
6.7833	18		czarny	110	**18,00**
6.7836.L114	19		zielony	110	**18,00**
6.7836.L118	20		żółty	110	**18,00**
6.7861	21	Nóż do sera i kiełbasy, ostrze ząbkowane	czerwony	110	**20,00**
6.7863	22		czarny	110	**20,00**
6.7936.12L4	23	Nóż do steków i pizzy, ząbkowany, ostry czubek	zielony	120	**28,00**
6.7936.12L8	24		żółty	120	**28,00**
6.7933.12B	25		czarny	120	**56,00**



1 2 3 4 5 6

od 17,00

kod	lp.	nazwa	mm	PLN
7.6344	1	Nożyce do drobiu, czarne	250	**147,00**
7.6350	2	Nożyce ze stali nierdzewnej	250	**334,00**
7.6363.3	3	Nożyce kuchenne	200	**55,00**
7.6857.3	4	Otwieracz do butelek i puszek	200	**51,00**
7.6912.3	5	Otwieracz PET	200	**17,00**
7.6924	6	Korkociąg z nożykiem do folii	200	**49,00**

LINIA CENTURY

- Zaprojektowane do intensywnego użytkowania
- Podlegają obróbce utwardzania oraz wymrażania, co przekłada się na wydłużenie żywotności i zwiększenie elastyczności stali
- Anatomiczny i ergonomiczny uchwyt
- Noże kute z jednej części stali chromowo-molibdenowej
- Rękojeść z poliwęglanu wzmocnionego włóknem szklanym
- Certyfikowany przez NSF
- 25 lat gwarancji producenta
- Można myć w zmywarce

TRAMONTINA

NEW

wash

od **96,00**



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
24000103	1	Nóż Century do obierania	80	**96,00**
24010104	2	Nóż Century do obierania	100	**96,00**
24006106	3	Nóż Century do trybowania	150	**154,00**
24009108	4	Nóż Century do pieczywa	200	**154,00**
24010106	5	Nóż Century do wędlin	150	**135,00**
24010108	6	Nóż Century do wędlin	200	**154,00**
24010110	7	Nóż Century do wędlin	250	**173,00**
24011106	8	Nóż szefa kuchni Century	150	**173,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
24011108	9	Nóż szefa kuchni Century	200	**212,00**
24011110	10	Nóż szefa kuchni Century	250	**230,00**
24013110	11	Nóż Century do plastrowania wędlin	250	**173,00**
24016100	12	Widelec Century do mięs		**192,00**
24017110	13	Ostrzałka Century	250	**115,00**
24020105	14	Nóż Century Santoku do siekania i rozdrabniania	130	**154,00**
24020107	15	Nóż Century Santoku do siekania i rozdrabniania	180	**192,00**

NEW



24099017

135,00 szt.

food contact

ZESTAW SZTUĆCÓW CENTURY 2-ELEMENTOWY

- Zestaw zawiera: nóż kuchenny (20 cm) i widelec do mięs

kod	szt./opak.
24099017	**135,00/270,00**

153,00 szt.

ZESTAW NOŻY CENTURY, 3-ELEMENTOWY

kod	szt./opak.
24099037	**153,00/459,00**

NEW



24099037

NEW

TRAMONTINA

wash

od **47,00**

LINIA CHURRASCO

- Linia Churrasco charakteryzuje się najbardziej zaawansowaną technologią w zakresie produkcji drewnianych uchwytów do sztućców oraz innych akcesoriów kuchennych
- Jedyna na świecie rękojeść wykonana z naturalnego drewna (certyfikat FSC), którą można bezpiecznie myć w zmywarce
- Warstwy drewna odpowiednio impregnowane żywicą następnie prasowane, krojone, polerowane i połączone nitami ze stali nierdzewnej
- Wyjątkowo wytrzymały drewniany uchwyt odporny na uderzenia oraz wysokie temperatury i wilgoć
- 5 lat gwarancji

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
29810074	1	Nóż Churrasco do filetowania	150	**52,00**
29810080	2	Nóż kuchenny Churrasco	200	**60,00**
29810077	3	Nóż Churrasco do mięsa	200	**61,00**
29810083	4	Nóż Churrasco do mięsa	200	**66,00**
29810086	5	Widelec Churrasco do mięsa	306	**47,00**



1 2 3 4 5

15,00 szt.



1 2 3 4

od **10,00**



841280

9,75 szt.



841457

NOŻE DO OBIERANIA OWOCÓW

- Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116, twardość 54 ±1 stopni HRC

kod	lp.	nazwa	mm	PLN
841242	1		90x15x(H)19	**11,00**
841259	2	ząbkowany	90x15x(H)19	**13,00**
841266	3	ząbkowany, ostrze spiczaste	90x15x(H)19	**10,00**
841273	4	ząbkowany, ostrze spiczaste	90x15x(H)19	**12,00**

ZESTAW 4 NOŻY DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

- Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116

kod	szt./opak.
841280	**15,00/60,00**

ZESTAW 4 NOŻY DO CARWINGU

- Noże wykonane ze stali nierdzewnej DIN 1.4301 /54 ± 1 HRC wg DIN 1.4116
- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	szt./opak.
841457	90, 55, 80, 65	**9,75/39,00**

9,00



841181

NÓŻ DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

- Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116, twardość 54 ±1 stopni HRC

kod	mm	PLN
841181	60x15x(H)16	**9,00**



841198

NÓŻ DO OBIERANIA POMIDORÓW

13,00

- Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116, twardość 54 ±1 stopni HRC

kod		mm	PLN
841198	ząbkowany	110x15x(H)19	**13,00**

NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

od 6,90 szt.

– Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash



842003

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
– Wykonane ze stali walcowanej

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842003	75	175	**6,90/41,40**



842010

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
– Wykonane ze stali walcowanej

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842010	90	185	**7,40/44,40**

11,00

12,00



841105 841112 841129 841136

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Wysoka jakość wykonania
– Wyprodukowane w Niemczech

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

NOŻYK DO OBIERANIA

kod	-	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841105	prosty	75	180	**11,00**
841112	szpiczasty	87	190	**11,00**
841129	z wygiętym ostrzem	60	165	**11,00**

NOŻYK DO POMIDORÓW

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

– Uchwyt z polipropylenu
– Wyprodukowany w Niemczech

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841136	110	215	**12,00**

13,00



841020

NOŻYK DO OBIERANIA

S.S. stainless steel | wash

– Drewniany uchwyt
– Wyprodukowany w Niemczech

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841020	60	165	**13,00**

9,00



841228

OBIERAK

S.S. stainless steel | wash

– Model poprzeczny

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841228	50	110	**9,00**

8,00



841235

OBIERAK

S.S. stainless steel

– Z ruchomym ostrzem

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841235	50	150	**8,00**

NOŻE PROFI

od **41,00**

- Noże wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (x50CrMoV15), o twardości od 54 do 55 stopni HRC
- Uchwyt z poliacetalu POM, mocowany na 3 aluminiowe nity



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840238	1	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2,5	225	**45,00**
840252	2	nóż do mięsa	3	165	**43,00**
840269	3	nóż do mięsa	3	190	**44,00**
840276	4	nóż do mięsa	3	210	**45,00**
840245	5	nóż do mięsa	3	145	**41,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840337	6	nóż kucharski	3	300	**77,00**
840320	7	nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	**70,00**
840306	8	nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	**67,00**
840313	9	nóż kucharski	3	230	**66,00**
840290	10	nóż kucharski	3	210	**63,00**
840283	11	nóż kucharski	3	190	**60,00**

NOŻE GASTRO

od **41,00**

- Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej
- Twardość 54–56 stopni HRC
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu, bez nitów
- Wymienne klipsy do znakowania rękojeści w 7-miu kolorach, zgodnie z normą HACCP





1 2 3 4 5 6 7 1 2 3 4 5 6 7 8

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840368	1	nóż do krojenia mięsa	3	190	**44,00**
840344	2	nóż do krojenia mięsa	3	145	**41,00**
840351	3	nóż do krojenia mięsa	3	165	**43,00**
840375	4	nóż do krojenia mięsa	3	210	**46,00**
840382	5	nóż do krojenia mięsa, szlif kulowy	3	210	**50,00**
840399	6	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	210	**56,00**
840405	7	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	210	**63,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840436	1	nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	**66,00**
840412	2	nóż kucharski	3	190	**56,00**
840429	3	nóż kucharski	3	210	**60,00**
840443	4	nóż kucharski	3	230	**64,00**
840450	5	nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	**70,00**
840467	6	nóż kucharski	3	300	**77,00**
840474	7	nóż kucharski, Santoku	3	180	**52,00**
840481	8	nóż kucharski, Santoku, szlif kulowy	3	180	**60,00**

NOŻE DUO

- Noże wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (x50CrMoV15)
- Ręcznie ostrzone, twardość 56 stopni HRC
- Uchwyt z kopolimeru PPC z plastyczną powierzchnią z TPE, bez nitów

wash

od **21,00**



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840504	1	nóż do obierania uniwersalny	1,5	90	**21,00**
840511	2	nóż do obierania uniwersalny	1,5	120	**23,00**
840498	3	nóż do obierania warzyw	1,5	130	**23,00**
840528	4	nóż kuchenny	2	155	**26,00**
840535	5	nóż kuchenny	2	175	**28,00**
840658	6	nóż kucharski	3	230	**60,00**
840641	7	nóż kucharski	3	210	**55,00**
840573	8	nóż do trybowania	3	125	**38,00**
840580	9	nóż do trybowania	3	165	**41,00**
840597	10	nóż do trybowania	3	165	**43,00**
840603	11	nóż do krojenia mięsa	3	210	**45,00**
840610	12	nóż do krojenia	2,5	160	**38,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840627	13	nóż do krojenia	2,5	220	**40,00**
840634	14	nóż do krojenia	2,5	250	**41,00**
840702	15	nóż do szynki, ząbkowany	3	360	**90,00**
840665	16	nóż do filetowania ryb	1,5	240	**38,00**
840696	17	nóż do ryb	2	350	**60,00**
840672	18	nóż do produktów delikatesowych	2	300	**60,00**
840689	19	nóż do produktów delikatesowych	2	350	**67,00**
840566	20	nóż do sera	2	175	**28,00**
840542	21	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2	175	**38,00**
840559	22	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2	230	**44,00**
840719	23	tasak		210	**90,00**

NOŻE SUPERIOR

– Noże wykonane ze stali molibdenowo-wanadowej o grubości 3 mm (T5MoV), twardość od 54 do 55 stopni HRC
– Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

wash

od 33,00



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
841358	1	nóż kucharski	3	190	**52,00**
841365	2	nóż kucharski	3	210	**55,00**
841372	3	nóż kucharski	3	230	**57,00**
841310	4	nóż do krojenia mięsa	3	190	**39,00**
841327	5	nóż do krojenia mięsa	3	210	**41,00**
841334	6	nóż do krojenia mięsa	3	250	**52,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
841297	7	nóż do krojenia mięsa	3	145	**33,00**
841303	8	nóż do krojenia mięsa	3	165	**35,00**
841341	9	nóż do krojenia mięsa	3	300	**58,00**
841402	10	nóż do kebabu, gładki	3	550	**90,00**
841396	11	nóż do kebabu, gładki	3	500	**81,00**
841389	12	nóż do kebabu, gładki	3	450	**78,00**



260,00

841440



ZESTAW 7-ELEMENTOWY: 5 NOŻY DELUXE, OSTRZAŁKA I POKROWIEC

kod	PLN
841440	**260,00**



1 2 3

wash

od 110,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY MASATLAR

– Uchwyt z polipropylenu
– Zawieszka

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
820018	okrągła	300	**110,00**
820001	owalna	300	**143,00**
820025	płaska	300	**161,00**

NOŻE ECCO

– Noże wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej, o twardości 56 stopni HRC (x50CrMoV15)
– Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP, bez nitów

wash

od 15,00



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840726	1	nóż uniwersalny	1,5	120	**15,00**
840733	2	nóż do steków, ząbkowany	1,5	120	**19,00**
840788	3	nóż kuchenny	2,5	190	**33,00**
840795	4	nóż kuchenny	2,5	210	**37,00**
840801	5	nóż kuchenny	2,5	230	**39,00**
840740	6	nóż do krojenia mięsa	2	145	**24,00**
840757	7	nóż do krojenia mięsa	2	165	**25,00**
840764	8	nóż do krojenia mięsa	2	190	**27,00**
840771	9	nóż do krojenia mięsa	2,5	210	**29,00**
840849	10	nóż do kebabu	2	500	**72,00**
840856	11	nóż do kebabu	2	550	**76,00**
840825	12	nóż do szynki, ząbkowany	2	300	**50,00**
840832	13	nóż do szynki, ząbkowany	2	350	**52,00**
840818	14	nóż do cebuli	2	190	**33,00**



1 2 3 4 5

od 33,00

wash

NOŻE RZEŹNICZE

– Noże wykonane ze stali niemieckiej, chromowo-molibdenowo-wanadowej, twardość 56 stopni HRC
– Uchwyt z polipropylenu PP bez nitów

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840122	1	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	120	**42,00**
840139	2	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	150	**45,00**
840146	3	nóż do trybowania i filetowania mięsa	3	135	**33,00**
840177	4	nóż do trybowania i filetowania mięsa	3	260	**64,00**
840184	5	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	250	**64,00**

S.S. stainless steel | non slip | food contact

216,00

W poręcznym etui





ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 430 z powłoką antypoślizgową gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:
  1 – Widelec do mięsa – 320 mm
  2 – Ostrzałka – 340 mm
  3 – Nóż Santoku – 336 mm
  4 – Nóż kucharski – 370 mm
  5 – Nóż kucharski – 333 mm
  6 – Nóż do szynki – 331 mm
  7 – Nóż do chleba – 333 mm
  8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
  9 – Nóż do obierania – 193 mm
  10 – Poręczne etui

Zobacz film



kod	mm	PLN
975770	445x260x(H)65	**216,00**

NÓŻ KUCHARSKI W PUDEŁKU PREZENTOWYM

- Praktyczny i oryginalny pomysł na prezent
- Doskonałe wyważenie noża niweluje męczenie się dłoni podczas pracy
- Ostrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej 3Cr13, gwarantuje wieloletnie użytkowanie
- Łatwy do ostrzenia
- Rączka ze stali nierdzewnej 18/0 pokryta gumową warstwą antypoślizgową
- Odporny na korozję
- Można myć w zmywarce
- W zestawie z eleganckim i poręcznym opakowaniem

NEW



979907

26,00



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
979907	198	333	**26,00**

NOŻE GREEN LINE

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

MADE IN EU

- Ostrza wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej AISI 420 z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie (<35°) testowana przy pomocy urządzeń laserowych
- Długa żywotność ostrza i bardzo łatwe ostrzenie
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu, antypoślizgowa i dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Nóż dobrze widoczny na blacie roboczym dzięki zielonemu kolorowi
- Można myć w zmywarce i dezynfekować

od **24,00**

NÓŻ DO OBIERANIA Z WYGIĘTYM OSTRZEM



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843802	70	175	**27,00**

NÓŻ DO KROJENIA CHLEBA

– Z ząbkowanym ostrzem



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843352	100	205	**24,00**

NÓŻ DO STEKÓW



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843819	120	220	**25,00**

NÓŻ DO WARZYW



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843826	110	215	**28,00**

NÓŻ KUCHENNY



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843833	140	260	**40,00**

NÓŻ KUCHENNY



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843840	160	280	**42,00**

NÓŻ KUCHENNY



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843857	180	305	**46,00**

NÓŻ KUCHENNY



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843864	200	325	**50,00**

NÓŻ RZEŹNICZY



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843338	200	335	**65,00**

NÓŻ DO CHLEBA

– Z ząbkowanym ostrzem



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843314	230	355	**49,00**

NÓŻ DO CHLEBA



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843888	260	380	**50,00**

NÓŻ DO CHLEBA



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843895	300	415	**56,00**

NÓŻ DO PIECZENI



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843901	230	345	**50,00**

NÓŻ DO SZYNKI WĄSKI



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843345	290	415	**58,00**

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843918	280	415	**57,00**

NÓŻ DO CIASTA



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843925	240	360	**64,00**

TASAK



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843932	200	325	**95,00**

NÓŻ SZEFA KUCHNI



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843307	220	360	**66,00**

NÓŻ SZEFA KUCHNI



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843949	260	400	**76,00**

NÓŻ DO KROJENIA



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843956	260	400	**85,00**

NÓŻ DO KROJENIA



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843963	300	440	**96,00**

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843987	130	255	**49,00**

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843994	160	388	**50,00**

NÓŻ DO FILETOWANIA RYB GIĘTKI



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843321	210	330	**55,00**

Al
aluminium

513705



Zobacz film

LISTWA DO BONÓW

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

kod	długość (mm)	PLN
513712	915	**50,00**
513705	615	**36,00**

27^{00}



NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ

od 93,00

od 56,00

Zobacz film





NOŻE TITAN EAST

- Noże w stylu azjatyckim
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z drzewa różanego

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840191	1	Nóż kucharski	3	160	**93,00**
841419	2	Nóż do warzyw	3	160	**93,00**
841433	3	Nóż do sushi Yanagiba	3	300	**127,00**
841426	4	Nóż do sushi Yanagiba	3	230	**110,00**

NOŻE JAPOŃSKIE

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

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845059	1	Nóż Sashimi	4	210	340	**66,00**
845042	2	Nóż Sashimi	4	240	370	**74,00**
845028	3	Nóż Nakiri	4	180	325	**74,00**
845035	4	Nóż Santoku	4	165	295	**56,00**

NOŻE STANDARD – UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

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

od 10,00



NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842201	1,2	90	200	**11,00**

NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842102	1,2	100	210	**10,00**

NÓŻ DO MIĘSA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842409	2,5	150	290	**15,00**

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842607	2,5	180	320	**20,00**

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842706	2,5	240	380	**22,00**

NÓŻ DO SZYNKI I KEBABA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842904	1,7	350	490	**29,00**

NÓŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843000	1,5	250	380	**19,00**

NÓŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843109	1,5	300	430	**20,00**

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844427	2,5	200	330	**20,00**

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844410	2,5	250	380	**21,00**

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844441	1,8	150	280	**17,00**

NÓŻ DO FILETOWANIA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844434	1,8	150	260	**16,00**

OSTRZAŁKA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781418	230	350	**20,00**

NOŻE HACCP

- Wykonane ze stali 3CR13
- Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

Zobacz film

od 11,00





NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM – DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842669	1	Nóż kucharski	180/320	2,5	**20,00**
842799	2	Nóż kucharski	240/385	2,5	**21,00**
842966	3	Nóż do szynki i łososia	350/490	1,7	**30,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842423	4	Nóż rzeźniczy	150/290	2,5	**15,00**
842522	5	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**13,00**
842621	6	Nóż kucharski	180/320	2,5	**19,00**
842720	7	Nóż kucharski	240/385	2,5	**21,00**
842928	8	Nóż do szynki i łososia	350/490	1,7	**29,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842539	9	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**13,00**
842638	10	Nóż kucharski	180/320	2,5	**19,00**
842737	11	Nóż kucharski	240/385	2,5	**21,00**

ANTY-POŚLIZGOWY ERGONOMICZNY UCHWYT

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash





NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842546	12	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**13,00**
842645	13	Nóż kucharski	180/320	2,5	**19,00**
842744	14	Nóż kucharski	240/385	2,5	**21,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE BIAŁYM – DO PIECZYWA, NABIAŁU I DELIKATESÓW

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842256	15	Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2	**11,00**
842355	16	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	**12,00**
842553	17	Nóż do filetowania	150/300		0,9	**14,00**
842652	18	Nóż kucharski	180/320		2,5	**19,00**
842751	19	Nóż kucharski	240/385		2,5	**21,00**
843055	20	Nóż do chleba	250/385		1,5	**19,00**
843154	21	Nóż do chleba	300/430		1,5	**20,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842218	22	Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2	**11,00**
842119	23	Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	**10,00**
842317	24	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	**12,00**
842614	25	Nóż kucharski	180/320		2,5	**19,00**
842713	26	Nóż kucharski	240/385		2,5	**21,00**

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

Ekspresy
do kawy



Zmywarki



Piece
konwekcyjno-parowe
Obróbka termiczna





Chłodnictwo
Szafy do sezonowania
mięs



Koncept Pizza



Obróbka
mechaniczna

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 52, fax 61 658 70 01
e-mail: info@grafen.com, www.grafen.com

38,00



856314

NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali węglowej
- Z miękkim uchwytem

kod	długość (mm)	PLN
856314	240	**38,00**

24,00



856307

NOŻYCE KUCHENNE UNIWERSALNE

- Rozkładane na 2 części
- Z miękkim uchwytem
- Łatwe w czyszczeniu

kod	długość (mm)	PLN
856307	200	**24,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel

otwieracz

856284

31,00



NOŻYCE KUCHENNE Z MIĘKKIM UCHWYTEM

- Rozkładane
- Z miękkim uchwytem
- Łatwe w czyszczeniu

kod	długość (mm)	PLN
856284	225	**31,00**

45,00



556641





RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE – 2 SZT.

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

kod	ilość szt. w opak.	PLN
556641	2	**45,00**

141,00



556665



RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE

- Zestaw składa się z 2 rękawic: bawełnianej rękawicy wewnętrznej i zewnętrznej rękawicy odpornej na przecięcia wykonanej ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością
- Pasują na prawą i lewą rękę

kod	-	długość (mm)	PLN
556672	rozmiar L	330	**141,00**
556665	rozmiar M	305	**141,00**

19,00



781913

POM POM plastic | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG

kod	długość (mm)	PLN
781913	170	**19,00**

10,00



781920

POM POM plastic | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG PROSTY

kod	długość (mm)	PLN
781920	160	**10,00**

14,00



844458

POM POM plastic | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG DŁUGI

kod	długość (mm)	PLN
844458	215	**14,00**

Zobacz film

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	długość (mm)	PLN
856031	155	**17,00**



NÓŻ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856185	100	210	**22,00**



WYDRĄŻACZ DO WARZYW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856086	110	220	**19,00**



NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	długość (mm)	PLN
856055	175	**15,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – POJEDYNCZY, OWALNY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856017	ø26	160	**19,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – POJEDYNCZY, KARBOWANY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856024	ø22	150	**15,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – PODWÓJNY

kod	-	długość (mm)	PLN
856000	ø 22-25 mm	165	**21,00**



NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	długość (mm)	PLN
856048	155	**14,00**



WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
856079	ø20	215	**14,00**



RADEŁKO DO CIASTA Z FALOWANYM OSTRZEM

kod	ø	długość (mm)	PLN
856154	ø60	188	**16,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

– Z ząbkowanym ostrzem

kod	długość (mm)	PLN
856192	190	**19,00**



NÓŻ DO SMAROWANIA ZĄBKOWANY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855768	85	210	**15,00**



OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856178	65	175	**12,00**



NÓŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856062	90	200	**22,00**



NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856253	110	224	**22,00**



RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	PLN
617007	ø100x240	**12,00**



ŁOPATKA DO SERA

kod	długość (mm)	PLN
856208	200	**22,00**



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość (mm)	PLN
856215	160	**22,00**



TARKA DO SERA

kod	długość (mm)	PLN
856222	170	**22,00**



Zobacz film

NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856246	160	270	**22,00**



NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856239	130	250	**22,00**

24,00 szt.



856291

ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH – 6 SZT.

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

kod	mm	szt./opak.
856291	280x100x(H)50	**24,00/144,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Zobacz film

224403

611,00

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

ABS plastic

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

kod	V	W	mm	szt./opak.
224403	230	50	295x110x(H)110	**611,00**
224410	papier ścierny – 2 szt,		50x200	**10,50/21,00**



ABS plastic



29,00

820612

CERAMIC [ceramiczne]: do ostrzenia noży ceramicznych

COARSE [szorstki]: do uzyskania precyzyjnej krawędzi

FINE [dokładne]: do profesjonalnego wygładzania krawędzi tnącej



NEW



820605

34,00



OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

kod	mm	PLN
820612	200x46x(H)75	**29,00**

OSTRZAŁKA DO NOŻY

– Z zabezpieczeniem palców
– Możliwość odwrócenia obustronnych elementów ostrzących wykonanych z węglika

kod	mm	PLN
820605	140x15x(H)65	**34,00**





570906

34,00

OKULARY CHRONIĄCE OCZY PODCZAS KROJENIA CEBULI

– Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega łzawieniu

kod	mm	PLN
570906	150x160x(H)45	**34,00**



258,00

S.S. stainless steel

wash

690000

OTWIERACZ DO PUSZEK KITCHEN LINE

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

kod	długość (mm)	PLN
690000	250	**258,00**



30,00

570715

Al aluminium

wash

WYCISKACZ DO CZOSNKU

kod	mm	PLN
570715	175x30	**30,00**



29,00

856123

PP polypropylene

S.S. stainless steel

wash

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- 2 wyjmowane wkłady z otworami ø1,5 mm oraz ø3 mm
- Łatwy w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856123	180x25	**29,00**

PP polypropylene

S.S. stainless steel

wash

OTWIERACZ DO PUSZEK

kod	długość (mm)	PLN
856116	180	**30,00**



30,00

856116

PP polypropylene

S.S. stainless steel

wash

OTWIERACZ DO PUSZEK BEZPIECZNY

- Wieczko można ponownie nałożyć na puszkę
- Otwieracz nacina wieczko z boku bez pozostawienia ostrych krawędzi.
- Wieczko można ponownie nałożyć na puszkę.
- Mechanizm tnący działa przez cięcie boku tuż pod pokrywką.

kod	długość (mm)	PLN
856161	190	**32,00**



32,00

856161





27,00

Al aluminium

wash

570104

KRAJALNICA DO JAJEK PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
570104	130x85x(H)30	**27,00**



30,00

Al aluminium

wash

570012

KRAJALNICA DO JAJEK OWALNA

kod	mm	PLN
570012	120x115x(H)35	**30,00**



43,00

556719

ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA

- Lniana
- Można prać w temperaturze do 95°C.

kod	mm	PLN
556719	700x700	**43,00**

Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

od **29**^{00}

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

38^{00}



Zobacz film

856352 856369 856376





856321 856338 856345

TARKI

– Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856352	bardzo drobne	220	35x390	**38,00**
856369	średnie	220	35x390	**38,00**
856376	płatki	220	35x390	**38,00**

TARKI

– Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856321	średnie	135	65x315	**29,00**
856338	płatki	135	65x315	**29,00**
856345	plastry	135	65x315	**30,00**

S.S. stainless steel | wash

24^{00}



443002



TARKA 4-STRONNA

kod	mm	PLN
443002	90x65x(H)200	**24,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

od **37**^{00}

Zobacz film

844366



844359

NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod	-	długość (mm)	PLN
844366	podwójne ostrze	215	**58,00**
844359	pojedyncze ostrze	215	**37,00**

156,00

PP polypropylene | ABS plastic | S.S. stainless steel | wash

SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – TYP V Z PODWÓJNYM OSTRZEM

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

kod	mm	PLN
222676	530x165x(H)203	**156,00**



222676

Zobacz film

SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – TYP V

- Wykonana z twardego tworzywa w kolorze czarnym, noże ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V
- W zestawie 5 przystawek
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami
- Możliwość uzyskania 2 grubości słupków: 6 i 9 mm (frytki, warzywa julienne)
- Możliwość regulowania grubości plastrów od 1 do 9 mm
- Bezpieczny element dociskowy z metalowymi bolcami do mocowania warzyw
- Wysokość na rozłożonej podpórce: 140 mm

kod	mm	PLN
222614	130x335x(H)75	**91,00**

91,00

Główne ostrze tnące w kształcie litery V



222614

Zobacz film



SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – MANDOLINA

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

kod	mm	PLN
222652	395x125x(H)200	**239,00**



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

239,00



222652

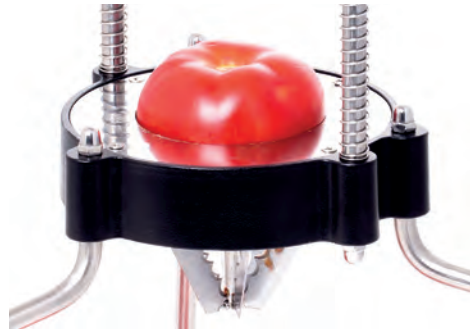
Zobacz film

Do krojenia dużych ilości miękkich warzyw



570166

339,00





KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- Do krojenia pomidorów i innych miękkich warzyw na 6 części
- 6 ząbkowanych ostrzy ze stali nierdzewnej
- Element dociskowy ze sprężynowym mechanizmem powrotnym i 2 uchwytami
- Stabilne antypoślizgowe nóżki umożliwiające postawienie miski bezpośrednio pod ostrzami

kod	mm	PLN
570166	360x300x(H)380	**339,00**



S.S. stainless steel

570159

Mocowanie do blatu za pomocą przyssawek

Zabezpieczenie dłoni





KRAJALNICA DO POMIDORÓW

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

436,00

kod	mm	PLN
570159	432x202x(H)210	**436,00**

Zobacz film



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie

Zobacz film

630402

559,00









MASZYNKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 3 kratownice: 6×6, 9×9 i 13×13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przyssawkami gwarantują stabilność podczas korzystania z urządzenia ustawionego na stole

kod	mm	PLN
630402	430x168x(H)290	**559,00**

Ręczna maszynka do ziemniaków na stronie **184**



Mocowanie do blatu za pomocą przyssawek





630419

38,00

OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK 11 MM DO MASZYNKI DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Do maszynki do krojenia ziemniaków 630402
- Element dociskowy w zestawie

kod	PLN
630419	**38,00**



505694

od **469**^{00}

KLOC MASARSKI DREWNIANY NA PODSTAWIE DREWNIANEJ

- Wykonany z drewna bukowego
- Wysokość całkowita kloca z podstawą: 850 mm
- Kloc zespolony jest z podstawa za pomocą rzepów

kod	mm	PLN
506011	500x400x(H)200	**849,00**
505694	500x400x(H)150	**689,00**
505625	400x400x(H)150	**589,00**
505618	400x400x(H)110	**469,00**



505632

Powierzchnia robocza zaimpregnowana tłuszczem naturalnym

od **599**^{00}

KLOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505649	500x400x(H)200	**739,00**
505632	500x400x(H)150	**599,00**



505656

505670

od **299**^{00}

HDPE polyethylene | S.S. stainless steel

KLOC MASARSKI Z POLIETYLENU NA PODSTAWIE

- Wykonany z polietylenu HDPE500, grubość 80 mm
- Na podstawie ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
505687	zestaw	500x400x(H)800	**692,00**
505663	kloc masarski	500x400x(H)80	**469,00**
505656	kloc masarski	500x400x(H)50	**299,00**
505670	podstawa	500x400x(H)750	**436,00**
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	**918,00**

S.S. stainless steel

od **3**^{50} szt.



513538

HAKI RZEŹNICZE – ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	szt./opak.
513538	90x4	**3,50/14,00**
513545	110x5	**3,75/15,00**
513552	130x5	**4,25/17,00**
513569	150x6	**5,25/21,00**

24^{00}



559239

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka z 200 g sznurka
- Wykonany z bawełny i poliestru

kod	ilość szt. w opak.	PLN
559239	1	**24,00**



559208

od **14**^{00}

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka ze 100 g sznurka
  Wykonany z surowej bawełny

kod	-	PLN
559208	70 m	**14,00**
559222	140 m	**30,00**

TŁUCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

Zobacz film

29,00



Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wołowiny i wieprzowiny

Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs

513002

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al aluminium | wash

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

kod	długość (mm)	PLN
513002	260	**29,00**

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- Połączenie maszynki do zmiękczania mięsa z tradycyjnym tłuczkiem
- Doskonale rozbija mięso, zmiękcza masę włóknistą i jednocześnie spłaszcza mięso
- Posiada 60 ostrzy – w 4 rzędach po 15 ostrzy ze stali nierdzewnej
- Ostrza o szerokości 2,6 mm i maks. głębokości nacięcia ok. 18 mm
- Waga: 350 g

kod	-	mm	PLN
513071	60 noży	280x57x(H)70	**99,00**



99,00

559208

MASZYNKA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA PROFI LINE

NEW

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

Zobacz film

44,00

kod	kolor	(mm)	PLN
843451	Czerwony	42x150x(H)118	**44,00**
843468	Biały	42x150x(H)118	**44,00**
843499	Czarny	42x150x(H)118	**44,00**



Nowoczesny, ergonomiczny, dopasowany do dłoni kształt

ABS plastic | 18/8 stainless steel | wash



843451

843499





od 77,00



wielkość oczka: 7,5x7,5 mm

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z poliamidu
- Głęboki nabierak

kod	mm	PLN
640913	ø240x640	**77,00**
640920	ø260x650	**89,00**

od 27,00



wielkość oczka: 5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640401	ø160x470	**27,00**
640500	ø180x470	**32,00**
640609	ø200x510	**32,00**
640708	ø220x540	**47,00**
640807	ø240x540	**53,00**

od 23,00



wielkość oczka: 5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640104	ø100x310	**23,00**
640203	ø125x360	**28,00**

27,00



PC polycarbonate

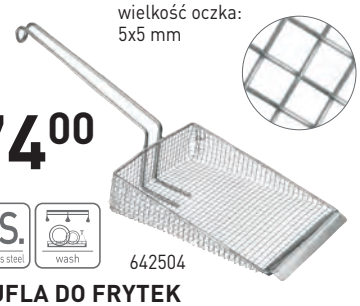
SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

- Wykonana ze poliwęglanu
- Szerokość wlotu: 70 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642566	235x210	**27,00**

wielkość oczka: 5x5 mm

74,00



S.S. stainless steel | wash

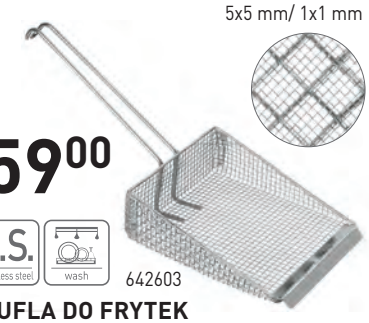
SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 150 mm

kod	mm	PLN
642504	470x180	**74,00**

wielkość oczka: 5x5 mm/ 1x1 mm

59,00



S.S. stainless steel | wash

SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 225 mm
- Podwójna siatka

kod	mm	PLN
642603	335x175	**59,00**

44,00

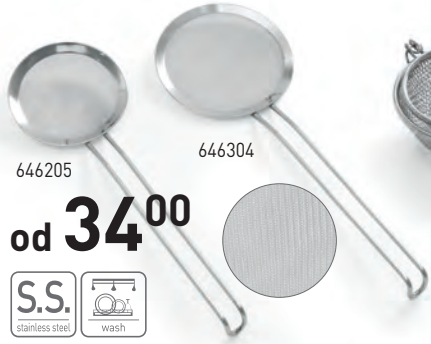


S.S. stainless steel

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane uchwyty z tworzywa sztucznego
- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642559	230x220	**44,00**



od 34,00

S.S. stainless steel | wash

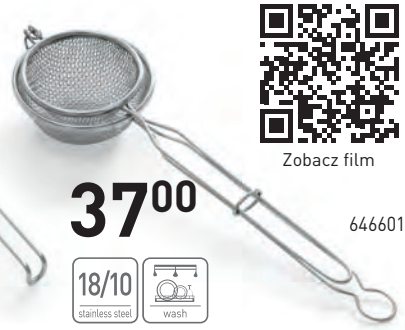
SITO DO TŁUSZCZU - GĘSTE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
646205	ø125x350	**34,00**
646304	ø150x440	**38,00**

Zobacz film

37,00



18/10 stainless steel | wash

SITO DO FORMOWANIA „PTASIEGO GNIAZDA"

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym

kod	mm	PLN
646601	ø100x390	**37,00**



od **13**^{00}

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z odkręcanym wieczkiem

kod	-	mm	PLN
630136	solniczka	ø80x(H)175	**30,00**
630235	pieprzniczka	ø63x(H)100	**13,00**



od **14**^{00}

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane z aluminium
- Z odkręcanym wieczkiem

kod	-	mm	PLN
630105	solniczka	ø80x(H)195	**30,00**
630204	pieprzniczka	ø65x(H)105	**14,00**



76^{00}

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane z aluminium
- Stałe dno z wyjmowanym sitkiem

kod	mm	PLN
630006	ø400x(H)170	**76,00**



Zobacz film

115^{00}

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Uchwyt ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane dno

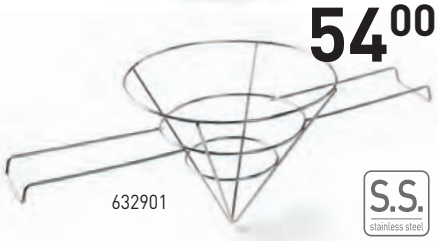
kod	mm	PLN
630808	ø410x(H)170	**115,00**







1^{20} szt.



54^{00}

FILTR DO FRYTURY - 50 SZT.

- Wykonany z wiskozy (syntetycznego jedwabiu).
- Odporność termiczna do 200°C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
632802	50	254x254	**1,20/60,00**

UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
632901	ø250x(H)240	**54,00**





17^{00}

Zobacz film

WIADRO

- Z pokrywką
- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów

kod	litry	mm	PLN
196007	11,5	ø300x(H)230	**17,00**

CZAJNIKI BEZPRZEWODOWE

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

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

116,00



209998

Zobacz film

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	**116,00**

70,00



209981

Zobacz film

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1,8	230	2150	221x163x(H)249	**70,00**

82,00

209936



NEW

S.S. stainless steel | PP polypropylene | indoor

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	ø220x(H)254	**82,00**

109,00



624302

S.S. stainless steel | gas only | wash

CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	**109,00**



518700

17,00

S.S. stainless steel | wash

LEJEK Z RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
518700	ø120x(H)115	**17,00**



462904

21,00

S.S. stainless steel | wash

DYSPENSER DO OLIWY

– Z uchylną pokrywką

kod	litry	mm	PLN
462904	0,3	ø70x(H)115	**21,00**





567616

od 5,00

PP polypropylene | wash

LEJEK

kod	mm	PLN
567616	ø100x(H)115	**5,00**
567630	ø127x(H)130	**5,00**
567654	ø150x(H)140	**7,00**

Zobacz film

222560

od 322,00

PA polyamide PP polypropylene wash



Wyjmowany kosz wewnętrzny







WIRÓWKA DO SAŁATY

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

kod	litry	mm	PLN
222553	12	ø335x(H)430	**322,00**
222560	25	ø430x(H)530	**407,00**

516713

od 36,00

S.S. stainless steel

POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM

kod	-	mm	PLN
516690	516683	ø280x(H)25	**36,00**
516713	516706	ø300x(H)25	**47,00**
516737	516720	ø305x(H)25	**50,00**



S.S. stainless steel

516683

516720

99,00



S.S. stainless steel

516744

WIADRO KITCHEN LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516744	10,1	ø310x(H)300	**99,00**

Szeroka, wzmocniona podstawa zapewnia stabilność i higieniczne użytkowanie

WIADRO Z PIERŚCIENIEM PROFI LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania
- Podziałka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa

od 106,00

kod	litry	mm	PLN
516676	7	ø230x(H)300	**106,00**
516683	10	ø280x(H)310	**125,00**
516706	12	ø300x(H)310	**146,00**
516720	15	ø305x(H)375	**157,00**

NEW

39,00

WIADRO BUDGET LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516768	10.1	ø278x(H)235	**39,00**



516768

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

od 4,90



567104 567302 567500

PP polypropylene

MIARKA Z POLIPROPYLENU

– Podziałka na boku miarki

kod	litry	mm	PLN
567104	0,5	ø90x(H)140	**4,90**
567203	1	ø110x(H)170	**11,00**
567302	2	ø140x(H)215	**15,00**
567401	3	ø160x(H)240	**20,00**
567500	5	ø190x(H)270	**33,00**

od 8,00

Możliwość piętrowania miarek



567821 567838 567845 567852

PP polypropylene

MIARKA Z POLIPROPYLENU PIĘTROWALNA

– Podziałka na boku miarki

– Kształt uchwytu umożliwia piętrowanie miarek

kod	litry	mm	PLN
567814	0,5	ø95x(H)136	**8,00**
567821	1	ø124x(H)170	**9,00**
567838	2	ø160x(H)205	**13,00**
567845	3	ø181x(H)233	**16,00**
567852	5	ø210x(H)270	**26,00**

od 38,00



516102 516201 516300

18/10 stainless steel

MIARKA STALOWA – Z PODZIAŁKĄ

– Wysoka jakość

kod	litry	mm	PLN
516102	0,5	ø90x(H)105	**38,00**
516201	1	ø120x(H)130	**52,00**
516300	2	ø140x(H)170	**82,00**

od 10,00



521304 521502

Al aluminium

wash

SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	litry	długość (mm)	PLN
521205	0,125	180	**10,00**
521304	0,2	205	**11,00**
521403	0,3	245	**15,00**
521502	0,5	265	**23,00**
521601	0,65	310	**25,00**
521809	2	390	**53,00**

od 8,00



562000 562017 562079

PP polypropylene

SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	długość (mm)	PLN
562000	0,125	187	**8,00**
562017	0,25	250	**9,00**
562079	0,65	330	**21,00**



od **10,00**



680025

PĘSETA

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

kod	długość (mm)	PLN
680018	300	**15,00**
680025	230	**15,00**
680032	215	**10,00**
680049	160	**12,00**



680063



od **11,00**

PĘSETA ZAKRZYWIONA



kod	długość (mm)	PLN
680056	300	**20,00**
680063	235	**15,00**
680070	160	**11,00**

Zobacz film

14,00





680124

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI

kod	długość (mm)	PLN
680124	150	**14,00**



680087

od **11,00**



PĘSETA DO SUSHI

kod	długość (mm)	PLN
680087	210	**13,00**
680094	160	**11,00**

20,00



680131

PĘSETA UNIWERSALNA POWLEKANA

– Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
– Czarna powłoka naniesiona metodą PVD
– Wysoka jakość i trwałość

kod	długość (mm)	PLN
680131	300	**20,00**

od **7,00**



680117

680100

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

kod	długość (mm)	PLN
680117	115	**7,00**
680100	135	**14,00**

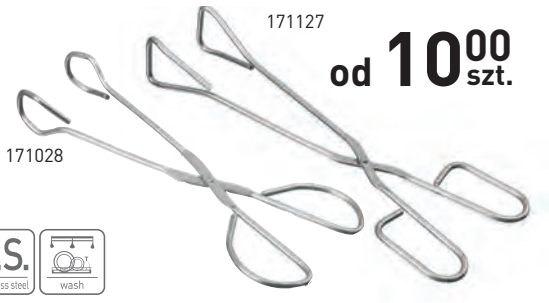




171127

od 10,00 szt.

171028



S.S. stainless steel | wash

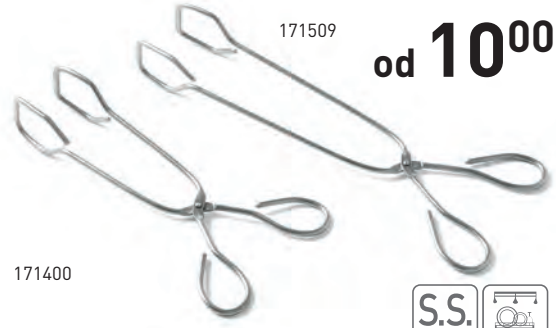
SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
171028	2	240	**10,00/20,00**
171127	2	300	**12,50/25,00**

171509

od 10,00

171400



S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.

kod	długość (mm)	PLN
171400	240	**10,00**
171509	300	**12,00**

SIL silicone | 18/0 stainless steel | wash

od 19,00



171301 171318 171325

SZCZYPCE UNIWERSALNE – SILIKONOWANE

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

kod	długość (mm)	PLN
171318	345	**20,00**
171301	267	**19,00**
171325	445	**19,00**

524008

24,00



SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z klamrą
- Rozkładane

Al aluminium | wash

kod	długość (mm)	PLN
524008	270	**24,00**

26,00

524039



SZCZYPCE UNIWERSALNE Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ

- Z klamrą
- Rozkładane

Al aluminium | wash

kod	długość (mm)	PLN
524039	270	**26,00**



Zobacz film

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP

– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	długość (mm)	PLN
171837	Czerwony	250	**14,00**
171844	Niebieski	250	**14,00**
171875	Zielony	250	**14,00**
171882	Fioletowy	250	**14,00**
171899	Żółty	250	**14,00**

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP

– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	długość (mm)	PLN
171721	Czerwony	300	**21,00**
171738	Niebieski	300	**21,00**
171745	Zielony	300	**21,00**
171783	Fioletowy	300	**21,00**
171790	Żółty	300	**21,00**



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

– Uchwyt pokryty czarnym tworzywem PVC

kod	kolor	długość (mm)	PLN
171752	Czarny	250	**15,00**
171851	Czarny	300	**16,00**



SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	długość (mm)	PLN
657607	Czarny	230	**9,00**
657669	Czarny	250	**11,00**
657676	Czarny	300	**12,00**
657621	Transparentny	230	**8,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 7,20



SZCZYPCE UNIWERSALNE

– Wyposażone w blokadę
– Solidna wzmocniona konstrukcja

S.S. stainless steel | wash

kod	długość (mm)	PLN
171707	250	**7,20**
171806	310	**8,40**
171905	400	**10,50**



15,00

PA polyamide | <200°C temp | wash

SZPATUŁA DO SMAŻENIA

kod	długość (mm)	PLN
658000	280	**15,00**



3,75 szt.

wash

SZPATUŁA – ZESTAW 4 SZT.

– Wykonana z drewna

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
525142	4	300	**3,75/15,00**



34,00

<200°C temp | wash

SZPATUŁA

– Z otworami
– Wykonana z tworzywa exoglassu

kod	długość (mm)	PLN
659502	300	**34,00**



38,00

PA polyamide | <200°C temp | wash

SZPATUŁA KĄTOWA

kod	długość (mm)	PLN
659601	325	**38,00**



Zobacz film



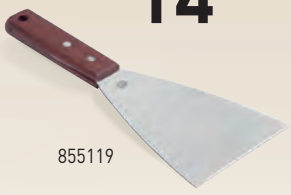
19,00

855713

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

SZPACHELKA
– Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	124	80x240	**19,00**



14,00

855119

S.S. stainless steel | wash

SZPACHELKA
– Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	100x251	**14,00**



od 20,00

855607

855508

S.S. stainless steel | <200°C temp | wash

SZPATUŁA KĄTOWA DO STEKÓW
– Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855508	120	75x270	**20,00**
855607	150	110x305	**23,00**



od 23,00

855652

855676

SZPATUŁA KĄTOWA SZEROKA DO HAMBURGERÓW
– Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855676	143	77x275	**23,00**
855652	174	107x305	**33,00**



od 23,00

855737

855669

SZPATUŁA KĄTOWA GIĘTKA
– Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855669	1,2	315x95	**24,00**
855737	1	380x73	**23,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



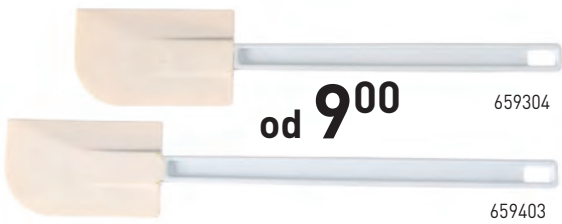
23,00

855720

SZPATUŁA KĄTOWA GIĘTKA, PERFOROWANA
– Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855720	1	380x73	**23,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

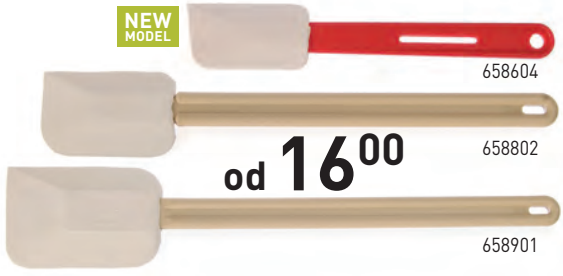


WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659205	90	52x257	**9,00**
659304	116	70x358	**13,00**
659403	116	70x410	**17,00**



WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatka z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw

wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN	
658604	90	55x260	**16,00**	N
658703	90	75x320	**29,00**	
658802	90	75x425	**32,00**	
658901	150	100x515	**52,00**	



ŁYŻKA KUCHENNA

-40°C 220°C temp | micro | wash

kod	mm	PLN
563007	375x70	**16,00**
563106	450x80	**22,00**
563205	575x105	**34,00**



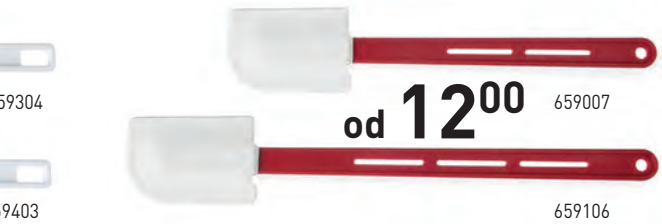
520628

od 64,00

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520604	700x95	**64,00**
520611	1000x95	**68,00**
520628	1250x95	**82,00**

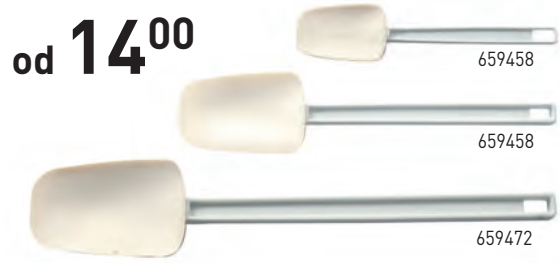


WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z silikonu

ABS plastic | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659014	90	55x270	**12,00**
659007	105	70x360	**24,00**
659106	105	70x420	**20,00**



WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659458	88	57x254	**14,00**
659465	117	75x357	**20,00**
659472	117	75x408	**21,00**



ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z tworzywa exoglassu

<200°C temp | wash

kod	długość (mm)	PLN
659700	305	**27,00**
659809	385	**38,00**

5,00 szt.



525005

ŁYŻKI KUCHENNE – ZESTAW 3 SZT.

- Wykonane z drewna

wash

kod	długość (mm)	szt./opak.
525005	475	**5,00/15,00**

PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

– Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
– Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
– Grubość uchwytu: 2,7 mm

2.7 MM
GRUBOŚĆ

S.S. stainless steel | wash



od 20,00

CHOCHLA

– Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	litry	mm	PLN
540305	0,125	ø80x400	**28,00**
540107	0,05	ø60x360	**20,00**
540404	0,25	ø100x480	**31,00**
540503	0,5	ø120x555	**42,00**
540602	0,75	ø145x575	**50,00**
540701	1	ø165x630	**56,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
541104	ø80x390	**20,00**
541203	ø100x400	**23,00**
541302	ø120x460	**25,00**
541500	ø160x530	**43,00**

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542606	410x100	**34,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542507	485x75	**33,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	długość (mm)	PLN
542705	350	**22,00**

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
542200	510x100	**37,00**

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

1.5 MM
GRUBOŚĆ



od 12,00

CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
527108	0,05	ø60x320	**12,00**
527207	0,18	ø90x390	**13,00**
527306	0,21	ø100x420	**16,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
528105	ø90x310	**12,00**
528204	ø115x370	**16,00**

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	długość (mm)	PLN
526118	355	**12,00**

SZPATUŁA

kod	długość (mm)	PLN
526101	350	**12,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
526200	350x35	**12,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	długość (mm)	PLN
526309	325	**12,00**

RÓZGI



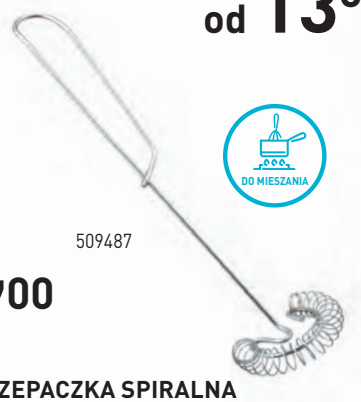
1 MM
GRUBOŚĆ

7,00

RÓZGA DO MIESZANIA

- Rózga twarda.
- Grubość wrzeciona: 1 mm

kod	długość (mm)	PLN
509470	280	**7,00**



7,00

TRZEPACZKA SPIRALNA

kod	długość (mm)	PLN
509487	260	**7,00**

S.S. stainless steel | wash

2.2 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2,2 mm

kod	długość (mm)	PLN
510100	340	**13,00**
510001	300	**13,00**
510209	380	**15,00**
510308	430	**16,00**
510407	480	**19,00**
511503	540	**20,00**
511701	640	**21,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

2 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI I UCHWYTEM Z POLIPROPYLENU

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2 mm

kod	długość (mm)	PLN
509104	340	**19,00**
509012	260	**14,00**
509005	290	**15,00**
509203	380	**20,00**
509302	430	**22,00**
509401	470	**26,00**

od 13,00



Zobacz film



od 14,00



Twarde wrzeciona



Twarde wrzeciona



22,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

RÓZGA SPIRALNA

kod	długość (mm)	PLN
856109	300	**22,00**





od 8,00

S.S. stainless steel

MISKA KUCHENNA

kod	litry	mm	PLN
530108	0,8	ø160x(H)63	**8,00**
530207	1,3	ø205x(H)70	**9,00**
530306	1,6	ø225x(H)83	**10,00**
530405	2,3	ø250x(H)84	**14,00**
530504	3,1	ø280x(H)99	**21,00**
530603	5	ø315x(H)108	**26,00**
530702	6	ø345x(H)118	**31,00**

S.S. stainless steel | wash

1.4 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 7 WRZECIONAMI

- 7 miękkich wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	długość (mm)	PLN
532003	230	**13,00**
532102	280	**14,00**
532201	325	**14,00**
532300	375	**15,00**

S.S. stainless steel | wash

1.4 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

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

kod	długość (mm)	PLN
511718	290	**13,00**
511725	330	**14,00**
511732	380	**16,00**
511749	430	**17,00**
511756	470	**19,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

1.4 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI I UCHWYTEM Z POLIPROPYLENU

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

kod	długość (mm)	PLN
509418	270	**14,00**
509425	290	**16,00**
509432	330	**17,00**
509449	380	**20,00**
509456	420	**24,00**
509463	470	**27,00**



Zobacz film

532102

od **13**00

532201

532300

DO UBIJANIA

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



511725

od **13**00

511732

511749

DO UBIJANIA

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



509432

od **14**00

509449

509456

DO UBIJANIA

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



517604

od **8**00

517307

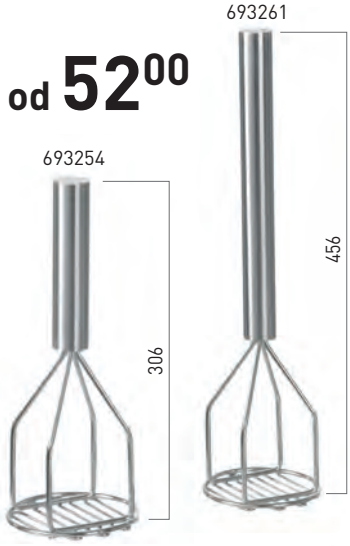
517109

MISKA DO UBIJANIA Z ZAOKRĄGLONYM DNEM

kod	litry	mm	PLN
517109	0,7	ø158x(H)55	**8,00**
517208	1,4	ø197x(H)68	**9,00**
517307	2,3	ø240x(H)88	**14,00**
517406	3,3	ø259x(H)92	**16,00**
517604	4,9	ø300x(H)118	**18,00**



od 52,00

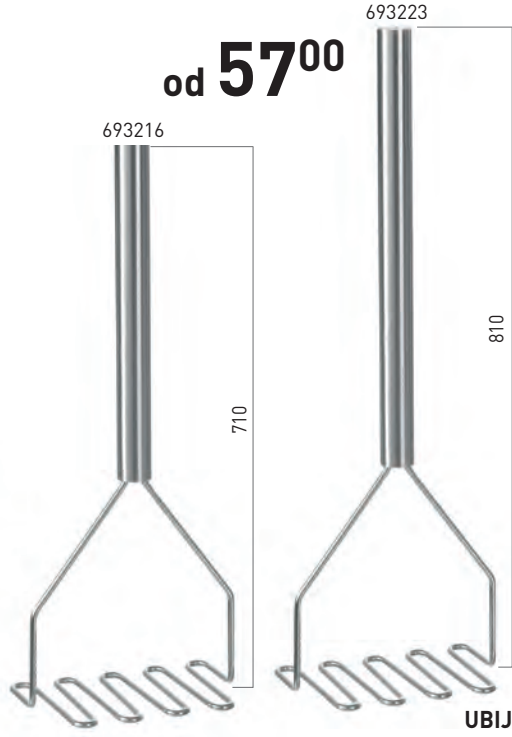


S.S. stainless steel | wash

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
– Solidna konstrukcja

kod	mm	PLN
693254	ø118x(H)310	**52,00**
693261	ø118x(H)455	**54,00**

od 57,00





UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
– Solidna konstrukcja

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	PLN
693216	200x130x(H)610	**57,00**
693223	200x130x(H)810	**64,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

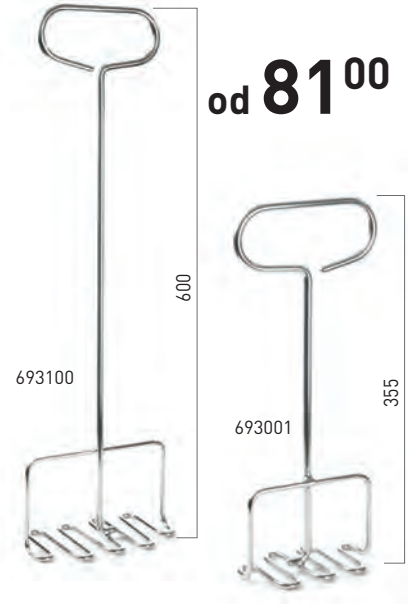
26,00

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
– Solidna konstrukcja
– Wygodna rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
856147	ø95x(H)230	**26,00**



od 81,00





127,00

S.S. stainless steel | wash

WYCISKACZ DO PURÉE

kod	mm	PLN
515105	320x110	**127,00**

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
– Solidna konstrukcja

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	PLN
693001	130x85x(H)355	**81,00**
693100	180x85x(H)600	**88,00**
693209	180x85x(H)770	**102,00**

od **33**^{00}

od **89**^{00}

od **33**^{00}



wielkość oczka:
0,5x0,5 mm



wielkość oczka:
0,5x0,5 mm





wielkość
oczka: ø2 mm

18/10 stainless steel

18/10 stainless steel

S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE - GĘSTE
– Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
647516	ø160x360	**33,00**
647509	ø160x415	**41,00**

SITO CHIŃSKIE STOŻKOWE Z SIATKĄ
– Gęste

kod	mm	PLN
647554	ø205x460	**89,00**
647561	ø245x500	**102,00**

SITO CHIŃSKIE

kod	mm	PLN
547304	ø180x380	**33,00**
547502	ø235x435	**46,00**



Zobacz film



2 struny
zbierające
przecier z sitka

133^{00}

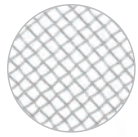


18/10 stainless steel

wash

SITO DO PRZECIERANIA WARZYW
– Idealne do przygotowywania zup–kremów i przecieru pomidorowego
– 2 tarcze w zestawie (ø140 mm): gruba i drobna

kod	mm	PLN
515501	400x215x(H)175	**133,00**



wielkość oczka:
1x1 mm

od 6,00

Sn tin plated | wash

SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

– Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
635001	ø120x290	6,00
635155	ø160x340	9,00
635209	ø180x355	11,00
635308	ø200x365	12,00
635407	ø230x395	16,00
635605	ø250x420	19,00



wielkość oczka:
4x4 mm/1,5x1,5 mm

od 56,00

Sn tin plated | wash

SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

– Z drewnianym uchwytem
– Wspornik wzmacniający

kod	mm	PLN
639009	ø260x580	56,00
639016	ø310x800	67,00
639023	ø360x850	87,00



wielkość oczka:
0,5x0,5 mm

od 14,00

18/10 stainless steel | wash

SITO GĘSTE

– Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638309	ø100x255	14,00
638507	ø145x340	17,00
638705	ø210x450	23,00
638903	ø250x455	39,00



wielkość oczka:
1x1 mm

od 17,00

18/10 stainless steel | wash

SITO Z RĄCZKAMI PROFI LINE

– Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
637104	ø160x330	17,00
637203	ø185x350	22,00
637302	ø200x365	25,00
637401	ø220x385	30,00
637500	ø240x405	35,00
637609	ø260x430	39,00

WANNY CEDZAKOWE

od **113,00**

WANNA CEDZAKOWA PROFI LINE
– 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	PLN
535509	ø325x(H)175	**113,00**
535516	ø365x(H)185	**143,00**
535523	ø415x(H)210	**179,00**



535516

od **19,00**



535424

535417

535400



535301

od **17,00**

535103

535202

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA
– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535295	ø165x(H)65	**19,00**
535400	ø225x(H)90	**25,00**
535417	ø285x(H)100	**31,00**
535424	ø315x(H)120	**37,00**

WANNA CEDZAKOWA KITCHEN LINE
– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535103	ø240x(H)110	**17,00**
535202	ø280x(H)135	**24,00**
535301	ø340x(H)160	**33,00**



535271

od **27,00**

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA
– Model kwadratowy, 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	**27,00**
535288	290x218x(H)80	**34,00**



535431

od **40,00**

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA
– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	**40,00**
535448	ø220x(H)110	**58,00**
535455	ø260x(H)140	**76,00**



WAGI KUCHENNE

99,00

Zobacz film



580233

S.S. stainless steel

WAGA GASTRONOMICZNA DO 15 KG

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

kod	zakres kg	mm	PLN
580233	15	266x269x(H)34	**99,00**

104,00



580226

S.S. stainless steel

WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI DO 5 KG

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

kod	zakres kg	mm	PLN
580226	5	200x151x(H)11	**104,00**

175,00

Zobacz film

ABS plastic | S.S. stainless steel

WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 5 KG

- Obudowa z tworzywa ABS
- Z funkcją tarowania
- Odczyt w kilogramach lub funtach
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Z timerem
- Zasilanie: 1 bateria 9 V (nie jest załączona)

kod	zakres kg	mm	PLN
580004	5	170x215x(H)55	**175,00**



580004

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%





CAS
S · C · A · L · E

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii i przemyśle
- Odczyt w kilogramach z dokładnością do 20 g
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230 V przez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki umożliwia drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cyfrowy
- Stalowa platforma 360×460 mm
- Temperatura otoczenia pracy: od –10° do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580332	150	360x580x(H)765	**949,00**

949,00

580332

Zobacz film



580301

371,00



S.S. stainless steel

WAGA CYFROWA DO 100 KG

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

kod	zakres kg	mm	PLN
580301	100	300x255x(H)35	**371,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

689,00



580295

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Nowy model małej, lekkiej i łatwej w użyciu wagi kontrolnej
- Dwudziałkowa, automatyczna zmiana działki pomiarowej, zależna od obciążenia szalki, zapewnia większą dokładność ważenia towarów o małej masie
- Funkcjonalność oraz wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej sprawiają, że urządzenie znajduje szerokie zastosowanie jako waga kontrolna w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Duży, jednostronny wyświetlacz LCD, 5-cyfrowy, o wymiarach 91×36 mm, zapewnia łatwy odczyt masy ważonego towaru
- Funkcja uśredniania odczytu umożliwia ważenie towaru zachowującego się niestabilnie, jak np. woda, zwierzęta
- Funkcja tarowania, umożliwiająca ważenie towaru bez wagi opakowania
- Wbudowane gniazdo na baterie 6×AA 1,5 A zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 250 h, manganowych – ok. 50 h
- Technologia One Chip Module zapewnia długi czas pracy wagi przy zasilaniu bateryjnym, czyniąc urządzenie nowoczesnym, bardzo dokładnym i niezawodnym
- Możliwość indywidualnego określenia czasu, po którym nastąpi wyłączenie wagi, pozwala na dłuższe korzystanie z baterii
- W zestawie zasilacz 230 V
- Parametry wagi 580271 pozwalają na wykorzystywanie jej w aptekach
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wymiary szalki: 222×151 mm
- Klasa dokładności: III
- Waga: 1,65 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580271	2	239x227x(H)66	**689,00**
580288	5	239x227x(H)66	**689,00**
580295	10	239x227x(H)66	**689,00**

569,00



tylny panel

580424

WAGA KUCHENNA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara, hold
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, które są niezbędne przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Dzięki automatycznej zmianie działki pomiarowej, zależnie od obciążenia szalki, może być stosowana w aptekach (dotyczy tylko modelu 580448)
- Wbudowane gniazdo baterii 3×LR20
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- W zestawie zasilacz AC 230V
- Szalka ze stali nierdzewnej: 226×187 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy wyświetlacz dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła, podświetlana klawiatura
- Wbudowana poziomica
- Waga: 2 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580448	3	250x280x(H)112	**569,00**
580431	15	250x280x(H)112	**569,00**
580424	30	250x280x(H)112	**569,00**

od 699,00



tylny panel

580363

WAGA KUCHENNA, WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

- Mała waga kontrolna odporna na przypadkowe polanie wodą
- Zasilanie bateryjne pozwala na pracę w każdych warunkach
- 2 duże wyświetlacze LCD – 5 cyfr (25 mm)
- Wbudowane gniazdo baterii 6x R20, – 1,5 V
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 1000 h, standardowych – ok. 500 h (baterie w komplecie)
- W zestawie zasilacz AC 230 V/DC 9 V
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Szalka ze stali nierdzewnej: 247x195 mm
- Waga: 3,7 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580363	2	278x317x(H)141	**699,00**
580370	10	278x317x(H)141	**709,00**
580387	30	278x317x(H)141	**719,00**

CAS S·C·A·L·E

668,00



580417

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3×LR20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora: ok. 150 h
- W zestawie: zasilacz AC 230 V i akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333×235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3×LCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomica
- Waga: 3,31 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580417	15	335x380x(H)105	**668,00**



580455

739,00

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIĘGNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3×LR20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora: ok. 150 h
- W zestawie: zasilacz AC 230 V i akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333×235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3×LCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomica
- Waga: 3,62 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580455	15	335x435x(H)475	**739,00**

ZGRZEWARKA TACEK CDS-01

- Niezwykle praktyczne urządzenie do pakowania na tackach gotowych dań na wynos, ale również poszczególnych składników i półproduktów do dalszego ich przetwarzania
- Możliwość pakowania produktów o różnej konsystencji – od stałych i sypkich po płynne
- Wymienne matryce pozwalają zgrzewać tacki z różnym podziałem
- Konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta zgrzewająca pokryta teflonem
- Elektroniczny sterownik firmy Omron zapewnia płynną i precyzyjną regulację temperatury zgrzewania
- Mechanizm sprężynowy ułatwiający otwarcie górnej pokrywy dociskowej
- System diod do monitorowania pracy urządzenia
- Zasobnik na rolkę folii
- Zabezpieczenie przed przewróceniem w przypadku nagłego podniesienia pokrywy
- Czas rozgrzania urządzenia po włączeniu około 8 min
- Czas zgrzewania: 2 s
- Maksymalna szerokość rolki folii: 180 mm
- Maksymalna średnica rolki folii: 140 mm
- Waga netto: 18 kg

kod	V	W	mm	PLN
805343	230	700	256x525(H)250	**3199,00**

NEW

3199,00



Termometry









	Termometr bezdotykowy	Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	Termometr cyfrowy z sondą
Kod	271148	271254	271407	271230
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki	szybki	średni	szybki
Temperatura minimalna	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura maksymalna	400°C	350°C	300°C	350°C
Dokładność	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Stopniowanie	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✔	✔	✔	✔
Długość sondy			213 mm	130 mm
Sonda wykonana z			stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach				
Wodoszczelność			odporny na zachlapania	✔
Automatyczne wyłączanie	✔	✔	✔	✔
Baterie w zestawie	✔	✔	✔	✔
Dodatkowe informacje	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 • Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 8:1	Funkcja temperatury Max./Min. • Z podstawką, zawiera futerał ochronny	Wodoszczelny – stopień ochrony IP65 • Z pokrywą ochronną sondy











Termometr cyfrowy ze składaną sondą	**Termometr cyfrowy z sondą**	**Termometr cyfrowy z sondą**	**Termometr do pieczenia z sondą z funkcją timera**
271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
średni	średni	średni	standardowy
-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔	✔	✔	✔
110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
			tylko sonda
		✔	✔
✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	✔
Funkcja temperatury Max./Min.	Z pokrywą ochronną sondy	Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy • Z pokrywą ochronną sondy i ergonomicznym uchwytem	Z funkcją timera • Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury













	Termometr z sondą	**Termometr do steków**	**Termometr uniwersalny do pieców i piekarników**	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do mleka**
Kod	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy
Temperatura min.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura maks.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Stopniowanie	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Długość sondy	127 mm	50 mm					140 mm
Sonda wykonana z	stal nierdzewna	stal nierdzewna					stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach		✔	✔				
Dodatkowe informacje	Osłona sondy z klipsem	Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - - wypieczony	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Z zawieszką	Z zawieszką	Posiada klips mocowania do dzbanka



64,00



271308

TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°C, dokładność ± 1°C w zakresie od -50°C do +300°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 110 mm
- Automatyczne wyłączanie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	**64,00**



271346

50,00

TERMOMETR DO PIEKARNIKÓW Z SONDĄ I FUNKCJĄ TIMERA

- Funkcja timera ze wstecznym odliczaniem
- Zakres pomiaru: od -50°C do +250°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie co 1°C, dokładność ± 1°C w zakresie od 0°C do +100°C
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min
- Z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	**50,00**

288,00



271254

S.S. stainless steel

TERMOMETR CYFROWY HACCP NA PODCZERWIEŃ Z SONDĄ

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwieni lub składanej sondy
- Funkcja kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznej/niebezpiecznej temperatury za pomocą lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu
- Zakres pomiaru: od –60° do 350°C
- Stopniowanie: co 0,2°C
- Dokładność przy pomiarze bezdotykowym: -60/65°C ±1°C, 65/350°C ±1,5%
- Dokładność przy pomiarze sondą: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0,5°C, 65/350°C ±1%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni (D:S) 8:1
- Automatyczne wyłączanie po 15 sekundach
- Zasilanie: 2 baterie AAA, nie są załączone

kod	zakres	mm	PLN
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	**288,00**

159,00



271148

TERMOMETR BEZDOTYKOWY

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

Zobacz film

kod	zakres	mm	PLN
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	**159,00**

236,00



271407

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ ODPORNY NA WSTRZĄSY

- Odporny na zachlapania
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: co 0,1°, dokładność: do 1°C między –30°C i 150°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 213 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Z podstawką i ochronnym futerałem z tworzywa
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie

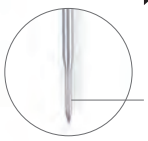
kod	zakres	mm	PLN
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	**236,00**



271230

Zobacz film

185,00



Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury



47,00

271209



50,00

271162

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

- Szybki i dokładny odczyt temperatury
- Stopień ochrony IP65 wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +350°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do 0,8°C/± 0,8%
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 130 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	**185,00**

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Zakres pomiaru: od –40º do +200ºC
- Jednostka pomiaru: ºC lub ºF
- Stopniowanie: co 1ºC, dokładność: ± 1ºC w całym zakresie pomiaru
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	**47,00**

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

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

kod	zakres	mm	PLN
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	**50,00**

13,00



271247

TERMOMETR DO MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**13,00**

13,00

271216



TERMOMETR Z SONDĄ

- Zakres temperatury: od 0ºC do 100ºC
- Stopniowanie co 1ºC, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 127 mm
- Osłona sondy z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271216	0/100°C	ø44,5x(H)140	**13,00**

7,50 szt.

271339



TERMOMETRY DO STEKÓW – 4 SZT.

S.S. stainless steel

- Wskazują zakres: surowy – średnio wypieczony – wypieczony
- Dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 50 mm
- Możliwość użytkowania w piekarnikach

kod	mm	szt./opak.
271339	ø25x(H)70	**7,50/30,00**





do cen należy doliczyć VAT 23%



271179

15,00

TERMOMETR UNIWERSALNY DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Zakres pomiaru: od +50°C do +300°C
- Stopniowanie co 10°C, dokładność: ±5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271179	50/300°C	60x40x(H)70	**15,00**



271186

11,00

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

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

kod	zakres	mm	PLN
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	**11,00**



271124

11,00

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ±1°C w zakresie od 0°C do +50°C, ±2°C w zakresie od -50°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	**11,00**

14,00



271261

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Model poziomy, z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +20°C
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ±2,5%

kod	zakres	mm	PLN
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	**14,00**

7,00



271117

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±1°C w zakresie od 0°C do +40°C, ±2°C w zakresie od -40°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	**7,00**



271155

17,00



Z funkcjonalnym klipsem



Mocowanie na magnes

TIMER KUCHENNY CYFROWY

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

ABS plastic

kod	mm	PLN
271155	67x20x(H)67	**17,00**



582022

40,00

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes
- Odliczanie: 99 min 59 s

kod	mm	PLN
582022	65x70x(H)17	**40,00**



582015

30,00

TIMER KUCHENNY ANALOGOWY

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

kod	mm	PLN
582015	ø80x(H)30	**30,00**



551813

149^{00}

3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)



S.S. stainless steel | wash





PISTOLET DO SOSÓW KITCHEN LINE

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność
- 3 końcówki (ø4, ø5 i ø6 mm)
- Stojak w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551813	1,5	270x195x(H)270	**149,00**



Komfortowa praca - antypoślizgowa powlekana rączka

Zobacz film

212^{00}

551806



3 końcówki (ø2 mm, ø4 mm i ø6 mm)

S.S. stainless steel | wash

PISTOLET DO SOSÓW PROFI LINE

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt z polipropylenu
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø2, ø4 i ø6 mm)
- Stojak i naczynie ociekowe w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551806	1,5	ø190x(H)220	**212,00**







DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

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



Zobacz film

PE polyethylene | wash

od 3,00 szt.



558003 558010 558027 557808 557815 557822 557907 557914 557921

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	PLN
558003	1	Żółty	0,2	ø50x(H)185	**3,20**
558010	1	Czerwony	0,2	ø50x(H)185	**3,20**
558027	1	Transparentny	0,2	ø50x(H)185	**3,20**
557808	1	Żółty	0,35	ø55x(H)205	**4,00**
557815	1	Czerwony	0,35	ø55x(H)205	**4,00**
557822	1	Transparentny	0,35	ø55x(H)205	**4,00**
557907	1	Żółty	0,7	ø70x(H)240	**5,50**
557914	1	Czerwony	0,7	ø70x(H)240	**5,50**
557921	1	Transparentny	0,7	ø70x(H)240	**5,50**

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW - 3 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
558034	3	Żółty	0,2	ø50x(H)185	**3,00/9,00**
558041	3	Czerwony	0,2	ø50x(H)185	**3,00/9,00**
558058	3	Transparentny	0,2	ø50x(H)185	**3,00/9,00**
557839	3	Żółty	0,35	ø55x(H)205	**3,50/10,50**
557846	3	Czerwony	0,35	ø55x(H)205	**3,50/10,50**
557853	3	Transparentny	0,35	ø55x(H)205	**3,50/10,50**
557938	3	Żółty	0,7	ø70x(H)240	**5,50/16,50**
557945	3	Czerwony	0,7	ø70x(H)240	**5,50/16,50**
557952	3	Transparentny	0,7	ø70x(H)240	**5,50/16,50**



57,00



630648

18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR DO HOT DOGÓW I DYSPENSERÓW

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

kod	mm	PLN
630648	260x110x(H)118	**57,00**

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

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

od **3,00**



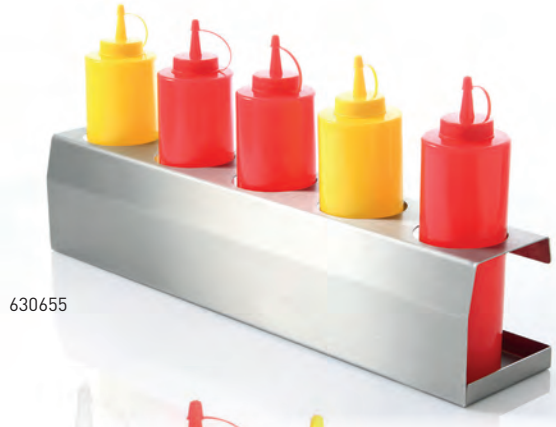
558324 558386 558447



Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	PLN
558324	1	Transparentny	0,2	ø60x(H)170	**3,00**
558386	1	Transparentny	0,3	ø65x(H)190	**4,00**
558447	1	Transparentny	0,6	ø75x(H)240	**5,00**



630655



557969 od **39,00**

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

18/0 stainless steel

- Bardzo solidne wykonanie
- 3 otwory lub 5 otworów na dyspensery (630655)
- Pasuje do dyspenserów do sosów HENDI

kod	-	mm	PLN
557969	3 otwory ø50 mm	209x80x(H)78	**39,00**
557976	3 otwory ø57 mm	229x90x(H)78	**47,00**
557983	3 otwory ø70 mm	274x102x(H)98	**54,00**
630655	5 otworów ø70 mm	530x110x(H)118	**101,00**



429457 od **23,00**

429440

S.S. stainless steel

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**23,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**34,00**

od 9,00



512135 512104 512302

Zobacz film

18/0 stainless steel | wash

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	**9,00**
512104	ø70x(H)45	**10,00**
512302	ø90x(H)45	**12,00**

od 8,00



512203 512210 512142 512159

od 8,00



512227 512234 512166 512173

18/0 stainless steel | wash

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	**11,00**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**13,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**8,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**9,00**

FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	**11,00**
512173	forma	80x80x(H)45	**14,00**
512227	dociskacz	63x63x(H)55	**8,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**9,00**

Zobacz film





buk
199671, 199558



olcha
199688, 199565



dąb
199695, 199572



czereśnia
199701, 199589



jabłoń
199718, 199596



śliwa
199725, 199602



klon
199732, 199619



morela
199749, 199626



buk i olcha
199763, 199633



od **9,00**

ZRĘBKI WĘDZARNICZE

– Do palenia na gorąco w dymnicy lub w piecu do opalania
– Naturalne, bez sztucznie wzmacnianego aromatu

NEW

kod	-	litry	PLN
199671	z drewna bukowego	1	**9,00**
199732	z drewna klonu	1	**9,00**
199688	z drewna olchowego GOLD	1	**9,00**
199695	z drewna dębowego	1	**9,00**
199701	z drewna czereśni	1	**9,00**
199718	z drewna jabłoni	1	**9,00**
199725	z drewna śliwy	1	**9,00**
199749	z drewna moreli	1	**9,00**
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	1	**9,00**

kod	-	litry	PLN
199558	z drewna bukowego	8	**18,00**
199565	z drewna olchowego GOLD	8	**18,00**
199572	z drewna dębowego	8	**20,00**
199589	z drewna czereśni	8	**26,00**
199596	z drewna jabłoni	8	**26,00**
199602	z drewna śliwy	8	**26,00**
199619	z drewna klonu	8	**24,00**
199626	z drewna moreli	8	**30,00**
199633	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	8	**18,00**

NEW



199992

Al aluminium

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Radiator z aluminiowym korpusem schładza dym
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilanie: 2 baterie AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	**92,00**

92^{00}







PolyScience®



549⁰⁰

Zobacz film

199985

PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO – WERSJA SAGE PROFESJONALNA

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

kod	mm	PLN
199985	150x80x(H)165	**549,00**



83⁰⁰

Zobacz film

199961

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora – schładza dym przed jego wypuszczeniem
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilanie: 2 baterie AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

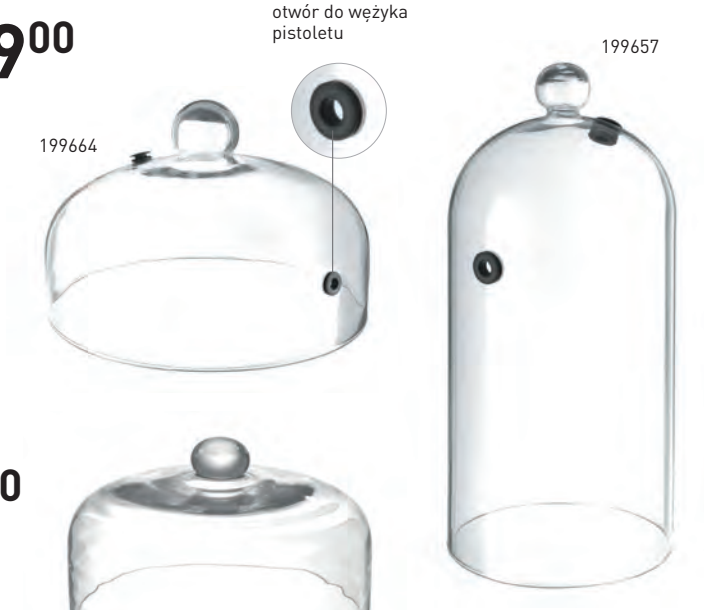
kod	mm	PLN
199961	ø68x(H)158	**83,00**

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

od 99⁰⁰

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym
- Pozwala stworzyć spektakularny sposób prezentowania potraw klientom

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	**189,00**
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	**99,00**



KOPUŁKA SZKLANA

61⁰⁰

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

kod	mm	PLN
199978	ø245x(H)150	**61,00**

199978





588017



588024



Zobacz film



od **207,00**

57,00



589205



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

- Uniwersalny syfon do przygotowywania pysznej bitej śmietany, kremów, musów i zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów i lodów
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Bita śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588017	0,5	ø85x(H)235	**207,00**
588024	1	ø98x(H)330	**239,00**

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

kod	-	mm	PLN
589205	Profi Line	120x30x(H)240	**57,00**





588147

339,00

Zobacz film

S.S. stainless steel | wash

TERMOSYFON

- Uniwersalny syfon do przygotowywania szerokiej gamy gorących i zimnych kremów, pianek, musów, zup itp.
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Butelka i głowica wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Butelka o podwójnych, izolowanych ściankach utrzymuje ciepłą lub zimną temperaturę zawartości przez wiele godzin
- Można utrzymywać w cieple, w wodzie o temperaturze do 70°C
- W zestawie: 3 końcówki (2 ze stali nierdzewnej, 1 z polipropylenu) i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588147	0,5	ø105x(H)278	**339,00**

S.S. stainless steel | wash

51,00

KOŃCÓWKI DO DEKOROWANIA I NAPEŁNIANIA

- Idealne do dekoracji, napełniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
  - 1 długa końcówka ø3×(H)106 mm
  - 1 długa końcówka ø5×(H)106 mm
  - 1 krótka końcówka ø3×(H)40 mm
  - 1 krótka końcówka ø5×(H)40 mm
- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany Hendi Profi Line

kod	PLN
589106	**51,00**



do kremów



do płynnych sosów



do dekorowania



do dekorowania

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 88,00



Zobacz film

588376 588369 588031

41,00



589007





589007

114,00



588420

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588031	0,25	ø80x(H)200	**88,00**
588369	0,5	ø80x(H)260	**114,00**
588376	0,95	ø95x(H)320	**124,00**

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

kod	-	mm	PLN
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	**41,00**

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE CZARNY

- Butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium w kolorze czarnym, matowym
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0,5	ø80x(H)260	**114,00**

Al aluminium

wash

114,00

KURT SCHELLER EDITION

HENDI Tools for Chefs

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- Naboje nie są dołączone

kod	kolor	litry	PLN
975893	Turkusowy	0,5	**114,00**
975855	Żółty	0,5	**114,00**
975886	Fioletowy	0,5	**114,00**
975879	Zielony	0,5	**114,00**
975862	Niebieski	0,5	**114,00**

Zobacz film





975893 975855 975886 975879 975862

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5

S.S. stainless steel

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

9499,00

kod	V	W	mm	PLN
290903	230	500	400x230x(H)430	**9499,00**







290903

Zobacz film

PASUJĄ DO WSZYSTKICH SYFONÓW NA RYNKU

588208



588215



586907



od 1,28 szt.



NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	**1,30/13,00**
588215	24	**1,29/31,00**
586907	50	**1,28/64,00**



Wyjmowalny pojemnik
na lody o pojemności 2 l



Łatwy montaż
i demontaż



Wyświetlacz cyfrowy wskazujący
czas pracy, temperaturę
mrożenia oraz ruch mieszadła

MASZYNA DO LODÓW

S.S. stainless steel

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Krótki czas przygotowania (do 90 minut)
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatury od -10˚C do -35˚C
- Funkcja podtrzymania temperatury przez 2 godziny po zakończeniu pracy urządzenia w celu utrzymania konsystencji przygotowanego produktu
- Nie wymaga użycia schłodzonych składników
- Duży, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia i ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania łopatka mieszająca z polipropylenu
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „twist-lock" umożliwiająca kontrolę procesu
- Czynnik chłodzący: R600a

kod	V	W	mm	PLN
274231	230	180	272x315x(H)362	**1564,00**



1564^{00}



Zobacz film

do cen należy doliczyć VAT 23%

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

85,00

GAŁKOWNICA PROFI LINE

kod	-	mm	PLN
759233	1/24	ø51	85,00
759240	1/30	ø49	85,00
759257	1/36	ø46	85,00
759264	1/40	ø44	85,00



S.S. stainless steel | wash

41,00



GAŁKOWNICA KITCHEN LINE

kod	-	mm	PLN
572016	1/10	ø70	41,00
572115	1/12	ø66	41,00
572214	1/16	ø59	41,00
572313	1/20	ø56	41,00
572412	1/24	ø53	41,00
572610	1/36	ø48	41,00
572511	1/30	ø50	41,00
572719	1/40	ø44	41,00



S.S. stainless steel | wash

stöckel

GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale także do nakładania ziemniaków typu purée
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji

kod	-	mm	PLN
755006	1/4	ø100	129,00
755013	1/8	ø80	129,00
755020	1/10	ø70	129,00
755037	1/12	ø67	119,00
755044	1/16	ø59	129,00
755051	1/20	ø56	129,00
755068	1/24	ø51	129,00
755075	1/30	ø49	119,00
755082	1/36	ø47	119,00
755099	1/40	ø45	119,00
755105	1/50	ø43	129,00
755112	1/60	ø40	129,00
755143	1/100	ø30	129,00

od 119,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

stöckel

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash





od **119,00**

GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom

kod	-	mm	PLN
755334	1/12	ø67	**129,00**
755341	1/16	ø59	**129,00**
755358	1/20	ø56	**129,00**
755365	1/24	ø51	**129,00**
755372	1/30	ø49	**119,00**
755389	1/36	ø47	**119,00**
755396	1/40	ø45	**119,00**

Lepsza identyfikacja porcji



129,00

S.S. stainless steel | wash

stöckel

GAŁKOWNICA STÖCKEL OWALNA

kod	-	mm	PLN
755259	1/20	70x52	**129,00**
755273	1/30	62x43	**129,00**



od **899,00**



157,00

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC PROFI LINE

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Wbudowany system myjący uruchamiany poprzez nacisk i zapewniający małe zużycie wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Gumowa osłona zabezpiecza rant płuczki i rękojeść gałkownic przed mechanicznymi uszkodzeniami
- Płuczka (model 755174) z możliwością instalacji do ściany, blatów i innych płaskich powierzchni
- Dopływ wody 3/8", odpływ ø20 mm

kod	-	mm	PLN
755181	z systemem myjącym do zabudowy	270x110x(H)115	**899,00**
755174	z systemem myjącym do montażu na ścianie	220x120x(H)90	**999,00**

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC KITCHEN LINE

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość montażu do ściany z pomocą elementu 802014, do witryn chłodniczych i urządzeń gastronomicznych
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"

kod	mm	PLN
802007	270x111x(H)115	**157,00**

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI KITCHEN LINE

kod	mm	PLN
802014	302x115x(H)122	**51,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



18,00

18/10 stainless steel

SZPATUŁA DO LODÓW Z UCHWYTEM Z TRITANU

kod	kolor	długość (mm)	PLN
755808	Niebieski	260	18,00
755815	Czerwony	260	18,00
755822	Żółty	260	18,00
755839	Fioletowy	260	18,00



104,00



179,00



129,00

stöckel

Al aluminium

wash



PORCJONER STÖCKEL

kod	-	mm	PLN
755556	1/20	ø56x120	104,00
755563	1/24	ø51x120	104,00
755570	1/30	ø49x120	104,00

PORCJONER STÖCKEL

– Z powłoką ceramiczną
– Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755686	1/20	ø56x170	179,00
755693	1/30	ø49x170	179,00

PORCJONER STÖCKEL

– Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755655	1/20	ø56x170	129,00
755679	1/30	ø49x170	129,00

53,00



Al aluminium

wash

PORCJONER KITCHEN LINE

– Z długim uchwytem wypełnionym olejem – dla lepszego porcjowania lodów
– Olej pod wpływem ciepła dłoni rozgrzewa się, dzięki czemu kulka łatwiej odchodzi od powierzchni porcjonera, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów

kod	-	mm	PLN
759301	1/30	ø49x225	53,00



S.S. stainless steel

wash

41,00

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

– Na 3 wafle

kod	mm	PLN
755730	200x95x(H)85	41,00

KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Produkt profesjonalny najwyższej jakości
- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 201 grubości 0,9 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki

kod	litry	mm	PLN
807002	6,7	ø200x(H)246	**94,00**

KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Waga netto: 1,04 kg
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

S.S. stainless steel | wash

kod	litry	mm	PLN
802083	7,3	ø190x(H)250	**113,00**

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802083

PC polycarbonate | wash

kod	mm	PLN
802076	ø190	**20,00**

NEW

S.S. stainless steel | wash

9400



807002

2000

802076



802083

11300



802021

802038

802045

802052

S.S. stainless steel | wash

KUWETA DO LODÓW PROFI LINE

od **46**00

- Produkt profesjonalny najwyższej jakości
- Stal nierdzewna o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	litry	mm	PLN
802021	6,5	360x165x(H)150	**71,00**
802038	5	360x165x(H)120	**47,00**
802045	3,6	360x165x(H)80	**46,00**
802052	5	360x250x(H)80	**48,00**



S.S. stainless steel | wash

KUWETA DO LODÓW KITCHEN LINE

4500

- Produkt profesjonalny wysokiej jakości
- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	litry	mm	PLN
807019	5	360x165x(H)120	**45,00**



807019



od **29,00**



KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	Transparentny	5	360x165x(H)120	**30,00**
807033	Czarny	5	360x165x(H)120	**29,00**
807057	Transparentny	5	360x250x(H)80	**30,00**
807071	Czarny	5	360x250x(H)80	**30,00**

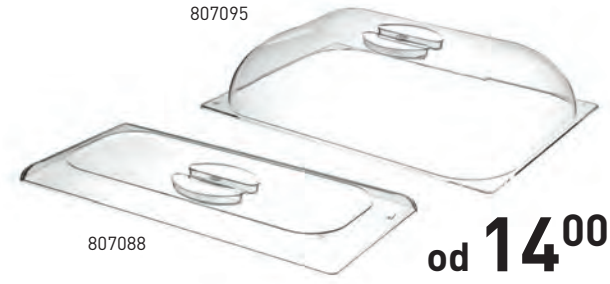


27,00

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW

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

kod	mm	PLN
802069	360x165	**27,00**



od **14,00**

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

– Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu

kod	mm	PLN
807088	360x165	**14,00**
807095	360x250	**18,00**



3719,00

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L

– Ochrona lodów przed rozmrażaniem dzięki trójwarstwowej, przeszklonej pokrywie
– Pojemność: 4 kuwety do lodów 360×165×(H)maks. 120 mm
– Obudowa ze stali nierdzewnej
– Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
– Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
– Nóżki z regulowaną wysokością
– Czynnik chłodzący: R600a
– Klasa klimatyczna: 4
– Dostarczana bez kuwet na lody

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	162	805x666x(H)305	**3719,00**

PE polyethylene

BIODEGRADABLE

0,48 szt.



557303



557112

557303

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE – ZESTAW 100 SZT.

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

kod	mm	szt./opak.
557303	515x280	**0,48/48,00**



550113

140,00

S.S. stainless steel

WIESZAK NA WORKI DO SZPRYCOWANIA I KOŃCÓWKI

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

kod	mm	PLN
550113	500x360x(H)560	**140,00**



od 0,19 szt.

557143

WORKI DO SZPRYCOWANIA

PE polyethylene

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

kod	typ	mm	szt./opak.
557143	zgrzewka	300x200	**0,19/19,00**
557129	zgrzewka	535x300	**0,38/38,00**
557136	zgrzewka	630x330	**0,45/45,00**
557112	rolka	445x220	**0,32/32,00**
557105	rolka	530x285	**0,40/40,00**



557105



550120

550328

550526

od 10,00 szt.

ZESTAW WORKÓW DO SZPRYCOWANIA – 2 SZT.

- Do wielokrotnego użytku (możliwość wyparzania)
- Wykonane z bawełny, wnętrze pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
550120	2	300	**10,00/20,00**
550229	2	350	**11,50/23,00**
550328	2	400	**14,00/28,00**
550427	2	450	**15,50/31,00**
550526	2	500	**18,00/36,00**



550106

550304

550502

od 17,00

WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymałe
- Wykonane z supernylonu, bez szwów
- Elastyczne i cienke
- Możliwość użycia w gotującej wodzie
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
550106	1	300	**17,00**
550205	1	350	**18,00**
550304	1	400	**20,00**
550403	1	450	**22,00**
550502	1	500	**24,00**

od 3,30 szt.

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE



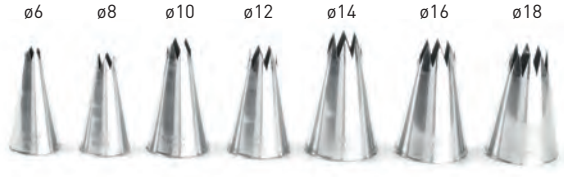


551790

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

– Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551790	ø6-8-10-12-14	**6,40/32,00**

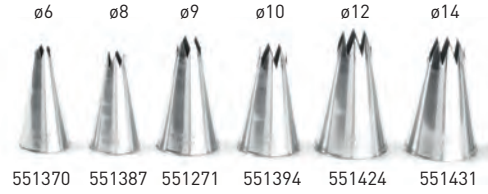


551714

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

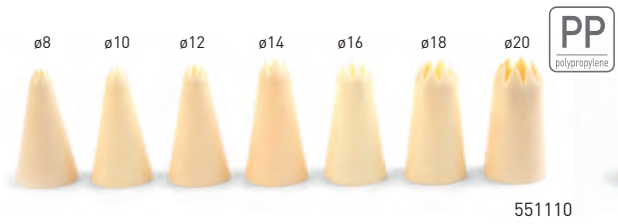
kod	-	szt./opak.
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	**8,50/59,50**



551370 551387 551271 551394 551424 551431

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KARBOWANA

kod	mm	PLN
551370	ø6	**6,00**
551387	ø8	**6,00**
551271	ø9	**7,00**
551394	ø10	**7,00**
551424	ø12	**7,00**
551431	ø14	**7,00**



551110

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

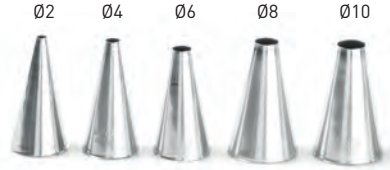
– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	**3,30/23,10**

od 3,30 szt. S.S. stainless steel

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE



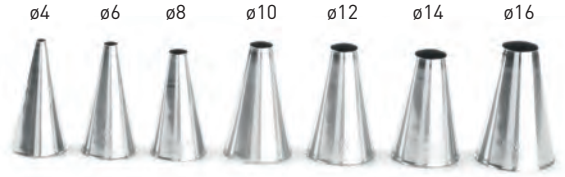


551691

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

– Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551691	ø2-4-6-8-10	**6,40/32,00**

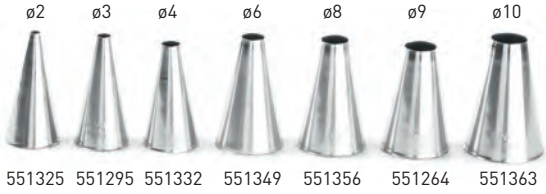


551615

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	**8,50/59,50**



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW PROSTA

kod	mm	PLN
551325	ø2	**6,00**
551295	ø3	**6,00**
551332	ø4	**6,00**
551349	ø6	**6,00**
551356	ø8	**6,00**
551264	ø9	**7,00**
551363	ø10	**6,00**



551011

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	**3,30/23,10**

Zobacz film

6,80 szt.

551592



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE – ZESTAW 5 SZT.

- Zestaw zawiera końcówki do:
  - napełniania
  - formowania makaroników
  - dekorowania (wzór gwiazdka)
  - tworzenia „splotu koszyka"
  - pisania
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551592	**6,80/34,00**



29,00

551202



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW – ZESTAW DO KWIATÓW I PŁATKÓW

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

kod	PLN
551202	**29,00**



6,00

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KWIATEK

kod	mm	PLN
551219	ø10	**6,00**



6,00

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA FRANCUSKA

kod	mm	PLN
551226	ø11	**6,00**



6,00

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW W KSZTAŁCIE LITERY „V"

kod	mm	PLN
551233	ø14	**6,00**



od 10,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW DO NAPEŁNIANIA

kod	mm	PLN
551240	ø7	**11,00**
551257	ø4	**10,00**



6,00

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW WSTĄŻKA

kod	mm	PLN
551288	16x2	**6,00**



4,70 szt.

PP polypropylene

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	-	szt./opak.
551400	ø 6-8-10-12	**4,70/56,40**



551400

od **12,00**

FORMA DO BABECZEK

kod	-	mm	PLN
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	**14,00**
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	**12,00**

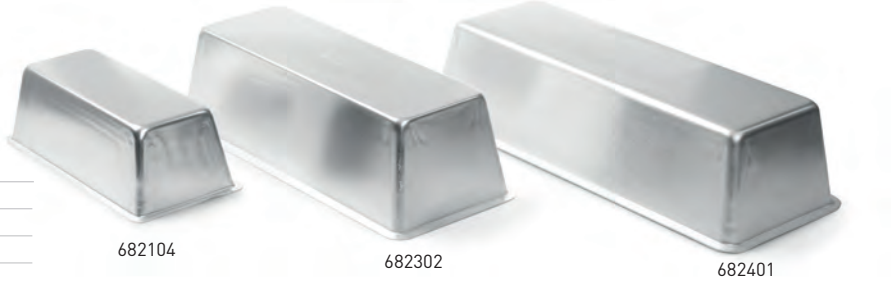


od **27,00**

FORMA DO CIAST

– Prostokątna

kod	mm	PLN
682104	180x80x(H)60	**27,00**
682302	260x100x(H)75	**37,00**
682401	300x110x(H)75	**42,00**





od **8,00**



FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	**11,00**
512173	forma	80x80x(H)45	**14,00**
512227	dociskacz	63x63x(H)55	**8,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**9,00**

od **8,00**

Zobacz film



PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	**11,00**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**13,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**8,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**9,00**

od **9,00**

Zobacz film



PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	**9,00**
512104	ø70x(H)45	**10,00**
512302	ø90x(H)45	**12,00**

Zobacz film

3,40 szt.



673744

673751



673768

3,20 szt.



673782

FORMY DO WYCINANIA MOTYLE – ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	wys. (mm)	szt./opak.
673782	20	**3,20/25,60**

FORMY DO WYCINANIA – ZESTAW

– Zestaw 9 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	szt./opak.
673744	okrągła	(H)30	**3,40/30,60**
673751	kwadratowa	(H)30	**3,40/30,60**
673768	gwiazda	(H)30	**3,40/30,60**

6,40 szt.



673720

673737

FORMY DO WYCINANIA OWALNE – ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	szt./opak.
673720	gładka	(H)52	**6,40/51,20**
673737	karbowana	(H)52	**6,40/51,20**

5,10 szt.



673775

FORMY DO WYCINANIA TRÓJKĄTNE – ZESTAW

– Zestaw 6 sztuk w różnych rozmiarach

kod	wys. (mm)	szt./opak.
673775	50	**5,10/30,60**

2,50 szt.



674413

673416

FORMA DO WYCINANIA

– Okrągła

– Zestaw 14 szt.

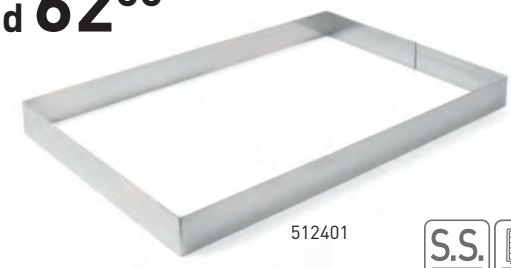
kod	-	mm	szt./opak.
673416	gładka, ø19-112	(H)35	**2,50/35,00**
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	**2,50/35,00**







od **62,00**



512401

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

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

kod	mm	PLN
512401	585x385x(H)50	**82,00**
512418	383x285x(H)50	**62,00**
512425	585x385x(H)60	**89,00**
512432	385x285x(H)60	**67,00**

od **86,00**



512463

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
512463	250x350x(H)80	**86,00**
512470	550x350x(H)80	**102,00**

45,30 szt.



Zobacz film

x4

512449

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

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

kod	mm	szt./opak.
512449	ø400x(H)80	**45,30/181,20**

od **20,00**



512296

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

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

kod	mm	PLN
512241	ø140x(H)50	**20,00**
512258	ø160x(H)50	**28,00**
512265	ø180x(H)50	**28,00**
512272	ø200x(H)50	**28,00**
512289	ø220x(H)50	**31,00**
512296	ø240x(H)50	**31,00**
512340	ø140x(H)60	**25,00**
512357	ø160x(H)60	**29,00**
512364	ø180x(H)60	**31,00**
512371	ø200x(H)60	**29,00**
512388	ø220x(H)60	**32,00**
512395	ø240x(H)60	**33,00**



x4

512456

56,50 szt.

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY SERCE

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

kod	mm	szt./opak.
512456	450x(H)80	**56,50/226,00**



S.S. stainless steel

144,00



515044

Zobacz film

189,00



515150

ZNACZNIK ROZSTAWNY, JEDNOSTRONNY, 5-OSTRZOWY

– Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
– 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515044	222x56x(H)55	**144,00**

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY, 7-OSTRZOWY

– Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
– 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515150	222x80	**189,00**





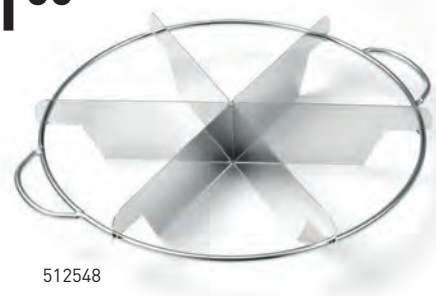
od 102,00



512500

Zobacz film

od 61,00



512548

ZNACZNIK DO TORTÓW

– Do wyznaczania równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	-	mm	PLN
512500	8 porcji	ø320	**102,00**
512517	12 porcji	ø320	**118,00**
512531	16 porcji	ø320	**142,00**

ZNACZNIK DO TARTY

– Do wyznaczania równych porcji i nacinania ciasta

kod	-	mm	PLN
512548	6 porcji	ø270	**61,00**
512555	8 porcji	ø270	**66,00**





SKROBKI CUKIERNICZE Z POLIPROPYLENU

– Cukiernicze dekoracyjne do ciast, musów, mas i kremów

PP polypropylene | wash

x6 od 3,00 szt.



554135

SKROBKA CUKIERNICZO-PIEKARNICZA TRAPEZOWA – ZESTAW 6 SZT.

– Wykonana z polipropylenu
– W kształcie trapezu

kod	mm	szt./opak.
554135	136x97	3,20/19,20
554128	155x107	3,00/18,00
554111	194x127	3,00/18,00

x6 3,20 szt.



554142

SKROBKA CUKIERNICZO-PIEKARNICZA PÓŁOKRĄGŁA – ZESTAW 6 SZT.

– Wykonana z białego polipropylenu
– Półokrągła

kod	mm	szt./opak.
554142	104x74	3,20/19,20
554159	159x103	3,20/19,20

3,20 szt. x6



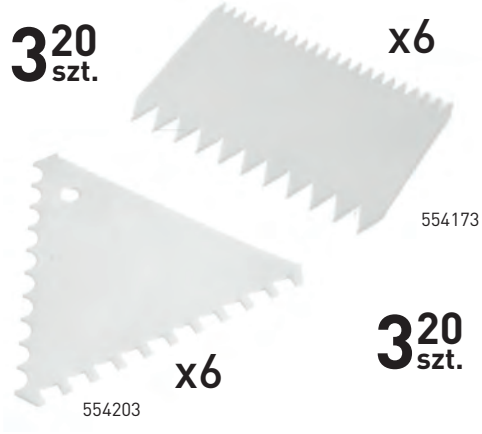
554197

SKROBKA CUKIERNICZA PÓŁOKRĄGŁA – ZESTAW 6 SZT.

– Wykonana z białego polipropylenu
– Półokrągła

kod	mm	szt./opak.
554197	130x100	3,20/19,20

3,20 szt. x6



554173

SKROBKA CUKIERNICZA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ – ZESTAW 6 SZT.

– Wykonana z białego polipropylenu
– Prostokątna, z 2 ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	szt./opak.
554173	110x72	3,20/19,20

x6

554203

3,20 szt.

SKROBKA CUKIERNICZA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ – ZESTAW 6 SZT.

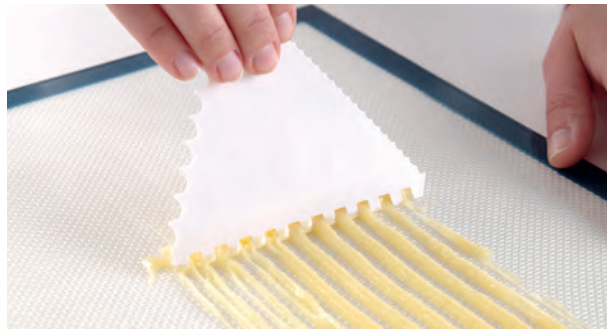
– Wykonana z białego polipropylenu
– Trójkątna, z ząbkowanymi krawędziami

kod	-	mm	szt./opak.
554203	szeroki rozstaw	110x110	3,20/19,20
554210	wąski rozstaw	110x110	3,20/19,20











554432



554364



554166

SKROBKA DO CIASTA – ZESTAW 3 SZT.

– W kształcie trapezu

kod	mm	szt./opak.
554432	216x128	**3,00/9,00**

SKROBKA DO CIASTA – ZESTAW 6 SZT.

– W kształcie prostokąta

kod	mm	szt./opak.
554364	120x96	**2,30/13,80**

SKROBKA DO CIASTA GIĘTKA – ZESTAW 6 SZT.

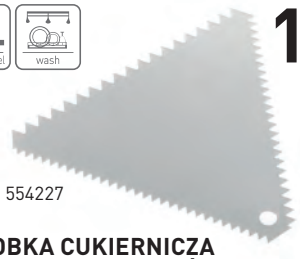
– Półokrągła

kod	mm	szt./opak.
554166	120x88	**1,70/10,20**

SKROBKI CUKIERNICZE ZE STALI NIERDZEWNEJ

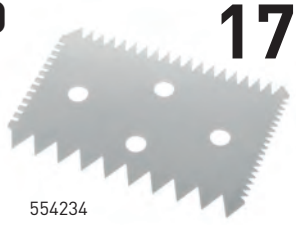
S.S. stainless steel | wash

15,00



554227

17,00



554234



SKROBKA CUKIERNICZA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ

– Wykonana ze stali nierdzewnej
– Trójkątna, z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554227	110x110	**15,00**

SKROBKA CUKIERNICZA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ

– Wykonana ze stali nierdzewnej
– Prostokątna, z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554234	102x69	**17,00**



855751



553404

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

20,00

NÓŻ DO CIASTA

– Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
855751	150x110	**20,00**

S.S. stainless steel | wash

15,00

NÓŻ DO CIASTA

– Wykonany w całości ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
553404	150x110	**15,00**





850275

od 23,00

SZPATUŁA CUKIERNICZA

– Stal nierdzewna DIN 1.4301
– Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
850268	szerokość 85 mm	115	**23,00**
850275	szerokość 100 mm	120	**25,00**
850237	szerokość 110 mm	125	**28,00**



850244

od 30,00

SZPATUŁA CUKIERNICZA Z PIERŚCIENIEM

– Stal nierdzewna DIN 1.4301
– Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
850244	szerokość 110 mm	125	**30,00**
850251	szerokość 125 mm	130	**33,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel

od 19,00





SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA

– Elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855775	110	19x220	**19,00**
855782	200	32x328	**22,00**
855683	254	37x375	**27,00**



od 16,00

SZPATUŁA DO SMAROWANIA CIASTA CRÈME

– Stal nierdzewna
– Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840863	płaska	120	**16,00**
840870	płaska	200	**21,00**
840887	płaska	250	**23,00**
840894	płaska	300	**25,00**
840900	płaska	350	**27,00**
840917	płaska, z dwoma uchwytami	300	**29,00**

od 31,00



od 17,00



SZPATUŁA DO SMAROWANIA CIASTA CRÈME

– Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
– Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840924	płaska, elastyczna	200	**31,00**
840931	płaska , elastyczna	300	**37,00**
840948	kątowa	200	**37,00**
840955	kątowa	300	**39,00**

SZPATUŁA WĄSKA

– Do masy cukierniczej
– Gładkie, elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855706	110	17x220	**17,00**
855690	203	34x332	**20,00**
855744	250	39x375	**26,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel

Zobacz film

od 17,00



855706 855690 855744

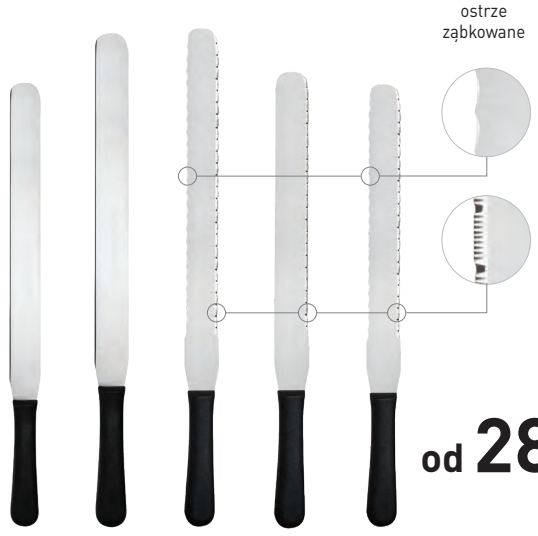
SZPATUŁA WĄSKA

– Do masy cukierniczej
– Gładkie, elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855706	110	17x220	**17,00**
855690	203	34x332	**20,00**
855744	250	39x375	**26,00**

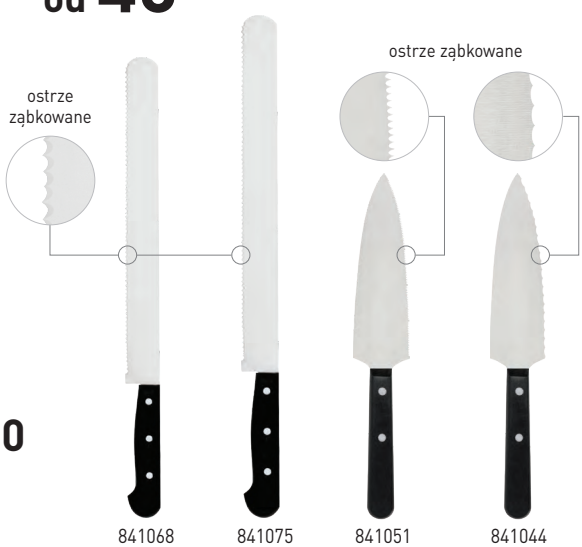
od 40,00

40,00



od 28,00

840962 840979 841037 840986 840993



841068 841075 841051 841044

NÓŻ DO CIASTA

– Stal nierdzewna
– Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840962	płaski	300	**28,00**
840979	płaski	350	**30,00**
841037	ząbkowany z 2 stron	350	**34,00**
840986	ząbkowany z 1 strony	300	**30,00**
840993	ząbkowany z 2 stron	300	**32,00**

NÓŻ DO CIASTA

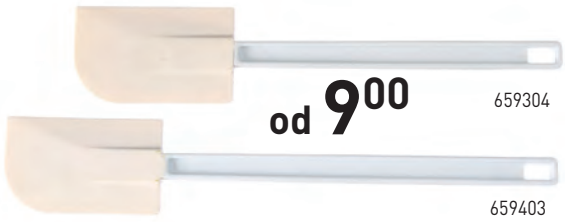
– Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
– Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841068	z ząbkami	300	**40,00**
841075	z ząbkami	350	**44,00**

NÓŻ DO SERWOWANIA CIASTA

– Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
– Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841051	z ząbkami	180	**43,00**
841044	z drobnymi ząbkami	180	**43,00**



WYBIERAK DO CIASTA
- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

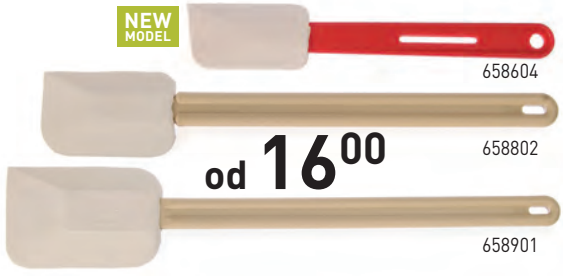
kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659205	90	52x257	**9,00**
659304	116	70x358	**13,00**
659403	116	70x410	**17,00**



WYBIERAK DO CIASTA
- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z silikonu

ABS plastic | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659014	90	55x270	**12,00**
659007	105	70x360	**24,00**
659106	105	70x420	**20,00**



WYBIERAK DO CIASTA
- Rączka z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatka z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw

wash

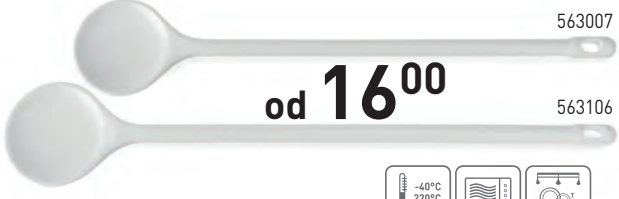
kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN	
658604	90	55x260	**16,00**	N
658703	90	75x320	**29,00**	
658802	90	75x425	**32,00**	
658901	150	100x515	**52,00**	



WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI
- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

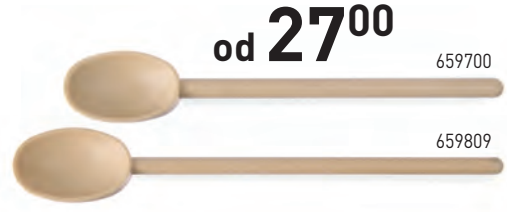
kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659458	88	57x254	**14,00**
659465	117	75x357	**20,00**
659472	117	75x408	**21,00**



ŁYŻKA KUCHENNA

-40°C 220°C temp | micro | wash

kod	mm	PLN
563007	375x70	**16,00**
563106	450x80	**22,00**
563205	575x105	**34,00**



ŁYŻKA Z TWORZYWA
- Wykonana z tworzywa exoglassu

<200°C temp | wash

kod	długość (mm)	PLN
659700	305	**27,00**
659809	385	**38,00**



MIESZADŁO DREWNIANE
- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

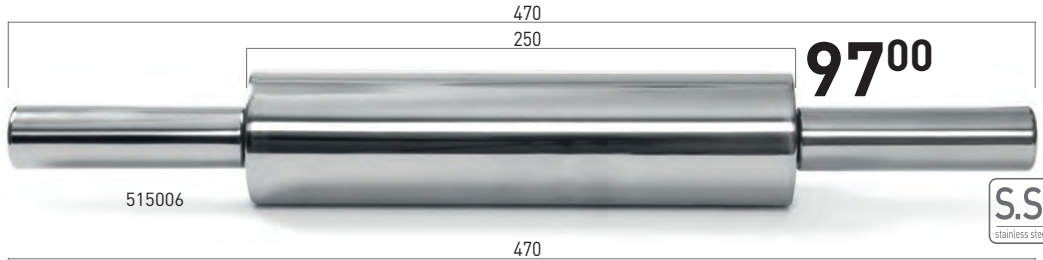
kod	mm	PLN
520604	700x95	**64,00**
520611	1000x95	**68,00**
520628	1250x95	**82,00**



ŁYŻKI KUCHENNE – ZESTAW 3 SZT.
- Wykonane z drewna

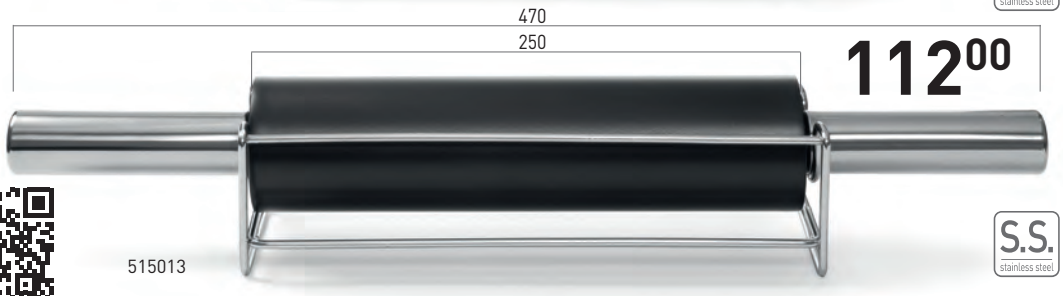
wash

kod	długość (mm)	szt./opak.
525005	475	**5,00/15,00**



97,00

515006



112,00

515013

Zobacz film



139,00

515020

WAŁEK DO CIASTA
– Na tulejach ślizgowych

kod	mm	PLN
515006	ø65x470	**97,00**

WAŁEK DO CIASTA NIEPRZYWIERAJĄCY
– Powierzchnia wałka pokryta materiałem nieprzywierającym
– Na tulejach ślizgowych
– W zestawie stojak chromowany

kod	mm	PLN
515013	ø65x470	**112,00**

WAŁEK DO CIASTA DREWNIANY
– Na łożyskach kulkowych

kod	mm	PLN
515020	ø75x590	**139,00**



od 35,00

637791

od 232,00



637135

do cukru pudru: wielkość oczek 0,5x0,5 mm

do mąki: wielkość oczek 1x1 mm

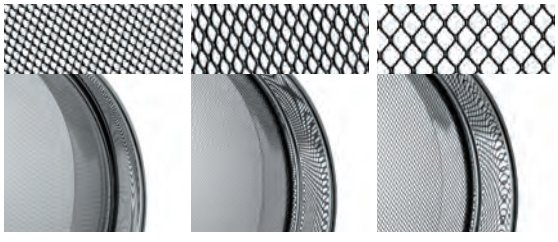
do bułki tartej: wielkość oczek 3x3 mm



do mąki: wielkość oczek 0,5x0,5 mm

do mąki na chleb: wielkość oczek 1x1,5 mm

do mąki na ciasto: wielkość oczek 2,2x2,2 mm



SITO DO PRZESIEWANIA
– Z zawieszką

kod	-	wielkość oczek (mm)	mm	PLN
637791	do cukru pudru	0,5x0,5	ø250x(H)75	**35,00**
637821	do cukru pudru	0,5x0,5	ø410x(H)80	**67,00**
637807	do mąki	1x1	ø250x(H)75	**41,00**
637838	do mąki	1x1	ø410x(H)80	**67,00**
637814	do bułki tartej	3x3	ø250x(H)75	**41,00**
637845	do bułki tartej	3x3	ø410x(H)80	**67,00**

SITO DO PRZESIEWANIA

kod	-	wielkość oczek (mm)	mm	PLN
637135	do mąki	0,5x0,5	ø300x(H)100	**232,00**
637142	do mąki	0,5x0,5	ø350x(H)100	**289,00**
637111	do mąki na chleb	1x1,5	ø300x(H)100	**229,00**
637128	do mąki na chleb	1x1,5	ø350x(H)100	**289,00**
637159	do mąki na ciasto	2,2x2,2	ø300x(H)100	**232,00**
637166	do mąki na ciasto	2,2x2,2	ø350x(H)100	**289,00**

SIL silicone | -60°C 220°C temp | oven | micro | wash

FORMY SILIKONOWE

– Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
– Doskonałe do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji



od 35,00

676202
676158



676202

SEMI-SPHERE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	**35,40**
676158	GN 1/3	ø31x(H)18	24	**36,00**
676325	600x400	ø35x(H)17	96	**163,20**



od 35,10



677001

MINI-CAKE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676387	GN 1/1	100x52x(H)31	20	**130,00**
676226	600x400	100x52x(H)31	30	**168,00**
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	**35,10**



od 35,20



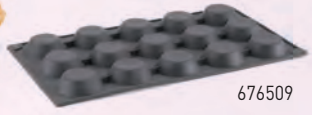
676905

MUFFINS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676363	GN 1/1	ø70x(H)40	24	**129,60**
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	**35,40**
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	**35,20**
676233	600x400	ø48x(H)31	70	**168,00**



od 36,00



676509

TARTELETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	**36,00**
676240	600x400	ø45x(H)16	60	**156,00**

36,40



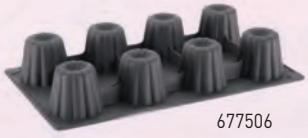
676134



SAVARIN MINI

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676134	GN 1/3	ø67x(H)31	6	**35,40**

od 35,20



677506



CANNELE BORDELAIS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	**35,20**
676127	GN 1/3	ø35x(H)26	18	**36,00**

od 35,10

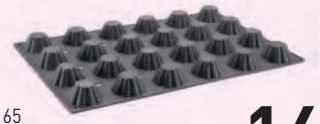


676141



FINANCIER

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676141	GN 1/3	85x44x(H)8	9	**35,10**
676110	GN 1/3	25x47x(H)7	20	**36,00**



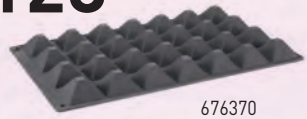
676165

160,80

BRIOCHETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676165	600x400	ø78x(H)36	24	**160,80**

od 128,80



676370

PYRAMIDE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676370	GN 1/1	66x66x(H)40	28	**128,80**



od 159,00



676295

MINI-TARTELETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676288	600x400	ø160x10	6	**159,00**
676295	600x400	ø120x(H)10	12	**159,60**

156,00



676196

FLORENTINS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676196	600x400	ø62x(H)12	40	**156,00**



od 35,10

676707



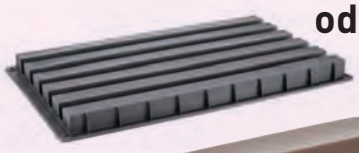
MADELEINES

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	**35,10**
677308	GN 1/3	42x29x(H)11	20	**34,00**

LONG MOLD

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676318	600x400	80x500x(H)66	4	**160,00**
676394	GN 1/1	30x500x(H)30	6	**129,00**

od 129,00



676394



Zobacz film



MATY I SIATKI DO PIECZENIA I GRILLOWANIA



677810

-40°C 250°C temp | oven | micro | wash

od **33**^{00}

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
677834	0,7	300x400	**33,00**
677810	0,7	530x325	**43,00**
677827	0,7	600x400	**44,00**

42^{00}



677018

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

– Wykonana w 100% z silikonu nieprzywierającego
– Kolor czarny

kod	mm	PLN
677018	300x400	**42,00**

od **20**^{00}

S.S. stainless steel | wash

PĘDZELEK DRUCIANY Z DREWNIANYM UCHWYTEM

– Włosie ze stali nierdzewnej
– Odporny na wysoką temperaturę

kod	mm	PLN
515389	200x25	**20,00**
515396	220x50	**32,00**



od **6**^{50} szt.





515389

515396

515228

515327

PĘDZELEK CUKIERNICZY PŁASKI – 2 SZT.

– Włosie ze szczeciny świńskiej
– Uchwyt z drewna bukowego

wash

kod	mm	szt./opak.
515228	210x20	**6,50/13,00**
515327	210x40	**11,50/23,00**



od **12**^{00}

515358

515365

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z SILIKONU PŁASKI

– Uchwyt z polipropylenu

PP polypropylene | <280°C temp | wash

kod	mm	PLN
515358	220x32	**12,00**
515365	230x45	**15,00**

FORMY DO PRALIN

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

59,00

PC polycarbonate



677612

FORMA DO PRALIN OKRĄGŁA

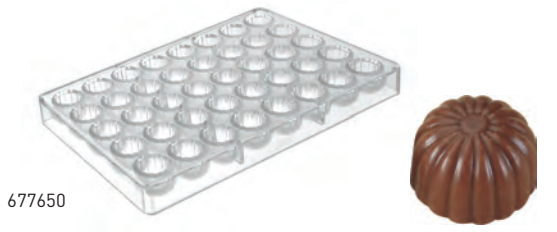
kod	gram	forma	mm	PLN
677612	12	28	ø30x(H)19	**59,00**



677636

FORMA DO PRALIN OKRĄGŁA

kod	gram	forma	mm	PLN
677636	14	28	ø30x(H)22	**59,00**



677650

FORMA DO PRALIN KWIAT

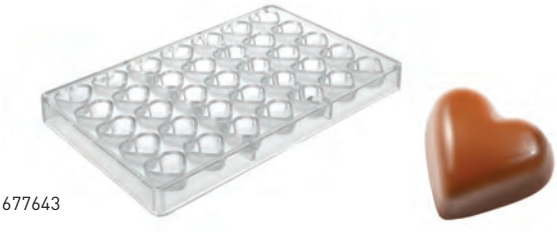
kod	gram	forma	mm	PLN
677650	9	40	ø26x(H)19	**59,00**



677629

FORMA DO PRALIN OWALNA

kod	gram	forma	mm	PLN
677629	9	36	35x23x(H)16	**59,00**



677643

FORMA DO PRALIN SERCE

kod	gram	forma	mm	PLN
677643	8	35	35x22x(H)16	**59,00**



677667

FORMA DO PRALIN MINITABLICZKA CZEKOLADY

kod	gram	forma	mm	PLN
677667	5	16	50x26x(H)3	**59,00**

649,00



Zobacz film

274132

URZĄDZENIE DO TEMPEROWANIA CZEKOLADY

– Sterowanie elektromechaniczne
– Obudowa z tworzywa
– Wyjmowany pojemnik na czekoladę wykonany z anodowanego aluminium o pojemności 1,8 l
– Grzałka umieszczona pod pojemnikiem
– Pokrętło temperatury z zakresem od 0 do 60°C i gradacją co 2°C
– Lampka kontrolna załączonego napięcia i pracy grzałki
– Współczynnik szczelności IP20
– Waga: 1,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
274132	230	60	260x260x(H)160	**649,00**

58,00



Zobacz film

833032

S.S. stainless steel

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

– Całość ze stali nierdzewnej
– Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego zapobiegający przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
– Nienagrzewający się uchwyt
– Wygodny lejek do uzupełniania wody

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**58,00**

ROLKI DO CIASTA PROFI LINE

48,00





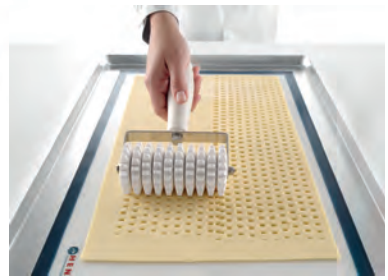
ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA
– Szerokość wałka: 70 mm
– Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515099	85x210	**48,00**

51,00

S.S. stainless steel | PP polypropylene





ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA
– Szerokość wałka: 120 mm
– Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515112	140x210	**51,00**

59,00





ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA
– Szerokość wałka: 70 mm
– Wałek wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
515136	80x210	**59,00**

76,00





ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA
– Szerokość wałka: 120 mm
– Wałek wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
515143	140x210	**76,00**

Zobacz film



Solidne ostrza ze stali nierdzewnej do pracy o dużym natężeniu

75,00





ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI
– Szerokość wałka: 120 mm
– Ostrza tnące ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
515129	135x200	**75,00**

ROLKI DO CIASTA KITCHEN LINE



24,00



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

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

kod	mm	PLN
515037	210x73	**24,00**



18,00

PP polypropylene



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Wałek o szerokości 120 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
- Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
- Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia

kod	mm	PLN
515082	140x200	**18,00**



18,00



ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI

- Szerokość wałka: 120 mm

kod	mm	PLN
515075	130x200	**18,00**



13,00



ROLKA TNĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 60 mm

kod	mm	PLN
515068	80x210	**13,00**



design by
Robert Bronwasser

STABILIZATOR TEMPERATURY
Już od pierwszej sekundy pracy palnik uzyskuje optymalną wartość temperatury płomienia – 1300 °C
POWTARZALNOŚĆ DZIĘKI SYSTEMOWI BLUE HEAT

SKRZELOWA CZERPNIA POWIETRZA
Wloty powietrza do komory spalania o zwiększonej przepustowości.
DUŻA MOC PŁOMIENIA
SPALANIE BEZSADZOWE



NAJDŁUŻSZA DYSZA OGNIOWA 100 mm
- bezpieczne flambirowanie
- dokładne umiejscowienie strefy ognia i obróbki termicznej
- maksymalna separacja dłoni od wysokiej temperatury

WYGODA i SWOBODA

PRECYZYJNE STEROWANIE PŁOMIENIEM
Idealne do opalania: cukrów, białka, serów, owoców, warzyw i mięs
PŁYNNE STEROWANIE DŁUGOŚCIĄ PŁOMIENIA W ZAKRESIE 15-150 MM

BŁYSKAWICZNA INSTALACJA
Wskaźnik umieszczony na SAFETY COVER ułatwia szybką instalację zbiornika. Jeden klik i BEZPIECZNIE zmieniteś zasobnik.
GDY WAŻNY JEST CZAS – MASZ PEWNOŚĆ POPRAWNIE ZAŁOŻONEGO WKŁADU

PALNIK SZEFA KUCHNI
DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą o szefach kuchni
- Nowoczesny design: matowa czerń z zielonym akcentem, ergonomiczny uchwyt
- Palnik wytwarza równy płomień we wszystkich pozycjach roboczych, pod dowolnym kątem – również z płomieniem skierowanym do góry
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkład z gazem – po opróżnieniu wkładu wystarczy zamontować palnik na nowy wkład
- Zapalnik piezoelektryczny pozwala na bezpieczne zapalenie palnika
- Duże pokrętło gazowe umożliwia łatwą regulację wielkości i intensywność płomienia

kod	-	mm	PLN	
198247	palnik	185x65x(H)100	**60,00**	
198254	zestaw: palnik i wkład	175x68x(H)260	**84,00**	NEW



198247

od 60^{00}

199039

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



VERTICAL WORK – Gen 2.0
- intensywny – KIEROWALNY strumień / 360 stopni.
- płomień nie cofa w kierunku palnika i ręki

UNIWERSALNY
I BEZPIECZNY

ZAPROJEKTOWANY, ABY ŁATWO GO ZAUWAŻYĆ
Kontrastowe kolory pozwalają na natychmiastowe zlokalizowanie urządzenia wśród kuchennych narzędzi

PŁASZCZ GAZOWY
Zbudowany z klosza kryjącego, zaworu jednoprzepustowego zapewnia stałą ochronę operacyjną przed ingerencją płomieni z opalanych surowców na zawór gazowy
BEZPIECZEŃSTWO

NIEZAWODNY
Inicjator płomienia wykorzystuje pojawiające się na powierzchni kryształu wyładowanie elektryczne będące wynikiem mechanicznego oddziaływania
PRZYCISKASZ I DZIAŁA – NIE MUSISZ WYMIENIAĆ KAMIENI ŚCIERNYCH LUB KUPOWAĆ KOLEJNEGO PALNIKA

ZAPROJEKTOWANY DO WYZWAŃ KUCHENNYCH
Lekka i bardzo wytrzymała konstrukcja palnika to zasługa wysokiej jakości materiatów. Wytrzymały kadłub wraz z osłoną gazową
NIE KUPUJ ZABAWEK
WYBIERZ NARZĘDZIE NA LATA



199039

5,50 szt.

WKŁAD Z GAZEM – ZESTAW 4 SZT.

– Przeznaczony wyłącznie do przenośnej kuchenki gazowej (147610) i palnika do crème brûlée (198216, 198247)
– Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
– Zestaw 4 sztuk

kod	waga (kg)	szt./opak.
199039	0,227	5,50/22,00

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

PALNIK SZEFA KUCHNI

- Palnik wytwarza równy płomień we wszystkich pozycjach roboczych, pod dowolnym kątem – również z płomieniem skierowanym do góry
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkład z gazem – po opróżnieniu wkładu wystarczy zamontować palnik na nowy wkład
- Zapalnik piezoelektryczny pozwala na bezproblemowe zapalenie palnika
- Palnik generuje jasnoniebieski płomień

kod	-	mm	PLN
198230	zestaw: palnik i wkład	190x65x(H)250	**72,00**
198216	palnik	190x35x(H)65	**65,00**

od **65**^{00}

360^{0}





ANTI-FLARING
Idealny, równy i stabilny płomień.
Bezpieczne użycie bez względu na pozycję.
Płomień nie cofa się w kierunku ręki.

Zobacz film

Dostępne w zestawach lub jako oddzielne elementy



198216

199039

Łatwa i bezpieczna wymiana wkładu z gazem



Do kremu brûlée i flambirowania



od 5,90

Zobacz film

89,00



198209

53,00



198223



199046

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

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

kod	mm	PLN
198209	145x70x(H)190	**89,00**

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

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

kod	mm	PLN
198223	115x50x(H)155	**53,00**

WKŁADY Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
199046	4	0,2	**5,90/23,60**
199008	1	0,2	**6,00**

ZAPALACZ GAZOWY

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
198124	2	230	**15,00/30,00**

15,00 szt.



198124



783153

783160

783177

od 6,00



MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA

- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	mm	PLN
783153	ø70x(H)35	**6,00**
783160	ø90x(H)48	**7,00**
783627	ø100x(H)25	**6,00**
783177	ø120x(H)55	**10,00**



Al die-cast | 18/0 stainless steel | indoor

Zobacz film

GOFROWNICA OKRĄGŁA NA GOFRY BELGIJSKIE

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o pyszne gofry w stylu belgijskim
- Doskonałe rozwiązanie dla samoobsługowych bufetów śniadaniowych w hotelach
- Okrągła gofrownica wykonana jest z odlewanego aluminium pokrytego trwałą powłoką Teflon® zapobiegającą przywieraniu
- Wielkość wafli: średnica ø190 mm, grubość do 23 mm
- Wydajność: do 20 wafli na godzinę
- Regulacja temperatury bezstopniowo za pomocą termostatu w zakresie od 50˚C do 220˚C
- Czasomierz z zakresem do 15 min

kod	V	W	mm	PLN
212172	230	1000	250x380x(H)590	**415,00**

415^{00}



212172

NEW

NEW

803^{00}



212165

GOFROWNICA LOLLY

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o atrakcyjne gofry na patyku
- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantuje długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzanie
- Nienagrzewająca się rączka
- Płyta grzewcza z odlewanego aluminium pokryta trwałą powłoką z domieszką tytanu, która zapobiega przywieraniu
- Możliwość pieczenia jednocześnie 4 gofrów, każdy długości 255 mm (bez patyczka)
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Regulacja temperatury bezstopniowo za pomocą termostatu w zakresie od 50˚C do 220˚C
- Czasomierz z zakresem do 15 min
- Waga netto: 10,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
212165	230	1750	305x410x(H)240	**803,00**

803^{00}

NEW



212189

GOFROWNICA CORN-DOG

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o atrakcyjne gofry na patyku lub corn-dogi
- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantuje długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzanie
- Nienagrzewająca się rączka
- Płyta grzewcza z odlewanego aluminium pokryta trwałą powłoką z domieszką tytanu, która zapobiega przywieraniu
- Możliwość pieczenia jednocześnie 6 gofrów lub corn-dogów
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Rynienka ociekowa na nadmiar ciasta ułatwia utrzymanie czystości stanowiska pracy
- Regulacja temperatury bezstopniowo za pomocą termostatu w zakresie od 50˚C do 220˚C
- Czasomierz z zakresem do 15 min
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
212189	230	1550	390x340x(H)245	**803,00**

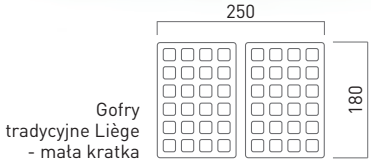
NEW MODEL

od 793,00

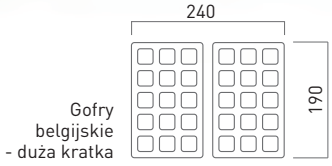
S.S. stainless steel



212103 212127 212134



Gofry tradycyjne Liège - mała kratka



Gofry belgijskie - duża kratka



Gofry tradycyjne – serca

GOFROWNICA – MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne z Liège, 2 prostokątne gofry 4×6 kratek
- Żeliwna powłoka nieprzywierająca
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
212103	230	1500	320x437x(H)251	**793,00**

GOFROWNICA – DUŻA KRATKA

- Gofry belgijskie, 2 prostokątne gofry 3×5 kratek
- Żeliwna powłoka nieprzywierająca
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
212127	230	2200	320x437x(H)277	**803,00**

GOFROWNICA – SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc
- Żeliwna powłoka nieprzywierająca
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt

kod	V	W	mm	PLN
212134	230	2200	320x437x(H)251	**803,00**

S.S. stainless steel



212028

617,00

NALEŚNIKARKA

- Przeznaczona do smażenia naleśników
- Płyta grzewcza ø400 mm żeliwna z powłoką ceramiczną
- Równomierne rozprowadzenie ciepła na powierzchni płyty
- W zestawie drewniana szpatuła
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Termostat z płynną regulacją temperatury 50°-250°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i termostat EGO

kod	V	W	mm	PLN
212028	230	3000	470x509x(H)161	**617,00**





749,00



755,00

NEW

Al aluminium S.S. stainless steel



NEW

S.S. stainless steel

MASZYNA DO WATY CUKROWEJ

- Dedykowana do użytku w trakcie imprez organizowanych z udziałem dzieci zarówno w lokalach gastronomicznych jak i domowym zaciszu
- Misa ze stali nierdzewnej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Mocowanie misy do obudowy silnika za pomocą 4 klamr
- Obudowa silnika ze stali lakierowanej w kolorze różowym swoją atrakcyjnością przyciąga najmłodszych konsumentów
- Szuflada w obudowie silnika na zapas patyczków lub inne drobne akcesoria
- Oddzielny włącznik prądu oraz ogrzewania ze zintegrowanymi lampkami kontrolnymi
- Woltomierz wskazujący aktualne napięcie
- Bezpiecznik przeciwprzeciążeniowy zabezpieczający silnik przed spaleniem w przypadku jego zablokowania
- Waga: 11 kg

kod	V	W	mm	PLN
282731	230	1200	520x520x(H)500	**755,00**

MASZYNA DO POPCORNU

- Profesjonalna, bardzo wydajna i energooszczędna maszyna do produkcji popcornu przeznaczona dla wszelkiego rodzaju punktów obsługi gastronomicznej
- Rama nośna wykonana ze stopu aluminium
- Solidna obudowa ze szkła hartowanego i stali malowanej proszkowo w kolorze czerwonym
- Duże drzwiczki skrzydłowe dla bezpieczeństwa obsługi wykonano ze szkła akrylowego
- System mieszający wbudowany w garnek zapobiega przypaleniu się popcornu
- Rączki z nienagrzewającego się tworzywa ułatwiają dokładne opróżnianie misy
- Wygodna klapka do wyjmowania popcornu
- Szuflada pod komorą pozwala na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren
- Podświetlane wnętrze i ogrzewane dno komory
- Czas trwania jednego cyklu: około 2 min
- Waga: ±25 kg

kod	V	W	mm	PLN
282748	230	1500	560x420x(H)770	**749,00**

URZĄDZENIE DO SMAŻENIA PĄCZKÓW

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400×400×(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	**1247,00**

1247^{00}



205914

System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek



Kran spustowy



Składana półka do odkładania pączków





SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW PROFI LINE Z ZESTAWEM 5 TARCZ

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

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	540x240x(H)450	**2229,00**



Zobacz film

Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw



231807

2229,00



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



249,00



280621

TARCZA „V" DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

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

kod	PLN
280621	**249,00**



349,00



280423

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	-	grubość (mm)	PLN
280423	DQ-3	3	**349,00**



od **339,00**



234754

TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234761	10	**339,00**
234754	8	**369,00**



429,00



234730

TARCZA DO KOSTEK

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

kod	grubość (mm)	PLN
234747	10	**429,00**
234730	8	**429,00**

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy ø55 mm na długie warzywa, np. marchew, ogórki
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami) oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Prędkość: 300 obr./min
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	500x250x(H)470	**2899,00**

2899^{00}

Al aluminium | ABS plastic | S.S. stainless steel

Zobacz film



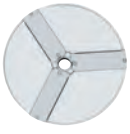
231852







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



269^{00}

280096

S.S. stainless steel



TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	-	grubość (mm)	PLN
280096	DF-1	1	**269,00**
280102	DF-2	2	**269,00**
280126	DF-4	4	**269,00**
280201	DF-6	6	**269,00**
280218	DF-8	8	**269,00**
280225	DF-10	10	**269,00**



239^{00}

280317



S.S. stainless steel

TARCZA DO WIÓRKÓW

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

kod	-	grubość (mm)	PLN
280294	DT-2	2	**239,00**
280300	DT-3	3	**239,00**
280416	DT-5	4,5	**239,00**
280317	DT-7	7	**239,00**

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	**129,00**



129^{00}

280690

od 6619,00

Skuteczność i wydajność
możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej.
Obroty wsteczne do mieszania produktów
Zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz dziurkowanych

Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy
solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy







- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzyw i ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatara, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrobienia ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5- lub 8-litrowy, w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa niepozwalające na załączenie silnika, gdy moduł emulgatora lub kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- W komplecie nóż ząbkowany
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiega zalaniu silnika
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Do wyboru aż 10 prędkości obrotu noża, do różnych rodzajów składników i potraw
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości oraz liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless" skutecznie utrzymują moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika



1050834



1050853



1050832



1050850

kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050834	emulgator	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	**7629,00**
1050853	emulgator	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	**8863,00**
1050832	kuter	5,5	–	2	1500 i 3000	230	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	**6170,00**
1050850	kuter	8	–	2	1500 i 3000	230	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	**6619,00**

AKCESORIA

od **224,00**



kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**560,00**
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**1121,00**
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**504,00**
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**1121,00**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**616,00**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1234,00**
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	**224,00**
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	**269,00**

NEW

od 4049^{00}



KUTRY-EMULGATORY ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I KUTRY Z DWOMA PRĘDKOŚCIAMI COMPACT LINE

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania różnorodnych produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,4 l) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny (model 1051000) z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1051000) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany). Programy specjalne: grube i drobne mielenie, timer
- Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control - alarm wizualny i dźwiękowy
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami - mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie, system ostrzeżeń o błędach
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



1050980



1051000

kod	typ	zbiornik (l)	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	silnik	waga (kg)	PLN
1050980	kuter	4,4	5	300-3000	230	800	252x309x(H)434	asynchroniczny	14,2	**4049,00***
1051000	kuter-emulgator	4,4	5	1500 i 3000	230	1100	252x309x(H)434	bezszczotkowy	11,9	**6459,00***

AKCESORIA

kod		PLN
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy 1050940 i 1050962 lub kutra 1050980 i 1051000	**1239,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**569,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**569,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**569,00**

* Dostępne w II poł. 2021 r.



od 8639^{00}

Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Szerokie zastosowanie
– 5-stopniowa regulacja prędkości!
do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ULTRA z technologią brushless:
- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy

Maksymalna wygoda dla użytkownika
boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym. Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V ORAZ CA-4V - 5 PRĘDKOŚCI

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Model 1050796 do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych do różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless" skutecznie utrzymują moment obrotowy
- Kontrola siły krojenia, gwarantująca identyczne krojenie o najwyższej jakości
- Funkcja SENCO FORCE alarmująca o przeciążeniu silnika
- Funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną moc silnika
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Średnica tarczy: 205 mm
- Prędkość: 300-1000 obr./min
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: aż do 650 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

Duży podajnik na warzywa:
136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa





1050123



1050784



1050796

kod	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050784	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	**8639,00**
1050796	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	**10097,00**
1050123		Podajnik rurowy – nasadka do długich warzyw					**2917,00**





Duży podajnik na warzywa:
136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa





Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE:
- wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



od 4487,00

Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM SERII CA-31 ORAZ CA-41

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Modele 1050721, 1050738 do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm² (w zależności od modelu)
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Wydajność: od 150 aż do 650 kg/godz.
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza



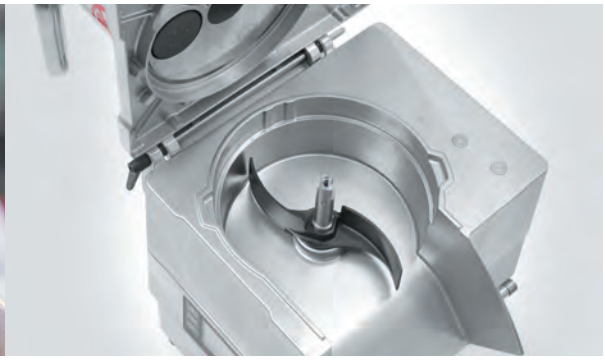
1050700



1050719

kod	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050700	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	**4487,00**
1050701	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	**4487,00**
1050719	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	**7068,00**
1050721	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	**7068,00**
1050122	Głowica szatkownicy do warzyw z dużym otworem wsadowym o powierzchni 286 cm², do cięcia dużych ilości warzyw, a nawet całych małych główek kapusty						**3141,00**





13463^{00}

Większa wydajność!
2 prędkości oraz wysoko wydajny podajnik do jednorazowego załadunku dużej ilości produktów



SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM CA-62

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania dużych ilości warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy na gotowy produkt
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Łatwy w użyciu nowy, wodoodporny, elektronicznie sterowany panel 2 prędkości pracy:
  - 365 obr./min – do cięcia precyzyjnego
  - 730 obr./min – do pracy z maks. wydajnością
- Wydajność: 500-1000 kg/h
- Otwór wsadowy: 273 cm²
- Średnica tarczy: 205 mm
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
- Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy



kod	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050738	273	500-1000	230	750	430x420x(H)810	29,5	**13463,00**









od **312,00**

kod		przeznaczenie	PLN
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	**332,00**
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**332,00**
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**343,00**
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**343,00**
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**343,00**
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**343,00**
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**386,00**
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**396,00**
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**396,00**
1010406	Tarcza do plastrów FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**353,00**
1010403	Tarcza do plastrów FCC-3 + 3 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**353,00**
1010404	Tarcza do plastrów FCC-5 + 5 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**353,00**
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**396,00**
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**396,00**
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**396,00**
Tarcze do starszych modeli CA-301, 401, 601			
1010222	Tarcza do plastrów FC-3 + 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**332,00**
1010407	Tarcza do plastrów FC-6 + 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**312,00**
1010400	Tarcza do plastrów FC-8 + 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**312,00**
1010401	Tarcza do plastrów FC-10 + 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**312,00**
1010402	Tarcza do plastrów FC-14 + 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**357,00**





396,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	**396,00**
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	**396,00**
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	**386,00**
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	**396,00**
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	**396,00**





od **460,00**

kod		przeznaczenie	PLN
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**460,00**
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**460,00**
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**535,00**



527,00

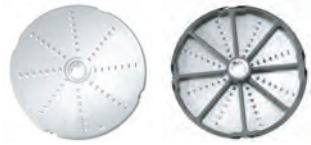


kod		przeznaczenie	PLN
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**527,00**









236,00



DO MODELI SERII CA-31, CA-41

kod		przeznaczenie	PLN
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**236,00**
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**236,00**
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**236,00**
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**236,00**
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**236,00**



236,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**236,00**
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**236,00**



386,00



DO MODELI SERII CA-31, CA-41

kod		przeznaczenie	PLN
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**386,00**
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**386,00**

od 203,00



kod		PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm	**321,00**
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm	**321,00**
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratek	**203,00**



1010204

172,00

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**172,00**

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNICY I URZĄDZEŃ WIELOFUNKCYJNYCH

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	mm	PLN
1050063	666x686x(H)400	**1200,00**

1200,00



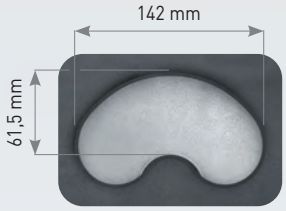
1050063







NEW



od 3699,00



- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1050962) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)
- Do 35 różnych rodzajów cięć - dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)
- Technologia bezszczotkowa (model 1050962) gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza



1050940



1050962

kod	otwór głowicy [cm²]	wydajność [kg]	V	W	mm	kg	PLN
1050940	89	50-350	230	800	378x309(H)533	15,3	**3699,00***
1050962	89	50-350	230	1100	378x309(H)533	13	**6099,00***

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	**959,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**569,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**569,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**569,00**

* Dostępne w II poł. 2021 r.

TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE

NEW





od 269,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010530	Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	269,00
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	269,00
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	269,00
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	269,00
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	269,00
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	269,00
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	309,00
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	309,00
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	309,00
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	269,00





389,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	389,00
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	389,00
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	389,00
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	389,00
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm	W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	389,00





209,00

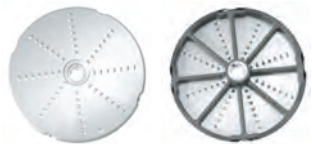
kod		przeznaczenie	PLN
1010514	Zestaw do purée ziemniaczanego – drobna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	209,00
1010516	Zestaw do purée ziemniaczanego – zgrubna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	209,00







NEW





209[00]

kod		przeznaczenie	PLN
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**209,00**
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**209,00**
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**209,00**
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**209,00**





349[00]

kod		przeznaczenie	PLN
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**349,00**
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**349,00**
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**349,00**
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**349,00**
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**349,00**
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**349,00**

172[00]



1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

– Idealna do przechowywania tarcz i kratek
– Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**172,00**







od **10658**^{00}



Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Szerokie zastosowanie
– 5-stopniowa regulacja prędkości!
do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

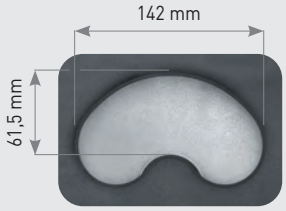
MASZYNA WIELOFUNKCYJNA Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM SERII CK

- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA
- Głowica wykonana z odlewu aluminium wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- Aż 5 prędkości cięcia: od 300 do 1000 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 100-650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Duży otwór wsadowy o powierzchni 286 cm²
- Łatwa w demontażu dźwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowego i gotowanego, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealny do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatar, puree ziemniaczanego, warzywnego i owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrobienia ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- 10 dostępnych prędkości: od 300 do 3000 obr./min
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless" skutecznie utrzymują moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych (tylko dla modułu emulgatora) idealna np. podczas wyjmowania gotowego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Wysoka szczelność obudowy zapobiega zalaniu silnika
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5- lub 8-litrowy, w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania i zdejmowania rozdrobnionego pożywienia ze ścianek zbiornika
- Blok z silnikiem z nowym elektronicznym panelem graficznym
- Poziom hałasu: <70 dB
- Średnica tarczy: 205 mm



kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm²)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050752	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	**10658,00**
1050808	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	**12005,00**
1050769	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	**12341,00**
1050821	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	**13463,00**

NEW



od 4899^{00}



- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości (model 1050962) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)
- Technologia bezszczotkowa (model 1050962) gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza
- Duży podajnik na warzywa: 89 cm²
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub od 300 do 1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 50-350 kg/godz.
- Łatwa w demontażu dźwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- 1 lub 10 dostępnych prędkości emulgatora: 1500 lub od 300 do 1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Funkcja pracy pulsacyjnej (model CA-2V) przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)



1050900



1050922

kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm²)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050900	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	**4899,00***
1050922	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	13	11,9	**7499,00***

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	**959,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**569,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**569,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**569,00**

* Dostępne w II poł. 2021 r.

WILK DO MIĘSA DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO 280 KG/H

- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zadecydować o poszczególnych elementach wyposażenia wilka do mięsa.
- Osobno należy zamawiać napęd, a osobno gardziel z zespołem tnącym, która dostępna jest w dwóch wariantach: „ENTERPRISE" oraz „UNGER". Oba zespoły wykonane są ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone są w ślimaka oraz sitko z otworkami ø6 mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędzie tnące z jednej strony albo z dwóch.

5161,00



1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI PS-22

- Gniazdo do szybkiego i łatwego montażu gardzieli z zespołem tnącym
- Przełącznik START i STOP
- Demontowalny podajnik ze stali nierdzewnej
- Średnica gardzieli załadunku: 60 mm
- Popychacz z polipropylenu
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w przewód elektryczny z uziemieniem o długości 1,3 m
- Poziom hałasu: poniżej 70 dB
- Waga: 30 kg

kod	mm	V	W	PLN
1050210	310x440x(H)480	230	740	**5161,00**



od **2019,00**

1050215

GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
  - Ślimak
  - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
  - Sitko z otworkami ø6 mm, o całkowitej średnicy 82 mm
  - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno

kod	typ		mm	waga (kg)	PLN
1050215	Enterprise	jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	**2019,00**
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	**2131,00**



od **112,00**



2051014

NEW

od **112,00**

SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Enterprise z zespołem tnącym (1050215)

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	PLN
2051051	3	82	**191,00**
2051014	4,5	82	**135,00**
2051052	6	82	**135,00**
2051053	8	82	**112,00**

SITKO DO GARDZIELI UNGER

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Unger z zespołem tnącym (1050216)

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	PLN
2051524	3	82	**185,00**
2051525	4,5	82	**112,00**
2051526	6	82	**112,00**
2051527	8	82	**112,00**

WIRÓWKA DO SAŁAT SERIA ES-200

Zobacz film

12999,00

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kółka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty

kod	1000710
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
PLN	**12999,00**



1000710

1889,00

SOKOWIRÓWKA

- Silnik chłodzony powietrzem dla ciągłej i wydajnej pracy
- Elektronicznie sterowana prędkość do 6300 obr./min
- Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegające zatykaniu się urządzenia
- System automatycznego wyrzucania miąższu wpływa na wydłużenie czasu pracy urządzenia
- Pojemność pojemnika na miąższ: 3.75 l
- Przełącznik turbo zwiększający czasowo obroty umożliwia również czyszczenie koszyka i równoważy możliwe wibracje
- Łatwość użytkowania i czyszczenia
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów
- Blokada bezpieczeństwa wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie
- Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- Mocny koszyk
- Waga: 5 kg

kod	V	W	mm	PLN
5410000	230	240	310x205x(H)360	**1889,00**



5410000

WILKI DO MIĘSA TOP LINE

PE polyethylene | S.S. stainless steel

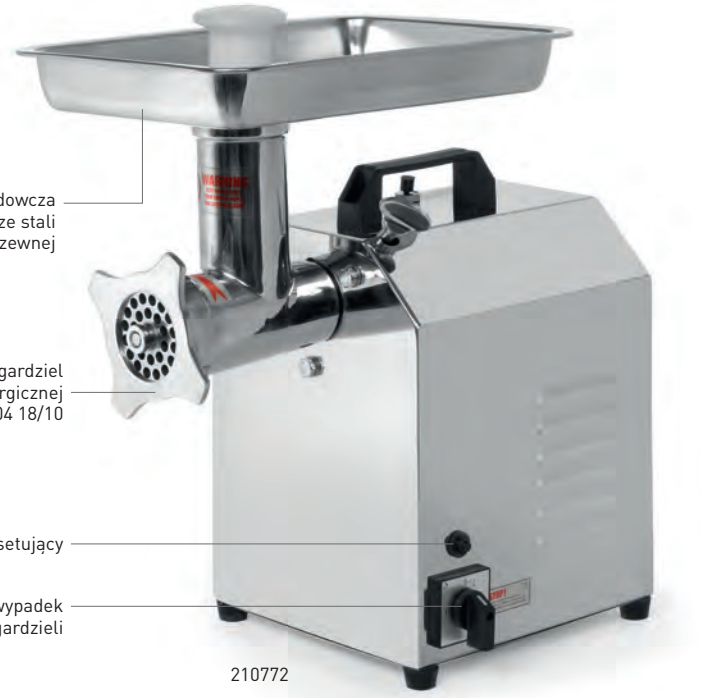
- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
  - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami ø5 mm i ø8 mm w modelu 210765 oraz ø6 mm i ø8 mm w modelach 210772 i 210789
  - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
  - Lejek do kiełbas z polipropylenu
  - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
  - Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

1331,00

WYDAJNOŚĆ chwilowa do **250 kg/h**

Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia





210772

WILK DO MIĘSA TOP LINE 8

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka: ø62 mm
- Waga: 20,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210765	230	300	250x370x(H)490	**1331,00**

WILK DO MIĘSA TOP LINE 12

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

kod	V	W	mm	PLN
210772	230	550	264x420x(H)548	**1664,00**

WILK DO MIĘSA TOP LINE 22

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

kod	V	W	mm	PLN
210789	230	900	305x490x(H)607	**2164,00**



od **63,00**

210451

SITKO DO WILKA

S.S. stainless steel

kod	odpowiednie do	mm	PLN
210413	210765	ø5	**63,00**
210420	210765	ø8	**63,00**
210451	210772	ø6	**71,00**
210468	210772	ø8	**71,00**
210499	210789	ø6	**79,00**
210505	210789	ø8	**79,00**



od **51,00**

210444

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel

kod	odpowiedni do	PLN
210406	210765	**51,00**
210444	210772	**63,00**
210482	210789	**55,00**



od **236,00**

210437

WAŁEK ŚLIMAKOWY

S.S. stainless steel

kod	odpowiedni do	PLN
210390	210765	**236,00**
210437	210772	**244,00**
210475	210789	**267,00**

NEW

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12, ZE ŚLIMAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Przeznaczony dla małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wałek ślimakowy ze stali nierdzewnej
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282200	230	750	370x220x(H)440	**1979,00**



1979^{00}

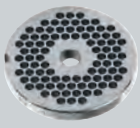
WYDAJNOŚĆ chwilowa do **200 kg/h**



od **69**^{00}

SITKO DO WILKA – ø70 mm

S.S. stainless steel | wash



282267

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**69,00**
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	**69,00**
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	**69,00**
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	**69,00**
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	**79,00**



282359

od **34**^{00}

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**34,00**
282076	282007 i 210819	**48,00**

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel



WYDAJNOŚĆ chwilowa do **300 kg/h**

282199

od **1604,00**

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12

- Przeznaczony dla małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282199	230	750	370x220x(H)440	**1604,00**

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 22

- Przeznaczony dla małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 24 kg
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282007	230	1100	430x250x(H)510	**2460,00**

od **69,00**



282267

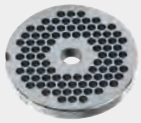
SITKO DO WILKA

– ø70 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**69,00**
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	**69,00**
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	**69,00**
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	**69,00**
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	**79,00**

od **80,00**



282014

SITKO DO WILKA

– ø82 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	ø6	**80,00**
282014	282007 i 210819	ø8	**80,00**
282038	282007 i 210819	ø4,5	**80,00**
282045	282007 i 210819	ø3	**87,00**
282052	282007 i 210819	ø2	**101,00**

od **34,00**



282359

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**34,00**
282076	282007 i 210819	**48,00**

od **246,00**



282304

WAŁEK ŚLIMAKOWY

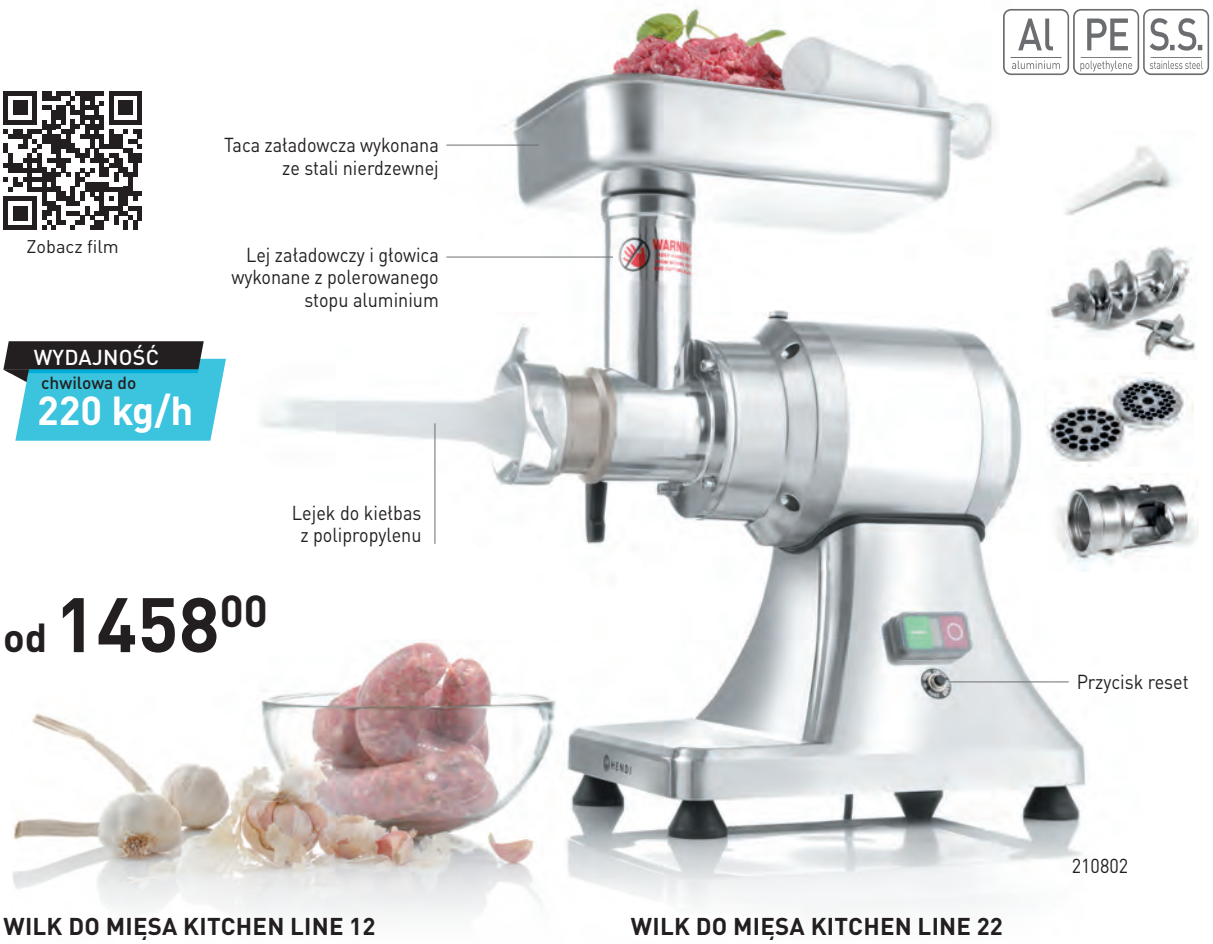
– Wykonany z anodowanego aluminium

Al aluminium | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282304	282199	**246,00**
282069	282007	**374,00**

Zobacz film

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
220 kg/h



Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

od 1458,00

WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 12

- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel z odlewu żeliwa
- Lejek do kiełbas – z polipropylenu
- Taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- 2 sitka ø70 mm z otworami ø6 i ø8 mm ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210802	230	550	432x261x(H)484	**1458,00**

WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 22

- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej, wnętrze komory mielącej z żeliwa
- Na wyposażeniu lejek do kiełbas oraz 2 sitka ø82 mm z otworami ø6 i ø8 mm
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210819	230	750	427x261x(H)486	**1795,00**


933367

WAŁEK ŚLIMAKOWY

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
933367	210819	**299,00**
931257	210802	**259,00**

od 69,00

SITKO DO WILKA
– ø70 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**69,00**
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	**69,00**
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	**69,00**
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	**69,00**
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	**79,00**

od 80,00

SITKO DO WILKA
– ø82 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	ø6	**80,00**
282014	282007 i 210819	ø8	**80,00**
282038	282007 i 210819	ø4,5	**80,00**
282045	282007 i 210819	ø3	**87,00**
282052	282007 i 210819	ø2	**101,00**


282359

od 34,00

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**34,00**
282076	282007 i 210819	**48,00**

10646,00

WYDAJNOŚĆ chwilowa 600 kg/h



282335

WILK DO MIĘSA TOP LINE TI32R UNGER

- Urządzenie do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający urządzenie
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Gardziel i elementy tnąco-mielące ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z tworzywa ABS
- Płyta sterująca wyposażona w czujniki bezpieczeństwa
- Silnik z funkcją rewersu
- Prędkość obrotowa: 140 obr./min
- Wydajność chwilowa: 600 kg/h
- Średnica wyjścia gardzieli: ø98 mm
- Średnica wsadu: ø76 mm
- W zestawie: 2 noże i 2 sitka z otworami ø6 i ø10 mm oraz szarpak
- Zabezpieczenie włącznika wodoodporną gumową osłoną
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282335	400	2200	295x565x(H)550	**10646,00**

od 4707,00

WYDAJNOŚĆ chwilowa 400 kg/h



282342

WILK DO MIĘSA TOP LINE TI22R ENTERPRISE I UNGER TI22R

- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej
- Prędkość obrotowa: 140 obr./min
- Taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- Wydajność chwilowa: 400 kg/h
- Kołek dociskowy z tworzywa ABS
- Elementy tnąco-mielące ze stali nierdzewnej
- Średnica wsadu: ø52 mm
- W zestawie: nóż i sitko z otworem ø6 (model 282342), 2 noże i 2 sitka z otworami ø6 i ø10 mm oraz szarpak (model 282717) – wykonane ze stali nierdzewnej
- Zabezpieczenie włącznika wodoodporną gumową osłoną
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282342	400	1500	260x450x(H)530	**4707,00**
282717	400	1500	260x450x(H)530	**5349,00**

S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa 150 kg/h





Łatwy i szybki demontaż gardzieli, można myć w zmywarce

282274

Zobacz film

3316,00

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie: sitko z otworami ø6,5 mm i szarpak
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowczy: ø52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	**3316,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel

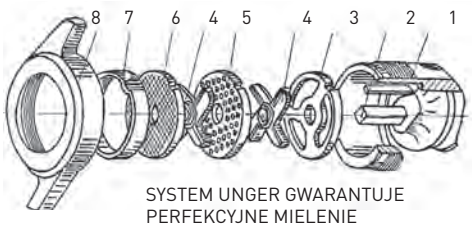
WILK DO MIĘSA PROFI LINE 350

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórnego mielenia masy na kotlety
- Funkcja nadziewania kiełbas przy użyciu lejka
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Część robocza ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z rewersem
- Prędkość obrotowa: 185 obr./min
- W zestawie: 2 sitka ø82 mm z otworami ø5 i ø9 mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Wydajność: 350 kg/h
- Waga: 42 kg

kod	V	W	mm	PLN
228182	400	1900	560x520x(H)420	**3999,00**

399900

WYDAJNOŚĆ
chwilowa
350 kg/h



SYSTEM UNGER GWARANTUJE PERFEKCYJNE MIELENIE

1. Klin
2. Ślimak
3. Szarpak nóż nadcinający
4. 2 x Nóż dwustronny
5. Sitko z otworami ø9 mm
6. Sitko z otworami ø5 mm
7. Pierścień oporowy
8. Nakrętka dociskowa



228182



Lejek do kiełbas

Pierścień oporowy

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadowcza z tacką na zmielone mięso wykonaną z tworzywa
- Kołek dociskowy z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie: 2 sitka ø65,8 mm z otworami ø4 i ø7 mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kiełbas: ø12, ø15 i ø20 mm
- Końcówka do wyrobu tatara
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

46900

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	275x190x(H)347	**469,00**



Taca załadowcza z pokrywą z tworzywa

Zobacz film

210864



3 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12, 15 i 20 mm



Wałek, ślimak, 2 sitka ø65,8 mm oraz szarpak



W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego

Zobacz film

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Idealna dla restauracji, sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Maks. wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm × grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających: 75 obr./min
- Wydajność: do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
975305	230	350	465x220x(H)430	**2179,00**

2179,00



975305

S.S. stainless steel



756,00

975329

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

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

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	**756,00**

S.S. stainless steel



1946,00

975312

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARMĘ

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałka: 165 mm

kod	mm	PLN
975312	235x130x(H)120	**1946,00**



2899,00

513064

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA PROFI LINE

- Idealna do restauracji, dużych sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Obudowa silnika i wałki do zmiękczania mięsa – ze stali nierdzewnej
- Prędkość zespołu noży zmiękczających: 600 000 cięć/min
- Otwór wsadowy na mięso o wymiarach: 150×30 mm
- Możliwość całkowitego demontażu przystawki zmiękczającej w celu szybkiego i dokładnego czyszczenia
- Przekładnia zębata w silniku wykonana z kutej stali i zanurzona w kąpieli olejowej
- Obudowa wałków zmiękczających wykonana z aluminium
- 4 gumowe nóżki
- Waga: 25,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
513064	230	750	585x390x(H)440	**2899,00**



843598



841464

2599,00

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Wydajność: do 420 kotletów/bitek na godzinę
- Maks. grubość surowego mięsa: 25 mm
- Otwór wsadowy: 158×23 mm
- Zespół 2 wałków o szerokości 175 mm, łącznie z 880 nożami, na łożyskach kulowych
- Specjalne elementy, tzw. „grzebienie", zapobiegają zawijaniu się mięsa wokół wałków z nożami
- Obudowa z mocnego tworzywa sztucznego
- Noże ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
843598	230	370	290x500x(H)490	**2599,00**
841464	wałki zagniatające do kotleciarki			**449,00**





Zobacz film

282502

5389,00

PIŁA DO KOŚCI

- Korpus z lakierowanego aluminium
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Długość noża: 1550 mm
- Wymiary cięcia: 170×(H)150 mm
- Stół roboczy 330×300 mm

kod	V	W	mm	PLN
282502	230	750	530x400x(H)850	**5389,00**



FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy
- Odporne na wysoką temperaturę
- Biodegradowalne
- W opakowaniu ±1255 szt.

0,10 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
282120	1255	ø130	**0,10/129,00**

670,00



Zobacz film

282113

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Średnica hamburgera: 130 mm
- Elementy mające kontakt z mięsem – ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z aluminium anodowanego
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa

kod	mm	PLN
282113	330x250x(H)300	**670,00**



70,00

513033

PRASA DO WRAPÓW I TORTILLI RĘCZNA

- Maks. średnica tortilli: 200 mm
- Wykonana ze stopu aluminium malowanego proszkowo na czerwono

kod	mm	PLN
513033	685x250x(H)200	**70,00**

32,00



513026

PRASA RĘCZNA DO HAMBURGERÓW

- Średnica hamburgera: 115 mm
- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	**32,00**

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

S.S. stainless steel

POJEMNOŚĆ DO **10 L**

Zobacz film



NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PROFI LINE PIONOWA

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Szczególnie polecana do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów, a także gospodarstw agroturystycznych
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napełniania osłonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki: ø16, ø22, ø32 i ø38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

od 563,00

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



kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	**563,00**
282588	5	304x304x(H)640	**620,00**
282090	7	300x340x(H)830	**689,00**
282151	10	415x315x(H)690	**977,00**

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

2169,00

- Do przygotowywania własnych wyrobów wędliniarskich
- Przeznaczona dla restauracji, barów, karczm, gospodarstw agroturystycznych i małych zakładów przetwórstwa mięsa z własnymi sklepami
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność 15 l = ok. 13 kg mięsa
- Elektryczny silnik przesuwający tłok nadziewarki
- Regulowana prędkość przesuwu tłoka w zakresie 0-10 mm/s umożliwia dokładne dostosowanie prędkości napełniania w zależności od konsystencji farszu oraz wielkości i grubości osłonki
- Możliwość załączania pracy nadziewarki za pomocą pedału nożnego
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej
- Waga: 30 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
282083	15	230	60	450x350x(H)750	**2169,00**



282083





KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS, 1000 KLIPSÓW W ZESTAWIE

ABS plastic | Cr chrome plated | indoor

NEW

699,00

- Do użytku w zakładach gastronomicznych i przemyśle spożywczym, zwłaszcza w procesie produkcji wędlin
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- Skuteczne zaciskanie klipsów bez większego wysiłku dzięki zastosowaniu dźwigni z ramieniem o dł. 390 mm
- Szyna na klipsy z obciążnikiem gwarantuje ich prawidłowe położenie
- Regulacja zacisku za pomocą pokrętła ze śrubą blokującą (możliwość dobrania odpowiedniego zacisku zgodnie z rodzajem oraz grubością osłonki, siatki, worka itp.)
- Chromowana, ciężka podstawa na gumowych nóżkach zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- Waga netto: 15 kg
- W zestawie: 1000 klipsów w kształcie litery „U" o wymiarze 11,5x11 mm
- Dodatkowe klipsy do nabycia w opakowaniach po 2000 szt. (265123)

kod	mm	szt./opak.
265116	150x350x(H)500	**699,00**
265123	Klipsy – zestaw 2 000 szt.	**0,03/55,00**



265123



265116



od **615**^{00}

282670

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Miesza zmielone mięso z dodatkami, np. przyprawami, w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu

kod	litry	mm	PLN
282670	10	450x230x(H)335	**615,00**
282687	18	580x250x(H)415	**719,00**



od **649**^{00}

282281

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt korbki z odlewu aluminium
- Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu
- Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki
- W modelu 282168 brak przekładni, liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszadła w misie
- W modelu 282281 przekładnia obrotów, 3 obroty korbki są równe jednemu obrotowi mieszadła w misie
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszadła
- Pokrywa z uchwytem w zestawie
- Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	litry	mm	PLN
282168	11	240x460x(H)410	**649,00**
282281	20	285x550x(H)385	**799,00**



562^{00}

265109

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kiełbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kiełbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm

kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	230x185x(H)325	**562,00**



361^{00}

222805

KRAJALNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroi 11 plastrów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przyssawek

kod	mm	PLN
222805	214x155x(H)205	**361,00**





Cyfrowy timer

Przezroczysta pokrywa



Separator

226810

226834

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 10 KG

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

5777,00

kod	-	V	W	mm	PLN
226810	wsad 10 kg	400	550	530x660x(H)850	**5777,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 5 KG

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

4707,00

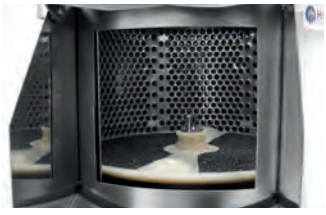
kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	**4707,00**

3599,00



Przezroczysty wizjer

226841



Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW HENDI 7

- Urządzenie do obierania ziemniaków, marchwi, buraków itp.
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z akrylowym wizjerem
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o funkcji ścierania
- Boczne odprowadzenie miazgi
- Wyposażona w timer
- Wydajność: 150 kg/h
- Waga: 46 kg
- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia

kod	-	V	W	mm	PLN
226841	wsad 7 kg	400	510	460x500x(H)800	**3599,00**
226858	separator do obieraczki HENDI 7				**289,00**



1178,00

KRAJALNICA RĘCZNA DO ZIEMNIAKÓW - SERIA CF-5

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny zapewniają optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Korpus z aluminium, uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność
- Łatwe czyszczenie
- W zestawie praska z kratką krojącą ze stali nierdzewnej do frytek; wymiary oczek: 10×10 mm
- Waga: 4 kg
- Do wyboru 3 wymienne kratki z ostrzami ze stali nierdzewnej, umożliwiające uzyskanie frytek różnej wielkości. Wymiary oczek:
  - 8×8 mm (1020065)
  - 10×10 mm (1020070, w zestawie z krajalnicą 1020061)
  - 12×12 mm (1020075)



w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm



1020061



do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm

kod	wydajność (kg/h)	mm	PLN
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	**1178,00**
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		**267,00**
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		**267,00**
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		**267,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

5094,00



1000565



2009224

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	PLN
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	**5094,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5	**1009,00**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1009,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA PI

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza pokryta materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ścierne w zależności od modelu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
PLN	**7496,00**	**8675,00**	**13815,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	**1009,00**
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	**1121,00**
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	**224,00**
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	**336,00**
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	**415,00**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1009,00**
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**2356,00**
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	**2804,00**
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	**1570,00**

od 7496^{00}



1000660



1000630



KRAJALNICE PROFI LINE

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie

Al aluminium S.S. stainless steel



210031



210048

KRAJALNICA PROFI LINE 195

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

kod	V	W	mm	PLN
210031	230	200	400x400x(H)330	**1187,00**

KRAJALNICA PROFI LINE 220

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

kod	V	W	mm	PLN
210048	230	280	440x420x(H)350	**1295,00**



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna osłona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE

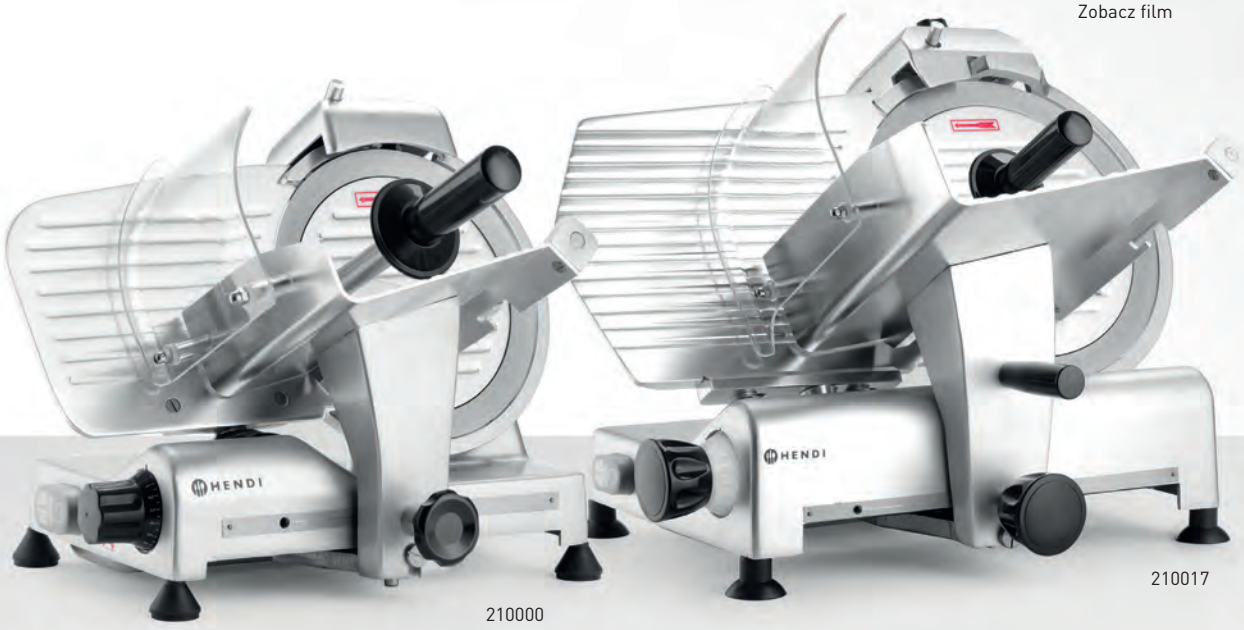


Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą

ŚREDNICA NOŻA DO
ø300 mm

od 1187,00

Zobacz film



210000

210017

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 250

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

kod	V	W	mm	PLN
210000	230	320	485x420x(H)395	**1619,00**

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 300

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

kod	V	W	mm	PLN
210017	230	420	600x480x(H)450	**2591,00**

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC PROFI LINE

- Do krojenia sera

kod	-	mm	PLN
975800	210031	ø195	**286,00**
975732	210048	ø220	**307,00**
975749	210000	ø250	**361,00**
975756	210017	ø300	**475,00**

Zobacz film



od 286,00



975732

KRAJALNICE PROFI LINE

Al aluminium | S.S. stainless steel

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie
- Obudowa w kolorze czerwonym

Zobacz film

1349,00



970294

1576,00



210086

KRAJALNICA PROFI LINE RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	440x420x(H)350	**1349,00**

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 250 RED EDITION

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

kod	V	W	mm	PLN
210086	230	320	485x420x(H)395	**1576,00**



Łatwa regulacja grubości krojenia



Wózek z osłoną zabezpieczającą



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść

KRAJALNICE KITCHEN LINE

Al aluminium

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża
- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250

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

kod	V	W	mm	PLN
210215	230	150	494x402x(H)398	**1290,00**

1290,00



210215

Zobacz film

KRAJALNICA KITCHEN LINE 300

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

kod	V	W	mm	PLN
210246	230	250	615x494x(H)477	**2199,00**

2199,00



210246

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

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

kod	V	W	mm	PLN
210222	230	150	494x402x(H)398	**1459,00**

1459,00

Powłoka Teflon® ułatwia krojenie żółtych serów



210222

Zobacz film

Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

- Korpus ze stali wysokiej jakości, formowana wtryskowo górna pokrywa i osłona zabezpieczająca dzieży wykonana z tworzywa sztucznego
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate
- Wyłączniki bezpieczeństwa i ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie: dzieża ze stali nierdzewnej, rózga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania
- Maks. wsad mąki: 0,8 kg
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną dzieży

Zobacz film

WSAD MĄKI DO **5 kg**

od 1784,00



222829



222836



222843













kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
maks. wsad mąki	0,8 kg	2,5 kg	5 kg
wymiary	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
PLN	**1784,00**	**2447,00**	**2804,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY PLANETARNE

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, rózga

od 3431,00





226261



226278



226285



226292

















kod	226261	226278	226285	226292
pojemność	6,65 l	9,5 l	11,4 l	19 l – ø320x(H)300 mm
wymiary	336x460x(H)518 mm	336x483x(H)558 mm	398x499x(H)630 mm	460x520x(H)880 mm
sterowanie	cyfrowe	cyfrowe	cyfrowe	manualne
prędkości	5 – od 100 do 500 obr./min	15 – od 100 do 500 obr./min	3 – 121, 218, 489 obr./min	3 – 142, 264, 482 obr./min
timer	do 30 min	do 30 min	do 30 min	do 15 min
silnik	3/4 KM = 552 W	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W	1/2 KM = 368 W
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	375 W/230 V	375 W/230 V
waga	18 kg	20 kg	35 kg	100 kg
PLN	**3431,00**	**4670,00**	**4991,00**	**6863,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE – SERIA BE

sammic

- Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów w zależności od modelu
- Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączać miksery do jednofazowego źródła prądu
- Elektroniczna kontrola prędkości – 10 poziomów prędkości
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 30 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Ręczne unoszenie /opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni
- Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów
- Wzmocniony system wodoszczelny obudowy silnika oraz panelu sterującego
- Nogi ze stali nierdzewnej
- Mocna i wytrzymała misa
- Łatwy w utrzymaniu i do naprawy
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, rózga

Zobacz film

Wyposażenie standardowe





1500280

kod	1500210	1500220	1500280	1500240
model	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
wymiary	410x523x(H)688 mm	520x733x(H)1152 mm	528x764x(H)1152 mm	586x777x(H)1202 mm
pojemność dzieży	10 l	20 l	30 l	40 l
maksymalna ilość surowca	3 kg mąki przy 60% wody	6 kg mąki przy 60% wody	9 kg mąki przy 60% wody	12 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	550 W/230 V	900 W/230 V	1100 W/230 V	1400 W/230 V
waga	43 kg	89 kg	105 kg	123 kg
PLN	**8751,00**	**14698,00**	**16829,00**	**22439,00**
AKCESORIA				
kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
PLN	**616,00**	**886,00**	**1570,00**	**1795,00**

ZESTAWY REDUKCYJNE

- Pozwalają uzyskać mniejszą produkcję w mikserze o wyższej wydajności

kod		PLN
1500222	Zestaw redukcyjny do miksera BM-20: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**2131,00**
1500296	Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**2580,00**
1500242	Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia	**2917,00**

MIKSER PLANETARNY STOŁOWY, 5-LITROWY, SERIA BM-5

- Urządzenie do wyrabiania lekkich ciast na wypieki oraz do ubijania pian
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Model stołowy z dzieżą o pojemności 5 litrów
- Płynne, elektroniczne sterowanie prędkością
- Dźwignia ułatwiająca podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Kompaktowa, uniwersalna budowa
- Urządzenie z międzynarodowym certyfikatem NSF (zgodność z przepisami dotyczącymi higieny, czystości i surowców żywnościowych)
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, rózga

PRZEZNACZONY DO INTENSYWNEGO UŻYTKOWANIA

Zobacz film



1500170

kod	1500170
model	BM-5
wymiary	310x382x(H)537 mm
maksymalna ilość surowca	1,5 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	250 W/230 V
waga	17 kg
PLN	**4263,00**

4263,00

Wyposażenie standardowe:

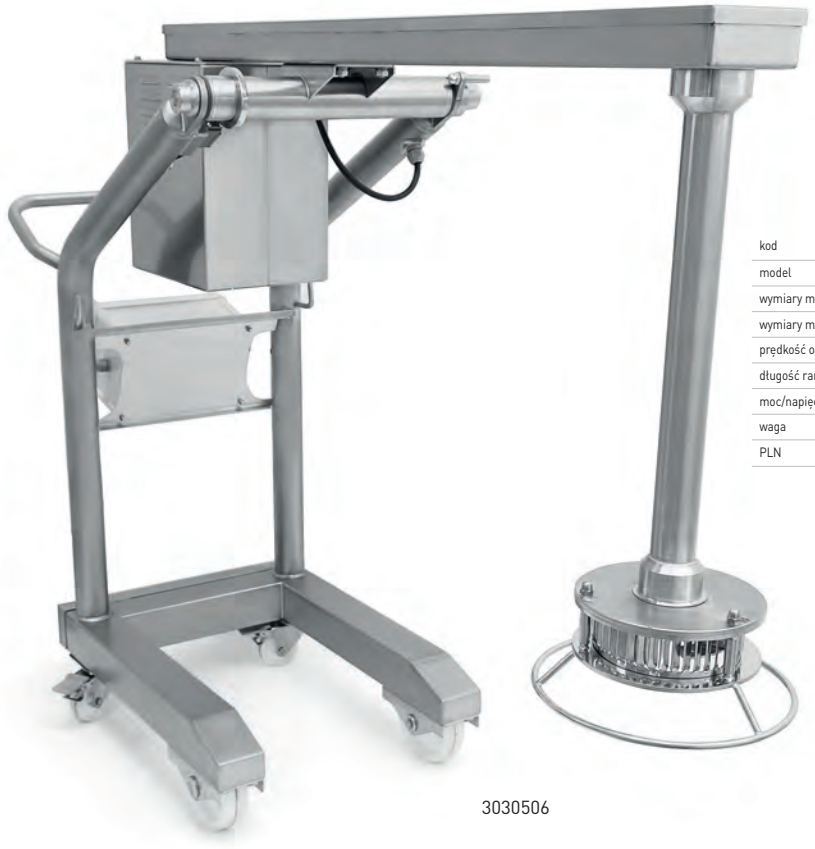


rózga hak mieszadło płaskie

kod		PLN
2502308	Hak do miksera planetarnego	**673,00**
2502340	Mieszadło płaskie do miksera planetarnego	**325,00**
2509553	Rózga do miksera planetarnego	**785,00**
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l	**426,00**

MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi



3030506

24999^{00}

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
PLN	**24999,00**

Zobacz film



3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają)

739^{00}

AKCESORIA

kod			PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	**739,00**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**739,00**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**739,00**

MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

PA polyamide | S.S. stainless steel

- Do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, itp.
- Prędkość miksowania: 4 000–16 000 obr./min.
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 35 litrów.
- Silnik wentylowany w obudowie z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu.
- Długość przewodu 2,5 m zakończonego wtyczką z uziemieniem.

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	V	W	mm	PLN
221884	230	350	ø100x(H)416	**356,00**

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	V	W	mm	PLN
221891	230	500	ø100x(H)416	**407,00**



221891

od **356**00

RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA HENDI KITCHEN LINE 350 I 500

- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Odpowiednie do napędu Kitchen Line 221884, 221891
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	długość (mm)	PLN
222225	250	**289,00**
222232	300	**329,00**
222249	400	**339,00**
222256	500	**409,00**



od **289**00

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA RĘCZNEGO 350 I 500 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Składa się z 2 rózg ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	długość (mm)	PLN
222263	250	**349,00**

MIKSER RĘCZNY HENDI KITCHEN LINE 160 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCIĄ

- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
222140	230	220	ø75x(H)464	**504,00**



222140

50400

32400

222164



160 mm

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 160

- Składa się z 2 rózg ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	długość (mm)	PLN
222164	185	**324,00**

MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

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

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 250 O STAŁEJ PRĘDKOŚCI

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

kod	V	W	mm	PLN
224328	230	250	ø75x(H)285	**748,00**

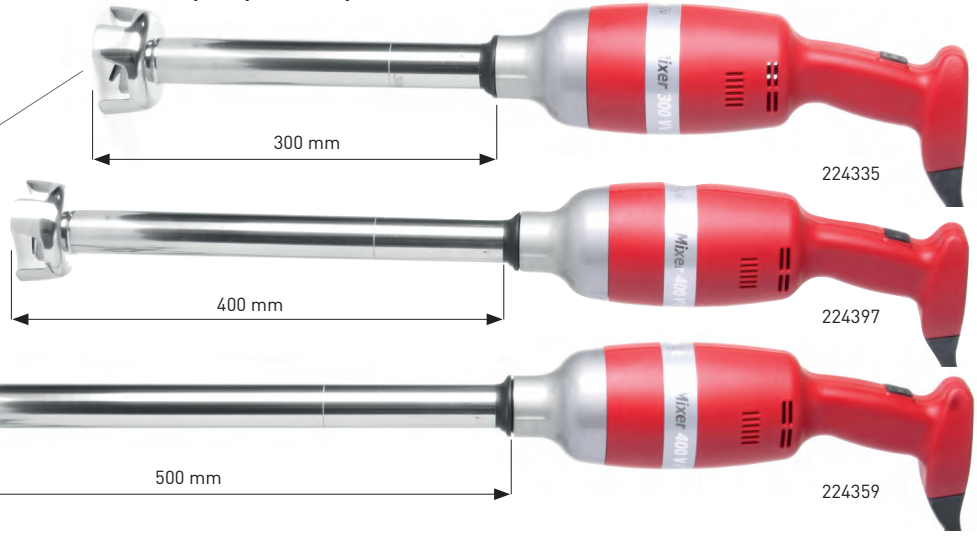
748^{00}



224328

MIKSERY RĘCZNE HENDI ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ od 1209^{00}





224335

224397

224359

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 300 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 300 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 13 000 obr./min
- Waga: 3,45 kg

kod	V	W	mm	PLN
224335	230	300	ø100x(H)350	**1209,00**

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 4,1 kg

kod	V	W	mm	PLN
224397	230	400	ø100x(H)350	**1390,00**

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 500 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 4,1 kg

kod	V	W	mm	PLN
224359	230	400	ø100x(H)350	**1444,00**

1711^{00}



224052

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 500 O ZWIĘKSZONEJ MOCY I ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

EXTRA MOC 500W

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 120 l
- Prędkość: 2000–9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 4,25 kg

kod	V	W	mm	PLN
224052	230	500	ø100x(H)350	**1711,00**

224342

502^{00}

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

- Składa się z 2 rózg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	**502,00**

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	**133,00**

133^{00}

934029



do cen należy doliczyć VAT 23%



224014

1429,00

Z ramieniem
miksującym i ubijającym
oraz wieszakiem
mocowanym do ściany

PA polyamide S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY HENDI 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Urządzenie do uzyskania różnych produktów spożywczych, w zależności od zastosowanej końcówki
- Mikser: do przygotowania zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Rózga: do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów
- Obydwa narzędzia ze stali nierdzewnej
- Prędkość miksera: 2500-11 000 obr./min
- Długość ramienia: 400 mm
- Maks. zanurzenie miksera: 290 mm
- Prędkość rózgi: 250-1500 obr./min
- Długość rózgi: 350 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 l

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	170x120x(H)740	**1429,00**



222393

999,00

PA polyamide S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY KITCHEN LINE O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające i wieszak mocowany do ściany
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramię ubijające o dł. 250 mm składa się z 2 rózg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące o dł. 400 mm i ostrze ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 1,76 kg

kod	V	PLN
222393	230	**999,00**

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

1711,00

- W zestawie: napęd miksera o zmiennej prędkości, ramię miksujące i ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2000-9000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 2,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)350	**1711,00**



224380

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY CHEF PLUS O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

1818,00

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup i sosów
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Długość ramion: miksującego 250 mm, ubijającego 290 mm, a noża 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
282298	230	250	ø75x(H)285	**1818,00**



282298

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY GELATO DO LODÓW O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

1925,00

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia miksującego i noża: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 2,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
282311	230	400	ø100x(H)350	**1925,00**



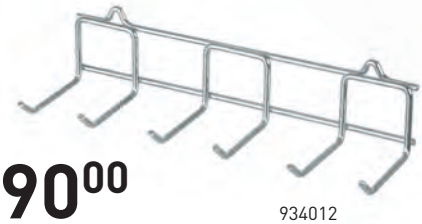
282311



1123,00



224373



90,00

934012

PA polyamide | S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY HENDI 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Rózga ubijająca w zestawie
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Pokrętło regulacji prędkości
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,9 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	V	W	mm	PLN
224373	230	250	ø75x(H)555	**1123,00**

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI 250

kod	PLN
934012	**90,00**



Wbudowany wieszak

HMI200-CE

849,00



Osłona ostrza ogranicza rozchlapywanie i ułatwia przepływ mieszanki bez powstawania zatorów



Cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi szybko rozdrabniają składniki dla uzyskania profesjonalnych rezultatów

Hamilton Beach COMMERCIAL

MIKSER RĘCZNY HAMILTON BEACH HEAVY DUTY

- Konstrukcja silnika Heavy Duty o przedłużonej żywotności oraz ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Wymienna nasadka tnąca i 2 prędkości zapewniające wszechstronność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiające łatwe przygotowanie kremów i sosów bezpośrednio na patelni, ubijanie białek, masła oraz mieszanie innych lekkich składników
- Grube ramię ze stali nierdzewnej o dł. 23 cm pozwala swobodnie sięgnąć w głąb garnków i misek, jest łatwe do zdemontowania w celu umycia
- Innowacyjna osłona ostrza pomagająca utrzymać czystość oraz ograniczająca rozchlapywanie i powstawanie zatorów
- 2 prędkości pracy
- Wbudowany wieszak dla poręcznego przechowywania
- Waga: 1,9 kg

kod	V	W	mm	PLN
HMI200-CE	230	175	ø76x(H)445	**849,00**

design by
Robert Bronwasser



6 GOTOWYCH PROGRAMÓW
Przyspiesz działanie. Zwiększ efektywność. 6 programów przetwarzania z odpowiednio dobranymi obrotami. POWTARZALNY EFEKT NAWET PRZEZ ADEPTÓW

ERGONOMICZNY I LEKKI KORPUS
Rękojeść wyprofilowana pod dłoń gwarantuje PEWNY i MOCNY uchwyt. Odpowiedni kąt operacyjny sprzyja KOMFORTOWEJ PRACY + NATURALNE UMIEJSCOWIENIE PALCA WSKAZUJĄCEGO NA WŁĄCZNIKU

NIEUCIĄŻLIWY
Wyciszona praca napędu sprzyja zastosowaniom w KUCHNIACH OTWARTYCH Chętnie wybierany przez CHEF'S

ABS plastic | S.S. stainless steel

BLENDER RĘCZNY CONCEPT LINE

- Obudowa z tworzywa ABS
- Ramię ze stali nierdzewnej
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej z tytanem
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD – 6 prędkości
- Maks. prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności 1-4 l

kod	V	W	mm	PLN
222157	230	250	ø71x(H)444	**359,00**

DO NACZYŃ O POJEMNOŚCI OD 1 DO 4 LITRÓW

359^{00}

222157

OSTRZA POKRYTE TYTANEM
Zwiększona 3 krotnie trwałość i odporność na tępienie TYTANOWA TRWAŁOŚĆ

KONSTRUKCJA HD
Zwiększona odporność korpusu na stłuczenia dzięki zastosowaniu TERPOLIMERU ABS + ODPORNOŚĆ NA ZARYSOWANIA

IMPONUJĄCY ZAKRES OBROTÓW
od 6 600 do 13 500 obr./min REDUKCJA CZASU PRZYGOTOWANIA POTRAW

WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI
Ramię o długości 20 cm umożliwia pracę w większych pojemnościach naczyń

MIKSERY RĘCZNE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC

- Do miksowania różnych składników jednocześnie, w pojemnikach już od 10 do aż 250 litrów
- Nóż z trzema ostrzami, wykonany z hartowanej stali nierdzewnej, posiadający trwałe krawędzi tnące
- Nowo zaprojektowana osłona noża o średnicy od 65 do 123 mm
- Czytelne oznaczenie poziomu maksymalnego zanurzenia
- Ergonomiczna obudowa silnika wykonana jest z dwóch rodzajów tworzywa
- Stała prędkość 12000 obrotów na minutę lub łatwo i wygodnie regulowaną w zakresie od 1500 do 12000 a nawet do 15000 obr./min
- Część na dłoń pokryta jest antypoślizgowym materiałem

do pojemników o pojemności
od 10 do 250 litrów
prędkość obrotów
od 1500 do 15000 obr./min

od 718,00

Zaprojektowane dla trwałości
- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

Maksymalna wygoda dla użytkownika
- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora - lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania



Click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 10 do 250 litrów

All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów
- profesjonalny nóż Y-blade z trzema ostrzami
- ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny
- vario-speed: zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy
- idealny do pracy ciągłej

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu



kod	3030618
	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-12
wyposażenie	napęd, końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)
rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmienne od 1 500 do 15 000
Ø osłony noża (mm)	65
moc/napięcie (W/V)	240/230
waga (kg)	1,4
poziom hałasu (dB)	<80
PLN	**718,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dodatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				**279,00**
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			**289,00**
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			**374,00**
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			**439,00**
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	**685,00**
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			**428,00**
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			**460,00**
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			**524,00**
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	**642,00**
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			**535,00**
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			**600,00**
3030686	3030684	ubijające	300		80	od 2 do 60	od 200 do 1800	**1285,00**
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			**1103,00**
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			**1253,00**



3030625	3030634	3030672	3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca
12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l	30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
514	514	614	614	760	760	880	970
250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
82	82	87	98	98	98	123	123
300/230	300/230	400/230	570/230	570/230	570/230	750/230	750/230
2,3		3,34		4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80	<80	<80	<80
942,00	**1606,00**	**1392,00**	**2073,00**	**1628,00**	**2506,00**	**2356,00**	**2506,00**

KENWOOD
CREATE MORE



2654^{00}

NEW

kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221679

ROBOT PLANETARNY KVC85.124SI, 5 L

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 5 l oraz 3,5 l
- Przeźroczysta pokrywa pozwala dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Pokrętło do wyboru 10 prędkości pracy lub trybu pulsacyjnego
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - rózga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 11,71 kg
- W zestawie kielich do blendowania o poj. 1,6 l

kod	V	W	PLN
221679	230	1200	**2654,00**

NEW

1524^{00}

S.S. stainless steel



221686

ROBOT PLANETARNY KVL4100S CHEF XL, 6,7 L

- Przeznaczony do wykorzystania w kuchniach małej gastronomii i domowych
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- Pokrętło do płynnej regulacji prędkości pracy, z trybem pulsacyjnym
- Dzieża z satynowanej stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 6,7 l
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z przodu
- Akcesoria - 3 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do mieszania
  - rózga do ubijania
  - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	PLN
221686	230	1200	**1524,00**

KENWOOD

CREATE MORE



4533,00

NEW

kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221693

ROBOT PLANETARNY KWL90.124SI, 7 L

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz oraz dla małej gastronimii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l oraz 5 l
- Przeźroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy połączony z aplikacją Kenwood World APP z dostępem do ponad 1000 inspirujących przepisów
- Pokrętło do wyboru 13 prędkości pracy
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Możliwość indukcyjnego podgrzewana misy wraz z zawartością do +60°C
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - rózga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie kielich do blendowania o poj. 1,6 l

kod	V	W	PLN
221693	230	1400	**4533,00**

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD

369,00



229965



PRZYSTAWKA – SPIRALIZER DO KROJENIA WARZYW

- Przystawka tnąca warzywa i owoce w fantazyjne wzory: spiralne nitki i wstążki
- W zestawie 5 ostrzy tnących do uzyskania wzorów: pappardelle, linguine, spaghetti, tagliatelle lub falistych wstążek
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Wyposażona w zamek bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
229965	160x210x(H)220	**369,00**

489,00



229972



PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Łatwy i szybki montaż typu TWIST
- Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
- Korek zatrzymujący przepływ soku
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

kod	mm	PLN
229972	220x270x(H)270	**489,00**

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD

159,00



PRZYSTAWKA – MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

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

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	**299,00**



PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO"

- W zestawie 5 bębnów:
  - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	**379,00**



PRZYSTAWKA – DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW

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

kod	mm	PLN
976210	137x236x(H)250	**329,00**



PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroi w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie nadaje się do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)267	**399,00**



PRZYSTAWKA – SZATKOWNICA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- W zestawie:
  7 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków, 1 do krojenia w słupki julienne, 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	**459,00**



PRZYSTAWKA – MALAKSER

- W zestawie: 6 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków i 1 do krojenia w słupki julienne
- Stalowe ostrze
- Wykonana z tritanu tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matowienie

kod	mm	PLN
975985	250x246x(H)178	**399,00**



PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- W zestawie:
- Sokowirówka
- Tłok, pojemnik na sok i szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	**429,00**



PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO RÓŻNYCH RODZAJÓW CYTRUSÓW

- Pojemność: 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	PLN
976005	190x220x(H)165	**159,00**



PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatur do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	**279,00**



PRZYSTAWKA – MŁYNEK / ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

– Wyjmowane ostrza
– W zestawie:
4 słoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	**179,00**



TARCZE DO PRZYSTAWKI 976272 DO WYROBU MAKARONU

– Wykonane z brązu, średnica 40 mm

kod		PLN
976081	linguine	**199,00**
976074	pappardelle	**119,00**



339,00

976333

PRZYSTAWKA – DO WYROBU MAKARONU

– Wymiary: 235×75×(H)50 mm

kod	mm	PLN
976302	tagliatelle (6,5 mm)	**339,00**
976319	tagliolini (4 mm)	**339,00**
976326	trenette (3,5 mm)	**339,00**
976333	spaghetti (2 mm)	**339,00**



339,00

976289

PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

– Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
– Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	**339,00**

1449,00





WYCISKARKA DO OWOCÓW WOLNOOBROTOWA JMP800

– Umożliwia wyciskanie soków z różnego rodzaju owoców (również bananów), warzyw i ziół, a także z orzechów, z migdałów
– W zestawie:
  – 1,5 l pojemnik na pulpę
  – 1,5 l pojemnik na sok
  – Filtr oddzielający miąższ
  – Szczoteczka do czyszczenia
– Prędkość: 48 obr./min
– Szerokość tuby: XL na całe owoce
– Blokada kapania – wbudowany korek
– System czyszczenia podczas pracy – obrotowy koszyk czyszczący
– Bieg wsteczny
– Funkcja czyszczenia poprzez nalanie wody do tuby
– Rodzaj silnika: indukcyjny – niezawodność i cicha praca

kod	V	W	mm	PLN
976173	230	240	200x155x(H)440	**1449,00**

976173

1499,00

KENWOOD
CREATE MORE

ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800

- Do cięcia, szatkowania, ścierania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu
- Płynna regulacja obrotów, praca pulsacyjna
- Obudowa stalowa, satynowana
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki ø65 mm

PRZYSTAWKI

MALAKSER

- Pojemność: 3 l
- Skala: od 500 ml do 2000 ml, gradacja skali: co 500 ml
- Nóż ząbkowany
- Wsad owalny: 74x51 mm, dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm
- Wymiary: ø210x(H)260 mm

1499,00

MINI MALAKSER

- Pojemność: 1,75 l
- Nóż ząbkowany
- Z przezroczystego poliwęglanu
- Wsad owalny: 74x51 mm, dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm

BLENDER

- Pojemność: 1,5 l, szkło „THERMO RESIST"
- Nożyk 4 ramienny
- Skala: od 200 ml do 1600 ml, gradacja skali: 200 ml
- Oznaczenie skali poziomu gorących potraw (1200 ml)
- Wymiary: ø140x(H)270 mm

TARCZE DO SZATKOWANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

- Tarcza na słupki julienne: 2,5x3 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 4 mm i do plastrów 2 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 8 mm i do plastrów 4 mm
- Tarcza do tarcia ziemniaków na placki
- Zamykany pojemnik na tarcze

WYCISKARKA DO SOKÓW Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

KOŃCÓWKI DO MIESZANIA, UBIJANIA I DELIKATNEGO PRZEKŁADANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

975626



kod	V	W	mm	PLN
975626	230	1000	230x230x(H)160	**1499,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

929,00

975671



- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie ø69 mm z otworami ø3 mm, ø4,5 mm, ø8 mm
- 2 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12 mm i ø21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Ilość obrotów ślimaka: poz. 1-150 obr./min, poz. 2-210 obr./min, rewers – 100 obr./min
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 7,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	**929,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

569,00

976159



- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka wykonane z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami ø3 mm, ø4,5 mm, ø8 mm
- 2 nakładki do kiełbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	**569,00**

KENWOOD

CREATE MORE

NEW



Innowacyjny system noży MultiZone™



221662

919,00

BLENDER SPECJALISTYCZNY BLEND-X PRO, 1,6 L

- Przeznaczony do użytku w profesjonalnych jak i domowych kuchniach
- Obudowa z satynowanej stali nierdzewnej oraz trwałego tworzywa białego koloru
- Wytrzymały kielich o pojemności 1,6 l, wykonany ze szkła Thermoresist, odpowiedni do blendowania zimnych i gorących składników, z podziałką
- Innowacyjny system noży MultiZone™ ze stali nierdzewnej skutecznie rozdrabnia, zgniata, sieka i miesza produkty o różne konsystencji od delikatnych ziół po orzechy i kostki lodu
- Panel kontrolny wyposażony w 6 pre-zdefiniowanych programów:
  - Koktajle – czas 60 s
  - Zupy – czas 30 s
  - Kruszenie lodu – czas 30 s
  - Siekanie drobne – czas 30 s
  - Siekanie grube – 10 s
  - Auto czyszczenie – 30 s
- Gumowe nóżki stabilizują blender w trakcie pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- Waga netto: 6,8 kg

kod	V	W	mm	PLN
221662	230	1400	160x220x(H)430	**919,00**

BLENDER RĘCZNY HDM800SI – 1000 W

- Metalowa obudowa
- 5 prędkości pracy oraz tryb Turbo
- Technologia TRIBLADE
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- 33% większa stopa eliminująca chlapanie i skracająca czas pracy
- W zestawie:
  - Masher z trzema ostrzami – ø85x(H)220 mm
  - Rózga – ø55x(H)205 mm
  - Pojemnik z miarką o pojemności 1 l – ø195x(H)185 mm

kod	V	W	mm	PLN
976166	230	1000	ø55x(H)215	**359,00**

NEW

259,00



Młynek do mielenia kawy, ziół itp.



221709

BLENDER 2 L Z MŁYNKIEM DO MIELENIA

- Przeznaczony do wykorzystania w małych barach i kuchniach
- Obudowa silnika trwałego tworzywa białego koloru
- Kielich z podziałką o pojemności 2 l, roboczej 1,5 l, wykonany z wytrzymałego i bezpiecznego tworzywa Tritan™
- Noże ze stali nierdzewnej skutecznie rozdrabniają produkty o różne konsystencji od delikatnych ziół po orzechy i kostki lodu
- Elastyczna pokrywka z korkiem pozwala na dodawanie kolejnych składników podczas blendowania
- Prosta obsługa za pomocą pokrętła
- Trzy prędkości pracy urządzenia oraz tryb pulsacyjny
- Gumowe nóżki stabilizują blender w trakcie pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- Kielich, pokrywkę i noże można myć w zmywarce
- Waga: 1,96 kg
- Młynek do mielenia kawy, ziół itp. - akcesorium w zestawie

kod	V	W	mm	PLN
221709	230	650	172x190x(H)420	**259,00**

359,00



976166

Zabezpieczenia Be Safe
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

Nagrzewnica dużej mocy
Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Odcięcie folii
za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonale radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki



2199,00

W zestawie matryca 805572 na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS!

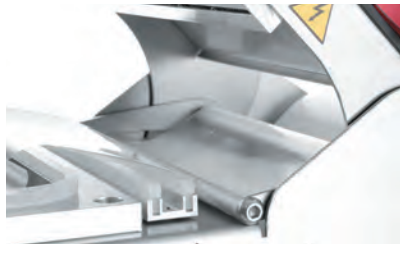
Konserwacja / strefa bezpieczna
Podstawa szkieletu izolowana od wysokiej temperatury i napięcia elektrycznego. Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów i bezszwowa konstrukcja umożliwia szybkie czyszczenie dolnej części korpusu, bez konieczności wyłączania urządzenia.

Regulator temperatury Hot Point
Regulator temperatury z zakresem 50-210°C. Precyzyjnie dostosowuje trwałość łącza dla szerokiej gamy opakowań i folii zgrzewalnych.

Podajnik folii z napinaczem Roller Truck
Uniwersalny do różnych szerokości rolki – maks. 187 mm.
Zwoje JUMBO o średnicy nawet 170 mm.
Napinacz gwarantuje równe ułożenie folii, przeciwdziała podwijaniu i nadmiernemu jej wysuwaniu.







ZGRZEWARKA DO TACEK

NEW

- Przeznaczona do użytku we wszelkiego rodzaju zakładach branży gastronomicznej
- Możliwość zgrzewania najpopularniejszych rodzajów tacek na rynku, przy pomocy opcjonalnych matryc
- Solidna i stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania
- Proces zgrzewania odbywa się niemal bezwysiłkowo; opór jest minimalny dzięki zastosowaniu łożysk i specjalnego tworzywa ślizgowego
- Amortyzator docisku zapewnia szczelność pakowania i zapobiega zgniataniu opakowań
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie; cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut)
- Podajnik folii z napinaczem zapobiega zwijaniu się folii
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką titanium, która zapobiega przywieraniu folii oraz umożliwia szybki zgrzew w 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)
- Grzałki dużej o mocy redukują czas nagrzewania
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy około 8-10 minut
- Pokrętło z precyzyjną regulacją temperatury zgrzewania w zakresie 50-210°C
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa
- Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie podczas pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- Zgrzewanie tacek do rozmiaru tacki 235x190x(H)155 mm, a kubków do wysokości (H)170 mm
- Maksymalna wielkość rolki: szerokość 187 mm, ø170 mm
- Urządzenie wyposażone w matrycę ze stopu aluminium do pojemników 227x178 mm (805572), bez podziału
- Odpinany przewód zasilający dł. 1,5 m, z uziemieniem
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
976722	230	700	247x637x(H)258	**2199,00**

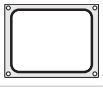
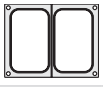
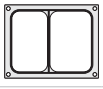
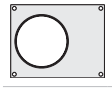
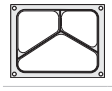


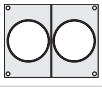
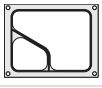
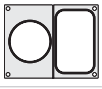
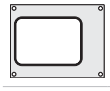


NEW

MATRYCA DO ZGRZEWARKI HENDI 976722

- Wymienna matryca do zgrzewarki Hendi 976722
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka

kształt	kod	typ	PLN
	805572	na tackę bez podziału 227x178 mm	**300,00**
	805589	na dwie tacki 178x113 mm	**300,00**
	805596	na tackę dwudzielną 227x178 mm	**300,00**
	805619	na duży pojemnik do zupy ø165 mm	**300,00**
	805626	na tackę trójdzielną 227x178 mm	**300,00**

kształt	kod	typ	PLN
	805633	na dwa pojemniki do zupy ø115 mm	**300,00**
	805640	na tackę dwudzielną colt 227x178 mm	**300,00**
	805657	na tackę bez podziału 178x113 mm + pojemnik ø115 mm	**300,00**
	805664	na tackę 187x137 mm bez podziału	**300,00**

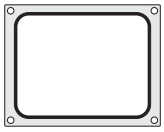
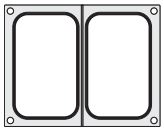
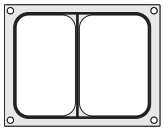
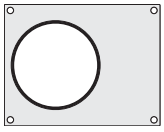
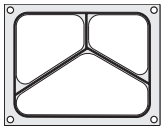
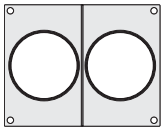
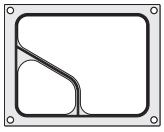
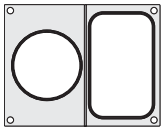
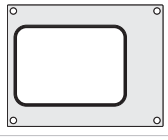
MATRYCA DO ZGRZEWARKI

- Wymienna matryca
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka

PASUJĄ DO ZGRZEWAREK RÓŻNYCH PRODUCENTÓW

od **300,00**

NEW

kształt	typ	pasuje do zgrzewarki	kod	PLN
	na tackę bez podziału 227x178 mm	**CAS CDS-01**	805374	350,00
		Duni DF10	805787	300,00
		Manupack 190	805671	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805879	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805442	300,00
	na dwie tacki 178x113 mm	**CAS CDS-01**	805350	350,00
		Duni DF10	805794	300,00
		Manupack 190	805688	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805886	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805459	300,00
	na tackę dwudzielną 227x178 mm	**CAS CDS-01**	805398	350,00
		Duni DF10	805800	300,00
		Manupack 190	805695	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805893	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805466	300,00
	na duży pojemnik do zupy ø165 mm	**CAS CDS-01**	805411	300,00
		Duni DF10	805817	300,00
		Manupack 190	805718	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805909	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805473	300,00
	na tackę trójdzielną 227x178 mm	**CAS CDS-01**	805404	350,00
		Duni DF10	805824	300,00
		Manupack 190	805725	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805916	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805480	300,00
	na dwa pojemniki na zupę ø115 mm	**CAS CDS-01**	805367	350,00
		Duni DF10	805831	300,00
		Manupack 190	805732	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805923	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805497	300,00
	na tackę dwudzielną colt 227x178 mm	**CAS CDS-01**	805381	350,00
		Duni DF10	805848	300,00
		Manupack 190	805749	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805930	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805510	300,00
	na tackę bez podziału 187x137 mm + pojemnik ø115 mm	**CAS CDS-01**	805435	300,00
	na tackę bez podziału 178x113 mm + pojemnik ø115 mm	**CAS CDS-01**	805428	350,00
		Manupack 190	805763	300,00
	na tackę bez podziału 137x96 mm + pojemnik ø115 mm	**Duni DF10**	805855	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805947	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805527	300,00
	na tackę bez podziału 187x137 mm	**Duni DF10**	805862	300,00
		Manupack 190	805770	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805954	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805565	300,00

FOLIA DO ZGRZEWAREK PET/CPP PEEL 12/40

- Przeznaczona do pakowania tacek gastronomicznych PET 12 / CPP 40
- Warstwa PEEL ułatwiająca odrywanie zgrzanej folii
- Wymiary folii:
  - szerokość: 18,5 cm
  - długość: 250 m b.
- Średnica rolki: ø15 cm
- Waga rolki folii: ok. 2,9 kg

119,00

kod	PLN
970720	119,00

NEW



970720

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

ABS plastic



297360

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga netto: 3,3 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

514,00

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297360	330	230	250	380x180x(H)110	**514,00**

ABS plastic



201626

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKĘ BUDGET LINE – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 2 czasy zgrzewania worków i 2 poziomy mocy zasysania powietrza
- Zasobnik na worki w obudowie
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 6,5 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

339,00

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
201626	310	230	100	385x205x(H)95	**339,00**

ABS plastic

288,00



975350

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 11 l/min
- Waga netto: 1,74 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975350	310	230	110	390x160x(H)92	**288,00**

ABS plastic

449,00



899977

NEW

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka w pokrywie gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 tryby odsysania powietrza – normalny i delikatny
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Funkcja marynowania: 3 cykle odsysania i wpuszczania powietrza do worka trwające łącznie 10 minut; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Zasobnik na worki zintegrowany z obudową
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 16 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
899977	310	230	180	375x155x(H)80	**449,00**

od 1029,00



297384

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE – LISTWOWA

- Urządzenie przeznaczone do użytku w sklepach, punktach gastronomicznych oraz hotelach
- Do zgrzewania niewielkiej ilości worków do pakowania i gotowania
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi
- Sterowanie automatyczne
- Możliwość programowania zgrzewania
- Pompa wibracyjna o wydajności 13 l/min (297384), 21 l/min (297377)
- Ergonomiczny i solidny uchwyt ułatwiający otwieranie pokrywy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga: 6 kg

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297384	330	230	380	385x300x(H)170	**1029,00**
297377	430	230	450	470x305x(H)180	**2162,00**



1081,00

975374

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Funkcja regulacji odliczania czasu: 0-6 s
- Funkcja marynowania
- Funkcja pulsacyjnego wytwarzania próżni
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu, wytwarzania próżni i zgrzewania umieszczone na uchwycie
- Automatyczne wyłączanie urządzenia po 10 min bezczynności
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 16 l/min
- Waga netto: 6,9 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	V	W	mm	PLN
975374	230	650	490x260x(H)145	**1081,00**

69,00



970638

PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ KITCHEN LINE 975374

- Podstawa z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki
- Uchwyt na worki w rolce
- Ruchomy nożyk precyzyjnie odcinający worek o żądanej długości
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Wymiary wew.: 412×101×(H)101 mm
- Rolki o maks. wymiarach: ø100×400 mm

kod	mm	PLN
970638	487x122x(H)107	**69,00**

S.S. stainless steel

od 1259,00



975336

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Czas zgrzewania worka: 3,5 s
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975336	350	230	250	370x260x(H)130	**1259,00**



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Do wyboru 9 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Odliczanie czasu zgrzewania worka
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min (970362 i 970430) lub 40 l/min (970447)
- Waga netto: 8 kg (970362), 9 kg (970430) lub 12 kg (970447)
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
970362	350	230	250	370x280x(H)170	**1551,00**
970430	400	230	270	420x280x(H)170	**1871,00**
970447	500	230	350	520x280x(H)170	**2807,00**

od 1596,00



297407



297391

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 5 języków menu, w tym polski
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Do wyboru 8 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Podwójny zgrzew – 2 grzałki pod jedną, wspólną warstwą teflonu (297391)
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 19 l/min (297407) lub 26 l/min (297391)
- Waga netto: 6,5 kg (297407) lub 10 kg (297391)
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297407	330	230	380	420x290x(H)165	**1596,00**
297391	430	230	550	515x290x(H)180	**2986,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

od **3099**^{00}

Wypukła pokrywa



975251

NEW MODEL

2729^{00}

Wypukła pokrywa



975398

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory (975251) umożliwiają pakowanie dużych porcji
- Uszczelka w kształcie litery V o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalają na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s
- Regulowany czas zgrzewu w zakresie 0-3,5 s
- Regulowany poziom chłodzenia pompy w zakresie 0-9,9 s
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Wydajność pompy: 167 l/min (975251), 167 l/min (975268) lub 333 l/min (975275)
- Wymiary komory: 280×385×(H) maks.130 mm (975251), 320×370×(H) maks.185 mm (975268), 370×450×(H) maks. 220 mm (975275)
- Waga netto: 36 kg (975251), 38 kg (975268) lub 62 kg (975275)
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975251	260	230	370	330x480x(H)360	**3099,00**
975275	350	230	750	425x560x(H)460	**3849,00**
975268	300	230	370	370x480x(H)435	**3449,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Czas zgrzewania worków: 0-6 s
- 6 poziomów próżni do wyboru
- Funkcja samego zgrzewania
- Funkcja marynowania: możliwość wykorzystania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka (jeden cykl 9 min); dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Profesjonalna pompa rotacyjna o dużej wydajności
- Pakowarka przeznaczona do pracy ciągłej
- Wydajność pompy: 77 l/min
- Wymiary komory: 350×300×(H)110 mm
- Waga netto: 24,4 kg

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975398	295	230	630	429x359x(H)345	**2729,00**





od **0**^{21} szt.

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,21/21,00**
971345	100	150x250	**0,26/26,00**
971376	100	200x300	**0,40/40,00**
971352	100	250x350	**0,52/52,00**
971383	100	300x400	**0,74/74,00**

Zobacz film

Wypukła pokrywa

od 2883,00

Zobacz film

NEW MODEL

Wypukła pokrywa

S.S. stainless steel



201428



201442

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiają pakowanie dużych porcji
- Uszczelka pokrywy o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalają na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas wytwarzania próżni w zakresie 5-90 s
- Regulowany czas zgrzewania worków: do 6 s z gradacją co 0,5 s
- Funkcja marynowania z regulowanym czasem od 9 do 99 minut (czas trwania jednego cyklu: 9 min): możliwość zaprogramowania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces (dotyczy modeli 201428 i 201435)
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Wydajność pompy: 8 m³/h – 133,3 l/min (201428 i 201435) lub 20 m³/h – 333,3 l/min (201442)
- Wymiary komory: 280×393×(H) maks. 110 mm (201428), 300×350×(H) maks. 110 mm (201435), lub 425×457×(H) maks. 100 mm (201442)
- Waga: 28 kg (201428), 27 kg (201435) lub 58,8 kg (201442)
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	wymiary komory (mm)	wydajność pompy (l/min)	PLN
201428	260	230	1000	330x480x(H)356	280x393x(H)110	133,3	**2883,00**
201435	300	230	950	359x425x(H)356	300x350x(H)110	133,3	**3316,00**
201442	410	230	1000	505x567x(H)465	425x457x(H)100	333,3	**5458,00**

PRZECHOWY-WANIE

od 0,11 szt.



WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	**0,11/11,00**
970386	100	230x160	**0,12/12,00**
970614	100	300x200	**0,19/19,00**
970393	100	350x250	**0,26/26,00**
970621	100	400x300	**0,40/40,00**



od 0,22 szt.





971444

GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE



od 0,18 szt.

PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS VIDE, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH I KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temp. od –20° do +100°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971390	100	150x250	**0,22/22,00**
971420	100	150x400	**0,45/45,00**
971406	100	200x300	**0,38/38,00**
971437	100	250x350	**0,56/56,00**
971413	100	300x400	**0,80/80,00**
971444	2 rolki	200x6000	**12,00/24,00**
971451	2 rolki	280x6000	**17,50/35,00**

WORKI MOLETOWANE DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Mogą być używane w temp. od –40° do +40°C
- Wytłoczenia w kształcie diamentu ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Worki z poliamidu i polietylenu
- Worki bez zawartości bisfenolu A (BPA)

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
297414	100	150x250	**0,18/18,00**
297421	100	150x400	**0,30/30,00**
297438	100	200x300	**0,29/29,00**
297445	100	250x350	**0,42/42,00**
297452	100	300x400	**0,60/60,00**
297469	2 rolki	200x6000	**11,50/23,00**
297476	2 rolki	300x6000	**18,00/36,00**

od 0,22 szt.

PRZECHOWY-WANIE



NEW

WORKI DO PAKOWANIA TYPU DOYPACK, Z ZAMKNIĘCIEM STRUNOWYM - 100 SZT.

- Worki wielofunkcyjne służące do przechowywania artykułów spożywczych, chemicznych lub innych drobnych elementów
- Możliwość zastosowania również poza branżą gastronomiczną
- Skuteczne zabezpieczenie przechowywanych produktów dzięki wysokiej odporności worka na czynniki zewnętrzne
- Kształt umożliwiający pionowe ustawienie worka
- System „easy-open" ułatwiający otwieranie i zamykanie
- Wykonane z bezpiecznej folii PET/PE
- Ścianki o grubości 12/100 µm
- Liczba worków w opakowaniu: 100 szt.
- Dostępne pojemności worków: 250, 500, 750 lub 1000 ml

kod	litry	mm	szt./opak.
429082	0,25	110x65x(H)185	**0,22/22,00**
429099	0,5	130x70x(H)225	**0,30/30,00**
429167	0,75	160x80x(H)270	**0,51/51,00**
429174	1	180x90x(H)290	**0,63/63,00**



od 0,21 szt.

GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,21/21,00**
971345	100	150x250	**0,26/26,00**
971376	100	200x300	**0,40/40,00**
971352	100	250x350	**0,52/52,00**
971383	100	300x400	**0,74/74,00**



od 0,11 szt.

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	**0,11/11,00**
970386	100	230x160	**0,12/12,00**
970614	100	300x200	**0,19/19,00**
970393	100	350x250	**0,26/26,00**
970621	100	400x300	**0,40/40,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SERIA SE

- Pakowarki próżniowe SE pozwalają na przedłużenie czasu przechowywania produktów spożywczych oraz zmniejszenie wymiarów opakowania produktów niespożywczych
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań (Modele serii SE-5xx, SE-6xx, SE-8xx wyposażone w dwie listwy zgrzewające)
- Listwy zgrzewające wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu
- Specjalny czujnik kontrolujący parametry próżni
- Program „odsysania etapami" przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy wskazujący na konieczność wymiany oleju
- Model homologowany przez NSF: gwarancja bezpieczeństwa i higieny
- Poziom hałasu: 75 dB





Listwy zgrzewające
wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu

Czytelny i intuicyjny panel sterowania



od **7599**^{00}

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERII 200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1140642
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	80 kg
PLN	**7599,00**	**9286,00**	**11780,00**	**16707,00**



1140642

od **25811**^{00}

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	**25811,00**	**25811,00**	**27096,00**	**27096,00**



1140642

od **33308**^{00}



1140680

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	**33308,00**	**33308,00**	**33629,00**	**39198,00**	**39198,00**	**39519,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA SERIA SENSOR ULTRA

- Linia pakowarek próżniowych SENSOR ULTRA dzięki wbudowanemu czujnikowi pozwala na pełną kontrolę próżni podczas procesu pakowania
- Wszystkie parametry są wyświetlane na bieżąco na 3,9", kolorowym ekranie LCD
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu o wysokiej trwałości (nie dotyczy modeli serii 6000)
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch oraz bezprzewodowe listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z materiału odpornego na zadrapania i rozpryskiwanie się płynów
- Możliwość zapisania do 25 programów z możliwością blokady trybu
- Program „odsysania etapami" przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- System „wykrywania punktu parowania" przeznaczony do zup, owoców, czerwonych mięs itp., automatycznie zatrzymujący proces odsysania zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię unikając rozlania płynów w komorze
- Wszystkie modele wyposażone w zawór umożliwiający stopniowy wlot powietrza do komory oraz progresywną dekompresję
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy pozwalający na ustalenie terminu wymiany oleju
- Poziom hałasu: 75 dB
- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu (modele z serii 6000 posiadają 4 płyty w zestawie)

DODATKOWE FUNKCJE

- System zgrzewania „PLUS" pozwala na zwiększenie mocy elektrycznej koniecznej do zgrzania torebek metalowych (np. aluminiowych); opcja za dopłatą
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją
- Możliwość pakowania w zewnętrznym pojemniku próżniowym
- System wydruku etykiet, pozwala na podłączenie do drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na ujemne temperatury
- Tekst etykiety wprowadzamy za pośrednictwem urządzeń mobilnych połączonych do pakowarki przez Bluetooth
- Opcjonalny układ wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed powstawaniem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd
- W sprawie wyceny dodatkowych funkcji skontaktuj się z przedstawicielem



Zobacz film

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERII 300, 400 I 500

od **10688**^{00}

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140742	1140772	1140790
model	SU-316	SU-420	SU-520
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	80 kg
PLN	**10688,00**	**13387,00**	**17135,00**



1140790

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 27000,00


1140881


1140817


1141030

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 600

– W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m^3/h	40 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	**27000,00**	**27000,00**	**28381,00**	**28381,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 800

– W zestawie: 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	**34593,00**	**34593,00**	**34914,00**	**40376,00**	**40376,00**	**40697,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

– Dwukomorowa pakowarka
– W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
– Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej

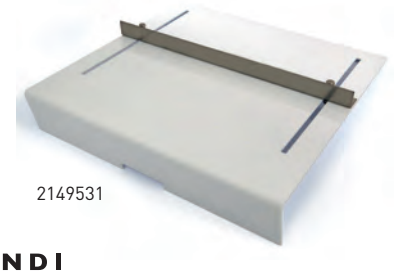
kod	1141030	1141050
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m^3/h	155 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
PLN	**60939,00**	**73577,00**

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

– W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
– Dostępna dla serii 300/400/500/600/800

S.S. stainless steel

kod	przeznaczenie	PLN
2149531	Seria 300	**341,00**
2149020	Seria 400/500	**341,00**
2149074	Seria 600	**341,00**
2141798	Seria 800	**341,00**


2149531

341,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM

- Na gaz GZ50
- W zestawie dysze na LPG
- Palniki: 2×3,5 kW + 2×6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Piekarnik gazowy lub konwekcyjny GN 1/1
- Komora ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat

ZAPALNIK ELEKTRYCZNY

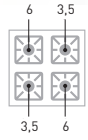


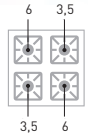
od 4211,00

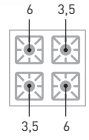












kod	227596	227893	227886
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	–	gazowy z zapalnikiem elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	–	4 kW	3 kW
moc całkowita	19 kW	23 kW	22 kW
napięcie	–	–	230 V
waga	72 kg	85 kg	82 kg
PLN	**4211,00**	**5615,00**	**5507,00**

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM

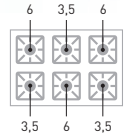
- Palniki: 3×3,5 kW + 3×6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Piekarnik gazowy lub konwekcyjny GN 1/1
- Komora ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat

ZAPALNIK ELEKTRYCZNY

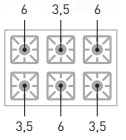


od 5723,00

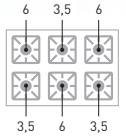












kod	227909	227923	227916
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	–	gazowy z zapalnikiem elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	–	4 kW	3 kW
moc całkowita	28,5 kW	32,5 kW	31,5 kW
napięcie	–	–	230 V
waga	95 kg	108 kg	105 kg
PLN	**5723,00**	**6803,00**	**6695,00**

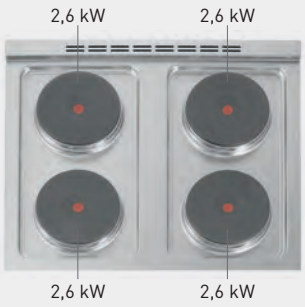
do cen należy doliczyć VAT 23%

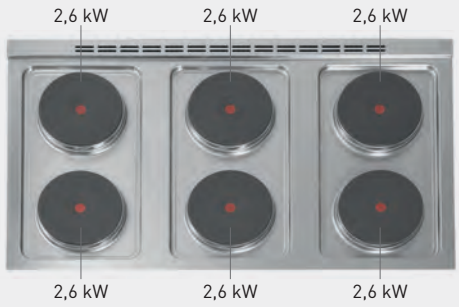


225936 **4859,00**



226247 **5939,00**





KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 4× ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki
- Waga: 78 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1

kod	V	W	mm	PLN
225936	400	13400	800x700x(H)900	**4859,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 6× ø220 mm po 2,6 kW
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 410×570×(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm
- Waga: 104 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4× GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1

kod	V	W	mm	PLN
226247	400	18600	1200x700x(H)900	**5939,00**





Komora ze stali nierdzewnej

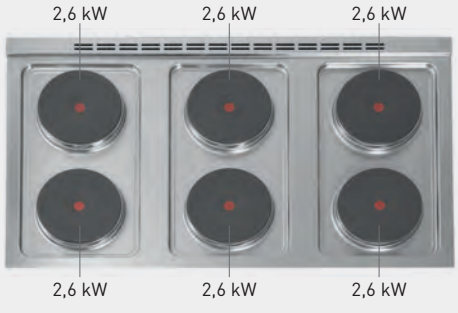


226223 **2807,00**



226230 **3999,00**





KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798×570×(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 4× ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm
- Waga: 65 kg

kod	V	W	mm	PLN
226223	400	10400	800x700x(H)900	**2807,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198×570×(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6× ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm
- Waga: 90 kg

kod	V	W	mm	PLN
226230	400	15600	1200x700x(H)900	**3999,00**

Płyty grzewcze żeliwne



Blat roboczy ze stali nierdzewnej





975466 **15,00**

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**15,00**



225882



225899

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

5615,00

- Palniki: 2×3,5 kW + 2×6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304; obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640×370×(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225882	230	3000	19	800x700x(H)900	**5615,00**

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

6695,00

- Palniki: 3×3,5 kW + 3×6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Ruszty żeliwne 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304; obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410×570×(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640×370×(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1, odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225899	230	3000	28,5	1200x700x(H)900	**6695,00**



4103,00

227589



5615,00

226094

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 2×3,5 kW + 2×6 kW
- Na gaz GZ50, w zestawie dysze na LPG
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798×570×(H)470 mm
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304; obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 72 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
227589	19	800x700x(H)900	**4103,00**

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 3×3,5 kW + 3×6 kW
- Na gaz GZ50, w zestawie dysze na LPG
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198×570×(H)470 mm
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304; obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 95 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
226094	28,5	1200x700x(H)900	**5615,00**



227381



227398

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE STOŁOWA

3185,00

- Na gaz GZ50
- W zestawie dodatkowe dysze na gaz LPG
- Palniki: 2×6 kW + 2×3,5 kW
- Do garnków: ø120-300 mm
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa boczna i tylna: AISI 430
- Ruszty żeliwne 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Palniki żeliwne
- Brak iskrowników i pilota – płomień zapalany zapałką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie 55-65 mm
- Waga: 35 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
227381	19	800x700x(H)310	**3185,00**

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE STOŁOWA

4352,00

- Na gaz GZ50
- W zestawie dodatkowe dysze na gaz LPG
- Palniki: 3×6 kW + 3×3,5 kW
- Do garnków: ø120-300 mm
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa boczna i tylna: AISI 430
- Ruszty żeliwne 335×300 mm, osobne na każdy palnik
- Palniki żeliwne
- Brak iskrowników i pilota – płomień zapalany zapałką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie 55-65 mm
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
227398	28,5	1200x700x(H)310	**4352,00**

7343,00



220207

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA KITCHEN LINE

- Idealna do beztłuszczowego grillowania mięs czerwonych, drobiu, ryb, warzyw i owoców
- Płyta grzewcza ze stali S355J2, gładka
- 2 strefy grzewcze, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami wykonanymi ze stali „Tubular multiramp"
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w razie zgaśnięcia płomienia
- Zapalnik elektryczny – konieczność podłączenia do prądu 230 V
- Płyta lekko pochylona ku przodowi w celu ułatwienia spływania wytopionego tłuszczu podczas grillowania oraz z otworem i wysuwaną szufladą
- Podstawa w formie szafki otwartej ze stali AISI 430 o wysokości 380 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w dysze na gaz ziemny GZ50 (G30)
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Przyłącze gazu z tyłu urządzenia po lewej stronie, na wysokości ok. 550 mm (w zależności od stopnia wykręcenia nóżek)
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie 100-165 mm

kod	kW[HS]	mm	PLN
220207	10	800x700x(H)900	**7343,00**

3464,00



225806

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- Palniki: 3×3 kW, 1×1,8 kW, 1×3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
225806	14,3	900x600x(H)850	**3464,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY – ZESTAW 2 SZT.

od 15,00 szt.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	długość [mm]	szt./opak.
198124	230	**15,00/30,00**



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

Zobacz film

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 duże palniki 3 kW, 1 mały palnik 1,8 kW, 1 palnik wok 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Regulowana wysokość nóżek
- Waga: 74 kg

od 4934,00

PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4× GN 1/1

- Elektryczny o mocy 2,9 kW z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat: 100°-275°C, histereza: ±5°C
- Dodatkowy górny element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw
- Timer ułatwiający organizację pracy w kuchni
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na 4 blachy GN, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienia bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka drzwi łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

kod	kolor	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225707	stal	230	2,7	14,3	900x655x(H)850	**4934,00**
229187	zielony	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	**5774,00**
229194	niebieski	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	**5774,00**







225707



229187



229194

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

Cr chrome plated

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**19,00**



19,00

839997

PATELNIA MULTIFUNKCYJNA PROFI LINE

od 9899^{00}





Smażenie na głębokim oleju



Blanszowanie



Smażenie



Obsmażanie



Duszenie

- Wanna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Grube dno, aż 12 mm, gwarantuje idealne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni, co wpływa na wysoką jakość serwowanych dań
- Pokrywa na zawiasie przyspiesza gotowanie i duszenie potraw
- Dodatkowy zatrzask zabezpiecza pokrywę przed jej przypadkowym otwarciem
- Całość z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Temperatura sterowana termostatem w zakresie 80°-300°C
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne wskazujące podłączenie do prądu i prawidłową pracę grzałek
- Regulowane stalowe nóżki (wysokość 150 mm) pozwalają na idealne wypoziomowanie urządzenia
- W podstawie 3 pary prowadnic na pojemniki GN 1/1 lub GN 2/1, w zależności od modelu urządzenia
- Pojemniki GN należy zamawiać oddzielnie
- W modelu 201015 dwie strefy grzania sterowane niezależnie



kod	201008	201015
wymiary	400x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary wanny	355x570x(H)120 mm	755x570x(H)120 mm
moc	3,3 kW	6,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	60 kg	100 kg
PLN	**9899,00**	**13199,00**

Temperatura sterowana termostatem w zakresie 80˚C – 300˚C



Szafka na pojemniki GN 1/1 lub GN 1/2



Korek spustowy w dnie wanny



HENDICHEF IPC URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE

NEW

- Nowoczesny robot kuchenny umożliwiający:
  - gotowanie automatyczne z wgranych przepisów kulinarnych
  - gwarantuje przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków w ekspresowym tempie
  - gotowanie ręczne, czyli ustawianie i zmiana parametrów na bieżąco podczas gotowania
  - wgrywanie kolejnych receptur

Funkcje dodatkowe:
- wyświetlanie zdjęć składników danej potrawy – kolorowy wyświetlacz funkcji i parametrów TFT (Thin Film Transistor, czyli tranzystor wykorzystywany w wyświetlaczach ciekłokrystalicznych)
- tworzenie historii gotowanych potraw
- wyszukiwanie ulubionych potraw
- tworzenie kolejnych kroków w recepturach

Parametry techniczne:
- Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C
- Timer: 0-90 min
- 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł
- 2 wejścia USB do wgrywania przepisów (u spodu maszyny)
- Wymiary: 210×380×(H)320 mm
- Pojemność misy: 4,5 l
- Moc grzania: 1000 W
- Moc silnika: 1000 W
- Moc miksowania: 1400 W
- Całkowita moc zasilania: 1400 W
- Napięcie: 230 V
- Waga netto/brutto: 17,2 kg /18,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
221761	230	1400	210x380x(H)320	**1599,00**

1599^{00}

20
funkcji

gotowanie
kruszenie
mieszanie
wyrabianie
gotowanie na parze
podsmażanie
ścieranie
sous vide
ubijanie
rozpuszczanie
karmelizacja
emulgowanie
ugniatanie
szatkowanie
siekanie
rozdrabnianie
krojenie
miksowanie
blendowanie
ważenie



221761

HENDICHEF

3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:
- Polimerowa brytfanna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwia szybkie gotowanie parą
- Nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- Pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość



Transparentna poliwęglanowa pokrywa garnka z sensorem startu, umożliwiająca kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka





2 warianty pokryw: HOT COVER do obróbki ciepłej i COLD COVER do chłodnych potraw



Mieszadło do potraw gotowanych



4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy AISI 420 w układzie 3D





2-funkcyjna tarcza siekająca wyposażona w 13 zębów, możliwość plastrowania





4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z zainstalowanym aparatem grzewczym o dużej mocy z antykorozyjnej stali kwasoodpornej wysokiej jakości (technologia AISI 304)



Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę





Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania

Obudowa silnika – z wibrochłonnego materiału; formuła SLIDE LOCK zapobiega niekontrolowanej zmianie miejsca na blacie (materiał obudowy ABS)



Miarka do precyzyjnego dozowania

Wyświetlacz TFT

1803,00



147108

TABORET GAZOWY PROFI LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW(HS)	mm	PLN
147108	6,7	425x425x(H)400	**1803,00**

769,00

18/0 stainless steel | in- & outdoor

NEW MODEL



147801

TABORET GAZOWY KITCHEN LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestwie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

kod	kW(HS)	mm	PLN
147801	6	395x395x(H)390	**769,00**

626504

369,00



PATELNIA WOK

- Z uchwytami, wykonana z cienkiej stali walcowanej
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

wash

kod	mm	PLN
626504	ø700x(H)235	**369,00**

147207

212,00



OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108

18/0 stainless steel

kod	mm	PLN
147207	ø360x(H)80	**212,00**

STOJAK DO TABORETÓW

- Do taboretu 147108

18/0 stainless steel | user assembly

kod	mm	PLN
147306	425x425x(H)400	**530,00**

530,00

147306

Rękawice na stronie **692**

14,50 szt.



556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE –ZESTAW 2 SZT.

- Certyfikowane rękawice ochronne
- Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie środków ochrony indywidualnej

<250°C temp

kod	długość (mm)	szt./opak.
556603	350	**14,50/29,00**



LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA

Al aluminium

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 30-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273869	Srebrny	230	250	ø275x(H)250	**226,00**
273876	Miedziany	230	250	ø275x(H)250	**226,00**
273845	Czarny	230	250	ø275x(H)250	**212,00**

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA

Al aluminium

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 30-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273883	Srebrny	230	250	ø175x(H)250	**189,00**
273890	Miedziany	230	250	ø175x(H)250	**189,00**
273852	Czarny	230	250	ø175x(H)250	**186,00**

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	PLN
919217	230	250	ø125x(H)170	**40,00**



ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	PLN
919200	230	250	ø125x(H)170	**40,00**



LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW

Al aluminium

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Łatwo regulowana wysokość 590-790 mm
- Bezodpryskowe żarówki

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273906	Srebrny	230	500	453x360x(H)790	**332,00**
273913	Czarny	230	500	453x360x(H)790	**329,00**



KUCHENKI INDUKCYJNE BLACK LINE

S.S. stainless steel

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej z czarną powłoką
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

Zobacz film





297,00

min Ø120 mm
max Ø230 mm
2000 W
230 V

239391



700,00

min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
230 V

239421

KUCHENKA INDUKCYJNA BLACK LINE 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-230 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239391	230	2000	293x373x(H)56	**297,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA BLACK LINE 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239421	230	3500	337x417x(H)85	**700,00**



Solidna rama ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylatory



Panel dotykowy



626,00



min Ø120 mm
max Ø230 mm
3500 W
230 V

239414

445,00



pasuje do blach GN
(maks. GN 1/2)
800 W
230 V

239384

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA BLACK LINE

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 9 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1700 W
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-230 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239414	230	3500	608x370x(H)61	**626,00**

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA BLACK LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem



kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	**445,00**

KUCHENKI INDUKCYJNE OBLIQUE

S.S. stainless steel

- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Zakres regulacji temperatury: od 35°C do 240°C
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Obudowa ze stali nierdzewnej, ceramiczna powierzchnia płyty grzewczej i panelu sterowania
- Wysokiej jakości podzespoły
- Łatwy do czyszczenia filtr przeciwtłuszczowy i przeciwpyłowy
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



307,00



min Ø120 mm
max Ø260 mm
2000 W
230 V

239452

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy ø120-260 mm

870,00



min Ø120 mm
max Ø300 mm
3500 W
230 V

239377

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Z oddzielnym wyświetlaczem timera i mocy
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy ø120-300 mm

kod	V	W	mm	PLN
239452	230	2000	294x374x(H)56	**307,00**

kod	V	W	mm	PLN
239377	230	3500	383x460x(H)90	**870,00**





Mocna obudowa
ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości
wentylatory



Panel dotykowy

658^{00}



min Ø120 mm
max Ø220 mm
3500 W
230 V

239445

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA Z FUNKCJĄ BOOST

- Tryb zwiększenia mocy „boost" pozwala na czasowe przekazanie mocy z prawego pola do lewego, osiągając maks. 2000 W:
  - moc lewego pola to 1800 W, przy włączonej funkcji „boost" wzrasta do 2000 W
  - moc prawego pola to 1700 W, przy włączonej funkcji „boost" – 1500 W
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy ø120-220 mm

kod	V	W	mm	PLN
239445	230	3500	608x370x(H)56	**658,00**

637^{00}



min Ø120 mm
max Ø220 mm
3500 W
230 V

239438

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Moc przedniego pola – 1700 W, tylnego – 1800 W
  Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy ø120-220 mm
- Funkcja ustawienia czasu pracy do 180 min, z dokładnością 1 min
- Regulacja temperatury w zakresie 35-240°C, z gradacją 5°C

kod	V	W	mm	PLN
239438	230	3500	300x580x(H)64	**637,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film

748,00



239711

min ø140 mm
max ø280 mm
3500 W
230 V

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek

kod	V	W	mm	PLN
239711	230	3500	340x440x(H)120	**748,00**

Zobacz film

859,00



239698

min ø160 mm
max ø315 mm
3500 W
230 V

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-315 mm
- Regulowana wysokość nóżek

kod	V	W	mm	PLN
239698	230	3500	390x500x(H)120	**859,00**



3500 W
230 V

239766



239681

Zobacz film

od 920,00

S.S. stainless steel

WOK INDUKCYJNY 3500

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773

kod	-	V	W	mm	PLN
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	**920,00**
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450	**1176,00**

Zobacz film

1599,00



min ø140 mm
max ø280 mm
5000 W
400 V

239322

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	V	W	mm	PLN
239322	400	5000	398x515x(H)168	**1599,00**

2546,00



min ø140 mm
max ø280 mm
5000 i 3500 W
400 V

239346

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA 7000

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 pola grzewcze:
  - pole przednie maks. 5000 W; w czasie pracy przedniego pola z maks. mocą 5000 W tylne pole może osiągać maks. moc 2000 W
  - pole tylne maks. 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140 mm
- Regulowane metalowe nóżki i wyjmowany filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	V	W	mm	PLN
239346	400	7000	405x698x(H)145	**2546,00**

259,00



S.S. stainless steel

239773

PATELNIA INDUKCYJNA WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	mm	PLN
239773	ø360x(H)180	**259,00**

NEW MODEL

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



S.S. stainless steel

239780

674,00

Zobacz film

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm

kod	V	W	mm	PLN
239780	230	3500	327x425x(H)100	**674,00**

S.S. stainless steel

339,00



239278

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V

Zobacz film

732,00



239292

min ø140 mm
max ø280 mm
3500 W
230 V

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239278	230	2000	293x373x(H)56	**339,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 17 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239292	230	3500	337x417x(H)85	**732,00**

619,00

3500 W
230 V

min ø120 mm
max ø230 mm

Dotykowy panel sterowania



239285

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA DISPLAY LINE

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1500 W lub 1700 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-230 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239285	230	3500	608x370x(H)61	**619,00**

Solidna obudowa ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylator



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

213,00

NEW MODEL

min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V



239209

ABS plastic

KUCHENKA INDUKCYJNA 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Odpowiednia do garnków indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm i patelni indukcyjnych ø120-200 mm

kod	V	W	mm	PLN
239209	230	1800	315x345x(H)70	**213,00**

278,00

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V



239230

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy dna ø120-260 mm

kod	V	W	mm	PLN
239230	230	2000	296x370x(H)46	**278,00**

NEW

449,00



239551

KUCHENKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 1000 W

- Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Grzałka indukcyjna do zamontowania w blacie
- 10-stopniowa regulacja mocy
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel i wyświetlacz LED

kod	V	W	mm	PLN
239551	230	1000	350x350x(H)	**449,00**

GRZAŁKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 800 W

- Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła, obudowa z tworzywa sztucznego
- 10-stopniowa regulacja mocy, elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- Panel sterowania można zamontować w blacie
- Odpowiednia do podgrzewaczy indukcyjnych wyposażonych w dodatkowy adapter
- Możliwość dokupienia adaptera do grzałki (239186) – do montażu np. w blacie stołu

kod	V	W	mm	PLN
239193	230	800	ø245x(H)68	**278,00**

ADAPTER DO GRZAŁKI INDUKCYJNEJ 800 W

- Odpowiedni do grzałki indukcyjnej 239193

kod	mm	PLN
239186	ø270x(H)17	**33,00**



2672^{00}



233962



WITRYNA GRZEWCZA KWARCOWA, DWUPOZIOMOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	V	W	mm	PLN
233962	230	560	650x467x(H)630	**2672,00**

1946^{00}

tacka ociekowa



panel sterowania



WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Wyposażona w tylne drzwi skrzydłowe i zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki o wymiarach 400×335 mm
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

Zobacz film

kod	-	V	W	mm	PLN
233740	97 litrów	230	800	460x448x(H)785	**1946,00**



233740

od 1910,00



233726



233733

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

Zobacz film



kod	-	V	W	mm	PLN
233726	120 litrów	230	1100	678x568x(H)686	**1910,00**
233733	160 litrów	230	1500	857x568x(H)686	**2289,00**

1081,00

Zobacz film



273982

S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA POJEDYNCZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszt GN 1/1 z drobną kratką, odpowiedni do ekspozycji małych produktów

kod	-	V	W	mm	PLN
273982	pojedyncza	230	400	554x376x(H)311	**1081,00**



273999

1352,00

S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA PODWÓJNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z drobną kratką, odpowiednie do ekspozycji małych produktów

kod	-	V	W	mm	PLN
273999	podwójna	230	400	554x376x(H)432	**1352,00**



możliwość załadunku
z przodu i tyłu

1224,00



233092

WITRYNA NEUTRALNA SAMOOBSŁUGOWA 75 L

- Idealna do stacji benzynowych, małych sklepików, kuchni biurowych, kantyn i stołówek do prezentowania wszelkich dań niewymagających specjalnych warunków przechowywania, jak np. cukierki w paczkach, kruche ciasteczka, drożdżówki itp.
- Zasilanie 230 V i kompaktowa budowa sprawiają, że witrynę można ustawić praktycznie wszędzie
- Pojemność komory: 75 l
- Oświetlenie LED umieszczone na górze, sterowane podświetlonym włącznikiem
- Obudowa ze stali nierdzewnej i hartowanego, bezpiecznego szkła
- 5 powierzchni ekspozycyjnych:
  - malowane na czarno stalowe dno komory z pokryciem szklanym: 390×325 mm
  - dolna szklana półka: 365×250 mm
  - środkowa szklana półka: 365×230 mm
  - górna szklana półka: 360×195 mm
  - malowana na czarno stalowa góra witryny: 393×325 mm
- 3 przestawne szklane półki, nachylone pod lekkim kątem w stronę klienta
- 8 możliwych ustawień półek
- Odległość pomiędzy poziomami: 45 mm
- Boczne szyby o grubości 5 mm
- Brak przedniej szyby umożliwia samoobsługę
- Tylne szklane drzwi zamykane na magnes, z zawiasem po prawej stronie
- Brak możliwości zamiany strony otwierania drzwi
- Praktyczna dolna wnęka 260×320×(H)85 mm, np. na zapas prezentowanego towaru
- 4 gumowe nieregulowane nóżki o wys. 15 mm
- Przewód elektryczny o dł. 1650 mm wraz z wtyczką na 230 V z uziemieniem

kod	V	W	mm	PLN
233092	230	2	415x390x(H)716	**1224,00**

445,00



239384

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA BLACK LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	455x333x(H)62	**445,00**

444,00



209523

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA DISPLAY LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych bocznym pokrętłem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
209523	230	800	455x333x(H)62	**444,00**



209509

606,00

PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1

Al aluminium

- Obudowa z aluminium
- Izolowana podstawa rozgrzewająca się automatycznie do 95°C
- Może być używany w połączeniu z pojemnikami termoizolacyjnym Kitchen Line GN 1/1 i większymi (707906, 707968, 707951, 707944)

kod	V	W	mm	PLN
209509	230	190	530x325x(H)30	**606,00**

BEMAR GN

399,00

1200 W
230 V

Zobacz film



238905

439,00

1200 W
230 V



238912

BEMAR KITCHEN LINE GN 1/1

S.S. stainless steel

- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maks. głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	V	W	mm	PLN
238905	230	1200	340x540x(H)250	**399,00**

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM KITCHEN LINE GN 1/1

S.S. stainless steel

- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maks. głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	V	W	mm	PLN
238912	230	1200	340x540x(H)250	**439,00**

THERMOSYSTEM

Zobacz film

4,2 litra
200 W
230 V



201107

636,00

2x 4,2 litra
400 W
230 V



201206

1060,00

BEMAR THERMOSYSTEM 1

18/0 stainless steel

- Emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na zupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury: 8°-85°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
201107	4,2	230	200	265x265x(H)245	**636,00**

BEMAR THERMOSYSTEM 2

18/0 stainless steel

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- 2 pojemniki na zupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury: 8°-85°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
201206	8,4	230	400	505x265x(H)245	**1060,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel

509^{00}



229064

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 375×300 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność cieplną
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie służąca do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulacja temperatury: 35°-70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min

kod	-	V	W	mm	PLN
229064	7 rusztów	230	500	345x450x(H)315	**509,00**

Prosta obsługa





Specjalna siatka na małe produkty



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C, z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej 327×330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229033	6 tac	230	650	340x450x(H)311	**699,00**

6 tac
600 W
230 V

69900

PP polypropylene
S.S. stainless steel



229033

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej 400×395 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229026	10 tac	230	1000	417x535x(H)430	**959,00**

10 tac
1000 W
230 V

95900



229026



Zobacz film

Wentylator zapewnia równomierny efekt suszenia



Cyfrowy panel sterowania

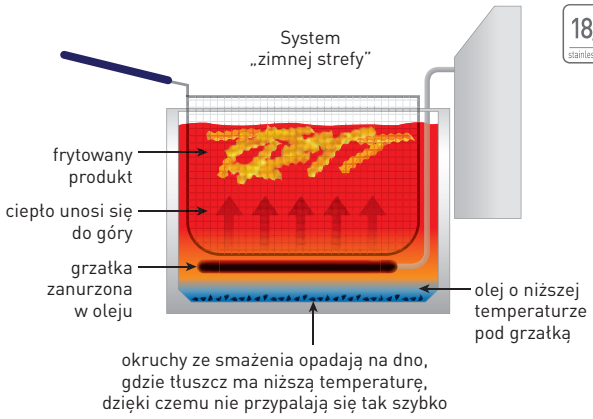


W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu



FRYTOWNICE MASTERCOOK Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Mastercook wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę", zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



8 litrów
3500 W
230 V



207369

Zobacz film

974,00

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTERCOOK Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

– Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	**974,00**

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



207376

1727,00

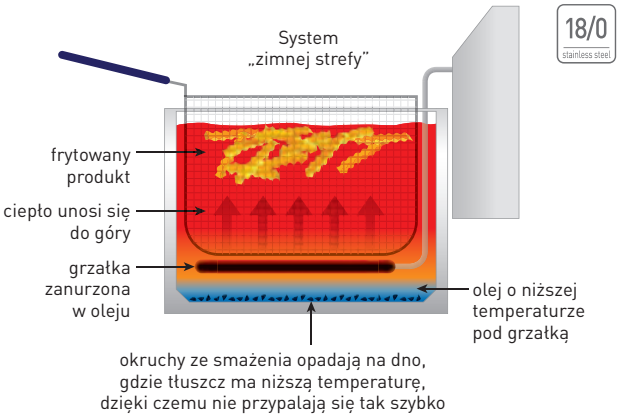
FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTERCOOK Z KRANEM SPUSTOWYM 2×8 L

– Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	**1727,00**

FRYTOWNICE MASTERCOOK

- Frytownice Mastercook wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę", zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



648,00

8 litrów
3500 W
230 V



207208

1297,00

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



207307

FRYTOWNICA MASTERCOOK 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	**648,00**

FRYTOWNICA MASTERCOOK 2×8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207307	16	230	7000	605x455x(H)345	**1297,00**

756,00

8 litrów
3500 W
230 V



209202

1470,00

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



209301

FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	**756,00**

FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM 2×8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	**1470,00**

18/0 stainless steel



205815



205839

FRYTOWNICA BLUE LINE

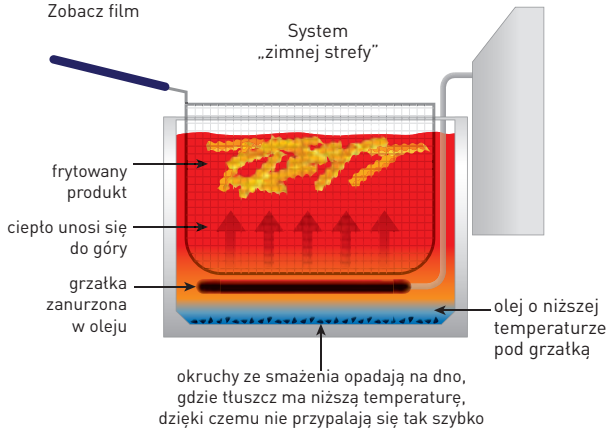
- Obudowa i pojemnik na olej – ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

*** 2 głowice grzewcze, z 2 niezależnymi zasilaniami – wymagane 2 gniazda**

Zobacz film

od 397,00

kod	litry	V	W	mm	PLN
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	**397,00**
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	**696,00**
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	**422,00**
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	**822,00**
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	**509,00**
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	**865,00**



System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu

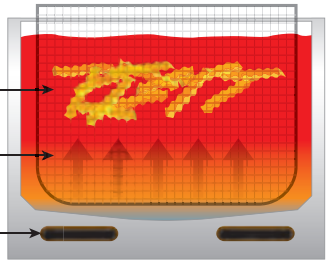


Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie



Koszyk z długim izolowanym uchwytem





Zobacz film

8 litrów
3500 W
230 V

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



215012

1060^{00}

2303^{00}

215029

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury – dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju

kod	litry	V	W	mm	PLN
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	**1060,00**

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE 2×8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury – dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju

kod	litry	V	W	mm	PLN
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	**2303,00**

Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka



PŁYTY GRILLOWE TEPPANYAKI

- Odłączany kabel zasilający z termostatem
- Solidne nienagrzewające się uchwyty do bezpiecznego transportu
- Łatwa w czyszczeniu
- Powierzchnia pokryta powłoką nieprzywierającą
- Maksymalna temperatura: 220-250°C

Zobacz film

Al aluminium

1800 W
230 V



238608

139,00

1800 W
230 V

238301

279,00

PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI

- Powierzchnia grillująca: 439×228 mm

kod	V	W	mm	PLN
238608	230	1800	439x230x(H)110	**139,00**

PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI GIGANT

- Powierzchnia grillująca: 893×217 mm

kod	V	W	mm	PLN
238301	230	1800	900x230x(H)110	**279,00**

MULTIPATELNIA ELEKTRYCZNA

Al aluminium

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w cieple
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty

kod	V	W	mm	PLN
239506	230	1400	ø500x(H)190	**139,00**
239605	230	1600	ø620x(H)190	**266,00**



239605

NEW MODEL

od **139,00**

239506



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PŁYTY GRILLOWE BLUE LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki

Zobacz film

932,00

18/0 stainless steel



203125

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE GŁADKA

- Powierzchnia grillująca: 330×270 mm, gładka

kod	V	W	mm	PLN
203125	230	2000	300x420x(H)225	**932,00**



1254,00

203156

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – 1/2 GŁADKA, 1/2 RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca: 518×328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	**1254,00**

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE GŁADKA

- Powierzchnia grillująca: 518×328 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203149	gładka	230	2400	550x420x(H)240	**1018,00**



1371,00

203170

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca: 518×328 mm, ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203170	ryflowana	230	2400	550x420x(H)240	**1371,00**

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – 2/3 GŁADKA, 1/3 RYFLOWANA

- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca: 688×410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	-	V	W	mm	PLN
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	720x530x(H)250	**1596,00**

od 3,00 szt.

46,00

855201

855218

SKROBKA DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	**46,00**

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201 – ZESTAW 5 SZT.

kod	szt./opak.
855218	**3,00/15,00**

19,00

855713

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

SZPACHELKA

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	124	80x240	**19,00**

14,00

855119

S.S. stainless steel | wash

SZPACHELKA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	100x251	**14,00**



GRILLE KONTAKTOWE

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Tacka na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu
- Tylna krawędź ochronna
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C
- Lampka kontrolna do monitorowania pracy urządzenia
- Uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm

S.S. stainless steel

NEW MODEL

Zobacz film



569,00



GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

– Powierzchnia grillująca: 220×230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263501	230	1800	310x370x[H]210	**569,00**

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

– Powierzchnia grillująca: 220×230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263600	230	1800	310x370x[H]210	**569,00**





724,00



GRILL KONTAKTOWY PANINI
– Powierzchnia grillująca: 340×230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263655	230	2200	430x370x(H)210	**724,00**

GRILL KONTAKTOWY PANINI
– Powierzchnia grillująca: 340×230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263662	230	2200	430x370x(H)210	**724,00**

926,00



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY
– 2 termostaty regulowane niezależnie
– Powierzchnia grillująca: 475×230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263709	230	3600	570x370x(H)210	**926,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY
– 2 termostaty regulowane niezależnie
– Powierzchnia grillująca: 475×230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263808	230	3600	570x370x(H)210	**926,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY
– 2 termostaty regulowane niezależnie
– Powierzchnia grillująca: 475×230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263907	230	3600	570x370x(H)210	**926,00**



Trwałość i wydajność
Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT
3 tryby pracy z Timerem:
– praca ciągła,
– praca z licznikiem czasu,
– praca z zadaną temperaturą sondy

Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C
Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę

Łącze Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE 5, 7, 9

sammic

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Panel sterowania i uchwyt z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym bez kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzeniu wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista i temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5°- 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba, umożliwiająca przenoszenie urządzenia ze sobą (tylko model SmartVide 9) 1180085

od 3365,00



1180100



1180120



1180140

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	**3365,00**
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	**4263,00**
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	**5385,00**







NEW

6679^{00}

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Kolorowy ekran dotykowy 5"
Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

Optymalizacja i komfort pracy
Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.

Trwałość i wydajność
Kolorowy ekran dotykowy 5"
Konstrukcja ze stali nierdzewnej



CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE X 56L

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Panel sterowania i uchwyt ze stali nierdzewnej
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym bez kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania, wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, a kucharzowi pozostaje więcej czasu na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego zbiornika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności
- Wodoodporny, kolorowy, 5" wyświetlacz
- Zakres temperatury: 5°- 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Łącze Bluetooth we wszystkich nowych modelach zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania - po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania
- Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia - temperatury i pozostałego czasu pracy
- Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba, umożliwiająca przenoszenie urządzenia



Łącze Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

1180160

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180160	SmartVide X	230	2	56 l lub GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	**6679,00**

NEW

od **3599**^{00}

POJEMNIKI GN 1/1 I 2/1 DO CYRKULATORA SMARTVIDE X

- Innowacyjny pojemnik z własnym systemem podgrzewania, dla szybszego osiągania zadanej temperatury
- Rozwiązanie idealne do gotowania mocno schłodzonych lub zamrożonych produktów
- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W		PLN
1180070	28	230	800	GN 1/1	**3599,00**
1180075	56	230	1600	GN 2/1	**4899,00**

NEW

od **179**^{00}

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW DO CYRKULATORA SMARTVIDE X

- Ociekacz zapewnia idealną cyrkulację wody i gwarantuje doskonały rezultat gotowania

kod		PLN
1180190	GN 1/1	**179,00**
1180191	GN 2/1	**299,00**

od 1392,00



1180060

IZOLOWANE POJEMNIKI GN 1/1 I 2/1 DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Oszczędność energii dzięki termicznej izolacji pojemników
- Wyposażone w kranik spustowy
- Głębokość wanny na wodę 150 mm
- Pokrywy do pojemników należy zamawiać osobno

kod	litry	mm	PLN
1180065	56	660x600x(H)288	**1713,00**
1180060	28	335x600x(H)288	**1392,00**

od 204,00



1180062

POKRYWKI GN 1/1 I 2/1 DO POJEMNIKÓW CYRKULATORA SMARTVIDE

- Zapobiegają parowaniu podczas procesu gotowania
- Pasują do standardowych pojemników ze stali nierdzewnej GN 1/1 i 2/1 oraz dedykowanego, izolowanego pojemnika Sammic do cyrkulatora SmartVide
- Wyposażone w uchwyt
- Pokrywki GN 1/1 ze stali nierdzewnej (1180062, 1180063), GN 2/1 z poliwęglanu (1180067)

kod	-	PLN
1180062	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	**204,00**
1180063	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 4 i 6	**204,00**
1180067	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 7 i 9	**346,00**

TORBA NA ZESTAW SOUS VIDE DLA MODELI SMARTVIDE 5, 7, 9

- Idealna szczególnie dla podróżujących szefów kuchni prowadzących szkolenia w różnych miejscach

kod	PLN
1180085	**214,00**



214,00

1180085

326,00



KULKI POLIPROPYLENOWE DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE – 1000 SZT.

- Stosowane w celu ograniczenia parowania i rozpryskiwania się wody podczas gotowania
- Tworzą warstwę izolacyjną w każdym otwartym naczyniu, zmniejszając utratę ciepła
- Pomagają utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
- Średnica pojedynczej kulki: 20 mm
- Mogą być stosowane w temperaturze do 110°C oraz w większości płynów do gotowania sous vide

kod	PLN
1180080	**326,00**



1180090

696,00

SONDA IGŁOWA DO URZĄDZEŃ SMARTVIDE 5, 7, 9

- Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl
- Zakres pomiaru: 5°-95 °C
- Długość sondy: 80 mm

kod	długość (mm)	PLN
1180090	80	**696,00**

123,00

USZCZELKA PIANKOWA DO SONDY IGŁOWEJ

- Stosowana w celu uniknięcia utraty próżni w worku podczas używania sondy igłowej
- Wymiary: 400x10 cm

kod	mm	PLN
5170060	4000x10	**123,00**



5170060

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową

GN 2/3
400 W
230 V

973,00

1297,00

Zobacz film



225264

225448

GN 1/1
600 W
230 V

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225264	13	230	400	363x335x(H)290	**973,00**

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie: separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225448	20	230	600	540x335x(H)310	**1297,00**






PA polyamide
PP polypropylene

od 0,21 szt.

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,21/21,00**
971345	100	150x250	**0,26/26,00**
971376	100	200x300	**0,40/40,00**
971352	100	250x350	**0,52/52,00**
971383	100	300x400	**0,74/74,00**



864227

sousvide tools.com

NEW





Wi-Fi

222645

649,00

IVIDE CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS-VIDE 2.0

- Wodoodporna obudowa o klasie wodoszczelności IPX7
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą
- Możliwość sterowania urządzeniem za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android
- Aplikacja wyposażona w ponad 600 przepisów umożliwiająca użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 5°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 30 litrów wody
- Wydajność cyrkulacji: maks. 12 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy



kod	V	W	mm	PLN
222645	230	1200	63x97x(H)344	**649,00**

sousvide tools.com

2199,00



Wi-Fi

NEW





S.S. stainless steel | indoor

222997

URZĄDZENIE IVIDE PLUS SOUS-VIDE

- Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą.
- 4-calowy ekran dotykowy.
- Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm.
- Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 80 litrów.
- Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C.
- Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin.
- Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami.
- Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury.
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody.
- Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze.
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem.
- Etui dołączone w standardzie.
- Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie

Aplikacja:

- Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca.
- Zbiór ponad 600 przepisów.
- Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury.
- Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania.
- Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji.
- Powiadomienia o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymania optymalnej temperatury.
- Sterowanie w wielu językach: pierwsza wielojęzyczna aplikacja do gotowania sous vide.

kod	V	W	mm	PLN
222997	230	2200	130x145x(H)330	**2199,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	odpowiednie do	rozmiar	mm	PLN
864203	222645	GN 1/1	530x325	**59,00**
864210	222645	GN 1/2	265x325	**51,00**
864227	222997	GN 1/1	530x325	**64,00**
864234	222997	GN 1/2	265x325	**51,00**



od 51,00

864227

sousvide tools.com

1299,00



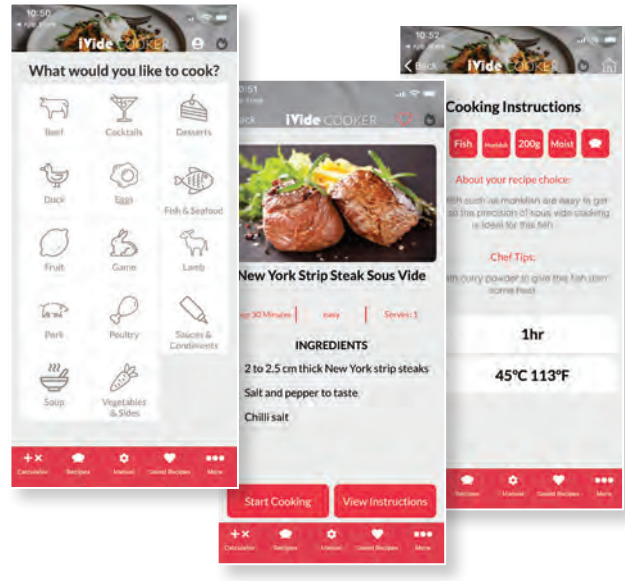
222638

Wi-Fi

IVIDE PLUS JUNIOR

- Precyzyjny cyrkulator termiczny do sous vide z kontrolą temperatury
- 4-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości
- Pasuje do okrągłych lub płaskich naczyń o min. głębokości 16,5 cm
- Najwyższa wydajność osiągana w naczyniach do 45 l
- Temperatura pracy: 5°-99°C, dokładność: 0,07°C
- Timer: 1 min-99 h
- Urządzenie może być kontrolowane przez wi-fi dzięki aplikacji iVide
- Zabezpieczenie przed pracą urządzenia przy braku wody
- Wydajna pompa cyrkulacyjna zapewnia taką samą temperaturę wody w całym naczyniu

kod	V	W	mm	PLN
222638	230	1500	159x121x(H)285	**1299,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Sonda temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Uszczelki drzwi łatwe w czyszczeniu
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami łatwa w czyszczeniu
- Regulacja temperatury co 1 stopień, temp. komory 0°-120°C, temp. z użyciem sondy i podtrzymanie temp. 0°-100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie (łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę)
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach 600×400 mm, 3 poziomy pieczenia



225479

Zobacz film

4243,00

S.S. stainless steel

PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

kod	V	W	mm	PLN
225479	230	1200	495x690x(H)415	**4243,00**

PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wołowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójne izolowane drzwi zamykane na magnes
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, termometr wbudowany w drzwi
- Otwór wentylacyjny z tyłu obudowy
- W zestawie: 3 ruszty (400×279 mm) i 3 haczyki na mięso

kod	V	W	mm	PLN
238486	230	1600	540x380x(H)720	**1099,00**



Zobacz film



1099,00

238486



PolyScience®

549⁰⁰



199985

PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO – WERSJA SAGE PROFESJONALNA

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

kod	mm	PLN
199985	150x80x(H)165	**549,00**

83⁰⁰



199961

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora – schładza dym przed jego wypuszczeniem
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilanie: 2 baterie AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199961	ø68x(H)158	**83,00**

NEW

92⁰⁰



199992

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Radiator z aluminiowym korpusem schładza dym
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilanie: 2 baterie AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	**92,00**



KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

od **99,00**

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym
- Pozwala stworzyć spektakularny sposób prezentowania potraw klientom

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	**189,00**
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	**99,00**





KOPUŁKA SZKLANA

61,00

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

kod	mm	PLN
199978	ø245x(H)150	**61,00**



ZRĘBKI WĘDZARNICZE

od **9,00**

NEW

- Do palenia na gorąco w dymnicy lub w piecu do opalania
- Naturalne, bez sztucznie wzmacnianego aromatu

kod	-	litry	PLN
199671	z drewna bukowego	1	**9,00**
199732	z drewna klonu	1	**9,00**
199688	z drewna olchowego GOLD	1	**9,00**
199695	z drewna dębowego	1	**9,00**
199701	z drewna czereśni	1	**9,00**
199718	z drewna jabłoni	1	**9,00**
199725	z drewna śliwy	1	**9,00**
199749	z drewna moreli	1	**9,00**
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	1	**9,00**

kod	-	litry	PLN
199558	z drewna bukowego	8	**18,00**
199565	z drewna olchowego GOLD	8	**18,00**
199572	z drewna dębowego	8	**20,00**
199589	z drewna czereśni	8	**26,00**
199596	z drewna jabłoni	8	**26,00**
199602	z drewna śliwy	8	**26,00**
199619	z drewna klonu	8	**24,00**
199626	z drewna moreli	8	**30,00**
199633	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	8	**18,00**



NEW MODEL

629,00



NEW MODEL

160,00

S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY

- Pojemność na 30 porcji (miarka 180 ml) surowego ryżu
- Do gotowania ryżu i utrzymywania go jednocześnie w cieple
- W zestawie: miarka, łyżka do ryżu i nieprzywierająca podkładka zabezpieczająca przed przypaleniem
- Przy włączonej funkcji „podtrzymywanie ciepła" ogrzewane są oprócz spodu również ścianki pojemnika

kod	litry	V	W	mm	PLN
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380	**629,00**

S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE 1,8 L

- Do gotowania ryżu i utrzymywania go w cieple
- Pojemnik mieści do 10 miarek suchego ryżu
- W zestawie: plastikowy pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka
- Wyjmowany pojemnik z aluminium łatwy w czyszczeniu

kod	litry	V	W	mm	PLN
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	**160,00**



Zobacz film

S.S. stainless steel

2800 W
230 V



264607

1499,00

3600 W
230 V

1699,00



264706

SALAMANDER 450

- Typ 450 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 440×320 mm

kod	V	W	mm	PLN
264607	230	2800	480x520x(H)530	**1499,00**

SALAMANDER 600

- Typ 600 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- 2 niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 590×350 mm

kod	V	W	mm	PLN
264706	230	3600	600x520x(H)530	**1699,00**



Wysuwany pojemnik na tłuszcz



Płynna regulacja górnej części

NEW MODEL

734,00

Zobacz film

2000 W
230 V



264119

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Klasa wodoszczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi rączkami, tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 460×265×(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m

kod	V	W	mm	PLN
264119	230	2000	610x310x(H)280	**734,00**

2200 W
230 V



264201

1049,00

OPIEKACZ 580

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z rączkami i tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 426×345×(H)257 mm

kod	V	W	mm	PLN
264201	230	2200	580x413x(H)376	**1049,00**

3600 W
230 V



264300

1497,00

OPIEKACZ 800

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestwie: ruszt z rączkami i tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 646×408×(H)337 mm

kod	V	W	mm	PLN
264300	230	3600	800x472x(H)456	**1497,00**

Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje

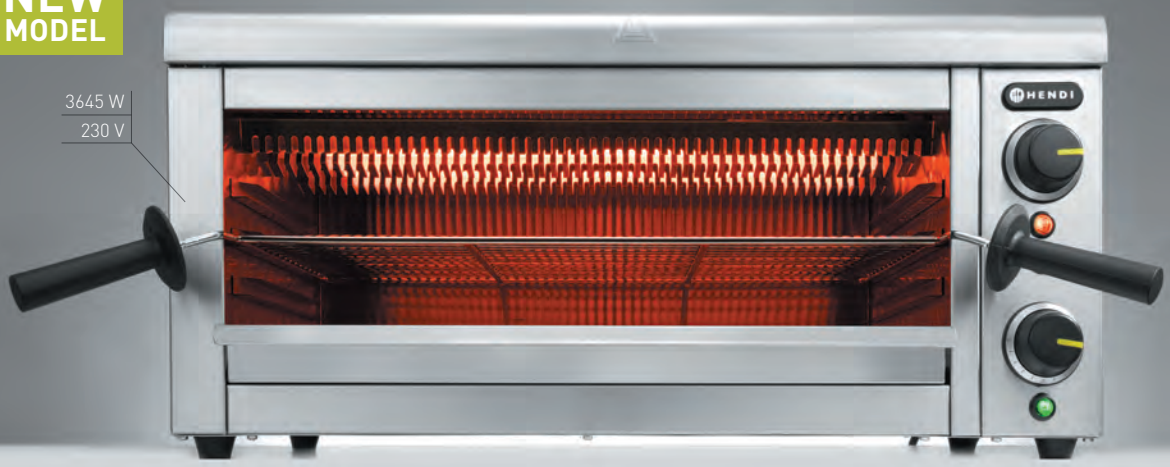




Łatwy montaż na ścianie bez dodatkowych uchwytów



NEW MODEL



OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

S.S. stainless steel

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Termostat, timer do 15 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytami, tacka na okruchy
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
264409	230	3645	689x397x(H)318	**1249,00**

ROZGRZEWA SIĘ W 10s

1249^{00}



OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania i gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 chromowane ruszty 530×340 mm z odłączanymi 2 uchwytami
- Dwa poziomy rusztu w każdej z komór; odległość między nimi zależna od położenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na 3 niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub praca non stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
264331	230	4500	685x396x(H)452	**1899,00**



264331

ROZGRZEWA SIĘ W 10s

1899^{00}

9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund





Niezależnie sterowane grzałki na 3 poziomach

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wyjmowana, łatwa w czyszczeniu tacka ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki: 42 cm
- Regulacja temperatury do 150°C

Zobacz film

S.S. stainless steel

od **725,00**

7 rolek
740 W
230 V



268506

kod	-	V	W	mm	PLN
268605	9 rolek	230	940	520x400x(H)175	**973,00**
268506	7 rolek	230	740	520x325x(H)175	**725,00**

od **1081,00**

14 rolek
1480 W
230 V



268735

kod	-	V	W	mm	PLN
268704	11 rolek	230	1180	520x477x(H)175	**1081,00**
268735	14 rolek	230	1480	520x591x(H)175	**1189,00**

268742



od **129,00**

POKRYWA SZKLANA DO PODGRZEWACZA ROLKOWEGO DO PARÓWEK

- Pozwala zaoszczędzić nawet do 20% energii elektrycznej pobieranej przez opiekacz
- Skraca czas opiekania kiełbasek do 15% dzięki kumulowaniu ciepła pod szklaną kopułą nadstawki
- Uwaga: Pasuje wyłącznie do opiekaczy rolkowych nowego typu, z otworami w ramie do montażu zaczepów

kod	-	mm	PLN
268551	do podgrzewacza z 7 rolkami o kodzie 268506	470x325x(H)240	**173,00**
268612	do podgrzewacza z 9 rolkami o kodzie 268605	470x401x(H)250	**195,00**
268711	do podgrzewacza z 11 rolkami o kodze 268704	470x477x(H)250	**216,00**
268742	do podgrzewacza z 14 rolkami o kodze 268735	470x491x(H)250	**248,00**



448,00

Zobacz film

PIECYK DO PIZZY

S.S. stainless steel

- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruchy
- Odpowiedni do pizzy mrożonej

kod	V	W	mm	PLN
220306	230	1450	480x420x(H)195	**448,00**

NEW MODEL



240502

Zobacz film



432,00

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK 10 L

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	PLN
240502	230	1000	330x280x(H)250	**432,00**



NEW MODEL

Zobacz film

742,00



265000

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot dogów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówki z anodowanego aluminium i szkła
- Regulacja mocy

kod	V	W	mm	PLN
265000	230	450	240x322x(H)466	**742,00**

TOSTER PRZELOTOWY

Zobacz film

1482,00

TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze, drugi pod przenośnikiem
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika
- Czas opiekania do 5 min

1340 W
230 V

kod	V	W	mm	PLN
261200	230	1340	288x418x[H]387	**1482,00**



261200









1622,00

2240 W
230 V



261309

TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 min

kod	V	W	mm	PLN
261309	230	2240	418x368x[H]387	**1622,00**

3000 W
230 V

659^{00}



Zobacz film

262214

S.S. stainless steel

15^{00}



262801

S.S. stainless steel

KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	PLN
262801	100x340x(H)64	**15,00**

TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty – wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągana w maks. 30 s
- Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 min z alarmem
- W zestawie 6 klamer na tosty

kod	V	W	mm	PLN
262214	230	3000	438x290x(H)402	**659,00**



TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty, wyposażone w uchwyty z żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie 0-8 min wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
261163	230	1200	200x300x(H)223	**619,00**

619^{00}

1200 W
230 V



261163

KUCHENKI MIKROFALOWE

SAMSUNG

2749,00

26 litrów
1850 W
230 V

S.S. stainless steel





281475

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG 1850 W, 26 L – 30 PROGRAMÓW, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

FUNKCJE
- Cyfrowy wyświetlacz z możliwością zapisania 30 automatycznych programów
- Możliwość zapisania do 3 kroków gotowania w każdym z 30 programów
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Zabezpieczenie przed usunięciem zapisanych programów „Program lock"
- Licznik cykli gotowania
- Funkcja „Repeat" powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Funkcja „One touch" automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- Alarm końca cyklu gotowania z możliwością jego modyfikacji
- Dotykowy panel sterowania
- Możliwości piętrowania urządzenia
- Automatyczne przypominanie o konieczności czyszczenia filtra powietrza
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY
- Wysoki: 100% mocy = 1850 W – maks. czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1245 W – maks. czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 890 W – maks. czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 355 W – maks. czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 180 W – maks. czas 50 min

KOMORA
- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370×370×(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z 2 żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprowadzenia fal

OBUDOWA
- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone, z zawiasem po lewej stronie
- Filtr powietrza z funkcją automatycznego przypominania o czyszczeniu



kod	281475
sterowanie	elektroniczne
ilość poziomów mocy	5
źródło mikrofal	górne anteny rotująca
ilość magnetronów	2
wymiary	464x557x(H)368 mm
wymiary komory	370x370x(H)190 mm
pojemność komory	26 l
moc wejściowa	3200 W
moc oddana	1850 W
napięcie	230 V
waga	32 kg
PLN	**2749,00**

2749,00

26 litrów
1850 W
230 V



281390

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG 1850 W, 26 L – STEROWANA ELEKTROMECHANICZNIE

FUNKCJE
- Cyfrowy wyświetlacz parametrów oraz pokrętła do ich ustawiania
- Funkcja „One touch" automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- Funkcja „Repeat" powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Możliwość piętrowania urządzenia, płytka wspornikowa w zestawie każdej kuchenki
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY
- Wysoki: 100% mocy = 1850 W – maks. czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1245 W – maks. czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 890 W – maks. czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 355 W – maks. czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 180 W – maks. czas 50 min

KOMORA
- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370×370×(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z 2 żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprowadzenia fal

OBUDOWA
- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone, z zawiasem po lewej stronie
- Filtr powietrza z funkcją automatycznego przypominania o czyszczeniu

2399,00

26 litrów
1500 W
230 V

S.S. stainless steel



281499

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG 1500 W, 26 L – STEROWANA ELEKTROMECHANICZNIE

FUNKCJE
- Cyfrowy wyświetlacz parametrów i pokrętła do ich ustawiania
- Funkcja „One touch" automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- Funkcja „Repeat" powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Duża oszczędność miejsca montażu dzięki możliwości piętrowania – płytka wspornikowa w zestawie każdej kuchenki
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY
- Wysoki: 100% mocy = 1500 W – maks. czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1015 W – maks. czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 725 W – maks. czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 260 W – maks. czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 190 W – maks. czas 50 min

KOMORA
- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370×370×(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z 2 żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprowadzenia fal

OBUDOWA
- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone, z zawiasem po lewej stronie
- Filtr powietrza z możliwością demontażu w celu umycia

281390	281499
elektromechaniczne	elektromechaniczne
5	5
górne anteny rotująca	górne anteny rotująca
2	2
464x557x(H)368 mm	464x557x(H)368 mm
370x370x(H)190 mm	370x370x(H)190 mm
26 l	26 l
3200 W	3000 W
1850 W	1450 W
230 V	230 V
32 kg	32 kg
2749,00	**2399,00**

SAMSUNG

1099,00

26 litrów
1100 W
230 V



281451



KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG 1100 W, 26 L – 20 PROGRAMÓW, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

FUNKCJE

- Dotykowy, cyfrowy panel sterowania z możliwością zapisania 20 automatycznych programów
- Możliwość zapisania do 3 kroków gotowania w każdym z 20 programów
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Licznik cykli gotowania
- Funkcja „One touch" automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 30 s
- Alarm końca cyklu gotowania z możliwością jego modyfikacji
- Sterowanie cyfrowe
- Brak możliwości piętrowania

4 POZIOMY MOCY

- Wysoki: 100% mocy = 1100 W – maks. czas 30 min
- Średni: 70% mocy = 735 W – maks. czas 30 min
- Niski: 50% mocy = 525 W – maks. czas 30 min
- Rozmrażanie: 30% mocy = 315 W – maks. czas 30 min

KOMORA

- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 336×349×(H)225 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie
- 1 magnetron umieszczony na prawej ścianie komory

OBUDOWA

- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone, z zawiasem po lewej stronie

kod	litry	V	W	mm	PLN
281451	26	230	1600	517x412x(H)294	**1099,00**

HENDI
Tools for Chefs

S.S. stainless steel

1099,00

25 litrów
1550 W
230 V



281444



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000 W

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 99 programów
- Komora ze stali nierdzewnej z wewnętrznym oświetleniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do talerzy do ø320 mm
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Równomierne rozprowadzenie energii przy użyciu rotującej anteny na dole komory kuchenki
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 327×346×(H)200 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	**1099,00**

HENDI
Tools for Chefs

463,00

20 litrów
1050 W
230 V



281710



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 2 pokręteł: pokrętła regulacji czasu oraz pokrętła regulacji mocy i wyboru opcji
- Moc wejściowa: 1050 W, moc wyjściowa mikrofalowa: 700 W lub moc grilla: 1000 W
- Timer do 35 min
- Panel przedni ze stali nierdzewnej, drzwiczki z przezroczystą szybą
- Malowana komora z obrotowym talerzem ø255 mm
- Odpowiednia do naczyń ø280×(H)160 mm
- Wymiary komory: 304×306×(H)206 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	**463,00**

HENDI
Tools for Chefs

S.S. stainless steel

1099,00

25 litrów
1550 W
230 V



281352



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA 1000 W

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 1 pokrętła z możliwością regulacji czasu pracy w zakresie od 15 s do 6 min
- Pojedynczy magnetron z rotującą anteną na dole komory kuchenki
- Komora ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Wymiary komory: 327×346×(H)200 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	**1099,00**

ZASTOSOWANIE
– sklepy spożywcze
– kawiarnie
– szpitale
– szkoły

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:
– szarlotka gotowa w 20 sekund
– kubek 250 gzupy odgrzany w 1:45



KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L

280065 – moc 1000 W; sterowanie elektromechaniczne
280058 – moc 1000 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do małych fast-foodów, barów, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw.

CECHY I KORZYŚCI

- Maksymalny czas gotowania: 6 (280065) lub 30 minut (280058)
- 280058 – funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 280058 – możliwość podwojenia porcji gotowania
- Pozwala gotować na talerzach o Ø305 mm
- Rotująca antena magnetronu umieszczona na dole komory kuchenki umożliwia gotowanie bez talerza obrotowego
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, dodatkowo w modelu 280058 możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Nie nadają się do ustawiania jednej na drugą
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m, zakończony wtyczką z uziemieniem



Niezawodny, trwały uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem dotykowym lub pokrętłem



EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

Produkt	280072	280089	280133
Świeże szparagi – 227 g	1:00	1:10	1:40
Krewetka na parze – 227 g	1:40	1:55	2:20
Pieczony ziemniak – 283 g	1:55	2:40	3:00
Ryż gotowany na parze – 1,2 kg	8:00	12:00	18:00
Filet z łososia – 227 g	1:55	2:10	2:40
Ciasto czekoladowe	0:27	0:35	0:45



KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 17 L, 100 PROGRAMÓW

MENUMASTER® Commercial

280133 – moc 1400 W; sterowanie elektroniczne
280089 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne
280072 – moc 2100 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do bardzo szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania
- Maksymalny czas gotowania: 60 minut
- Port USB do wgrywania, sczytywania i aktualizacji programów gotowania – cecha szczególnie przydatna dla klientów sieciowych. Kompatybilne z oprogramowaniem producenta
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugą
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnie w lokalu
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m, zakończony wtyczką z uziemieniem



Pomieści półmisek o głębokości 152 mm

Łatwa wymiana filtra powietrza

Łączność:
Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.

ZASTOSOWANIE
- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:
- nachos gotowe w 40 seund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10



KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

280041 – moc 1100 W; sterowanie elektromechaniczne
280034 – moc 1100 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI

- Manualnymi, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Maksymalny czas gotowania: 10 minut (280041) lub 60 minut (280034)
- Funkcja rozmrażania (280034)
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania (280034)
- Duża oświetlona komora umożliwiająca wstawianie talerza Ø356 mm
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnię w lokalu
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Stały filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie





ZASTOSOWANIE
– restauracje fast-food
– puby
– restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:
– nachos gotowe w 40 seund
– porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
– porcja szparagów gotowa 1:10

KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 2700/1800 W, 34 L, 100 PROGRAMÓW

280140 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów
- Funkcja rozmrażania produktów spożywczych z możliwością wpisania jej jako pierwszy krok całego cyklu gotowania
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugiej. Automatycznie dostosowania do tej ilości paramentów pracy kuchenki
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość piętrowania
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami. Funkcja przypominania o czyszczeniu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie



łatwe w czyszczeniu
wymienne filtry powietrza

Ergonomiczna klamka
otwierana jednym palcem

ZALETY WYŻSZEJ MOCY

Skrócenie czasu gotowania... Obsługa większej liczby stolików... Zwiększenie zysków z większą mocą!

Fabricated and Assembled in the USA

Jeśli danie podgrzewa się w **4:03** min w 1000 watowym urządzeniu, to przy mocy 2100 W już tylko przez **2:00** min.

Wydajność na godzinę...
1000 Wat = 14 dań
1100 Wat = 16 dań
1400 Wat = 21 dań
1800 Wat = 23 dań
2100 Wat = 30 dań
2200 Wat = 32 dań
2400 Wat = 38 dań
3500 Wat = 55 dań

PORÓWNANIE CZASU GOTOWANIA W ZALEŻNOŚCI OD MOCY URZĄDZEŃ

MOC	800	1 000	1 100	1 400	1 800	2 100	2 200	2 400	3 500
CZAS GOTOWANIA	0:30	0:25	0:22	0:18	0:12	0:10	0:10	0:09	0:06
	1:00	0:52	0:48	0:37	0:27	0:21	0:20	0:19	0:13
	1:30	1:14	1:06	0:57	0:39	0:32	0:30	0:28	0:20
	2:00	1:39	1:29	1:10	0:52	0:42	0:40	0:38	0:26
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:40	2:00	1:50	1:35	1:05
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00	3:12	3:00	2:50	2:00

od 1390,00






	280065	280058	280133	280089
GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE				
Sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/kroków	1/1	20/4	100/4	100/4
Ilość poziomów mocy	1	5	11 grzanie / 2 rozmrażanie	11 grzanie / 2 rozmrażanie
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
Źródło mikrofal	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna	2 rotujące anteny, górna i dolna
Ilość magnetronów	1	1	2	2
Filtr powietrza			TAK	TAK
WYMIARY				
Wymiary	512x403(738)x(H)310 mm	512x403(738)x(H)310 mm	419x578(940)x(H)343 mm	419x578(940)x(H)343 mm
Wymiary komory	330x330x(H)197 mm	330x330x(H)197 mm	330x305x(H)171 mm	330x305x(H)171 mm
Pojemność komory	23 l	23 l	17 l	17 l
PARAMETRY TECHNICZNE				
Moc oddana	1000 W	1000 W	1400 W	1800 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	13,6 kg	13,6 kg	31 kg	31 kg
PLN	**1390,00**	**1647,00**	**4428,00**	**4634,00**











280072	280041	280034	280034
elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne
100/4		100/4	100/4
11 grzanie / 2 rozmrażanie	4	5	5
2 rotujące anteny, górna i dolna	górna antena rotująca	górna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna
2	1	1	2
TAK	TAK	TAK	TAK
419x578(940)x(H)343 mm	559x483(832)x(H)352 mm	559x483(832)x(H)352 mm	551x533(908)x(H)365 mm
330x305x(H)171 mm	368x381x(H)216 mm	368x381x(H)216 mm	359x413x(H)226 mm
17 l	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm
2100 W	1100 W	1100 W	1800 W
230 V	230 V	230 V	230 V
31 kg	18,6 kg	18,6 kg	29 kg
5561,00	**1864,00**	**2420,00**	**2420,00**

NEW

TURBOPIECE

Szybkość i moc dla uzyskania najlepszych efektów.

Szeroka gama Turbopieców, obejmująca różne wielkości, pojemności i technologie gotowania.



Seria 2c

Technologie grzewcze
- Konwekcja
- Mikrofale

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym

Gniazdo USB

Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
  - 3:45 urządzenie 1900 W
  - 5:00 urządzenie 1400 W

Seria 3i

Technologie grzewcze
- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofale

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność

Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
  - 2:47 urządzenie 2000 W
  - 3:07 urządzenie 1000 W

Seria 4i

Technologie grzewcze
- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofale
- Podczerwień

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność

Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w: 2:47



Czas to pieniądz

TURBOPIECE XpressChef™ - ZERO STRAT

XpressChef™

ZAMIEŃ MAŁĄ PRZESTRZEŃ W KUCHNIĘ WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI:

Elastyczna platforma kuchenna przygotuje dla ciebie nieskończone możliwości:

- dopasujesz moc
- rozszerzysz menu

– Ograniczysz rachunki za energię:

- nie ma potrzeby wstępnego przygotowywania i podtrzymywania
- nie potrzebujesz kosztownej wentylacji

– Szybkie gotowanie – wysoka jakość:

- najlepsze rezultaty w najkrótszym możliwym czasie
- zapełnisz więcej stolików, szybszy zarobek

MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ - MINIMALNY KOSZT

Turbopiece XpressChef™ łączą w sobie mikrofale z innymi, uznanymi technologiami kuchennymi, zapewniając oszczędności energii względem tradycyjnego gotowania

Gotując 15 razy szybciej niż konwencjonalnymi metodami, użytkownik może przygotować więcej, w znacznie krótszym czasie, zużywając mniej energii.

Dodatkowo nie wymaga użycia kosztownej wentylacji!

Parametry:

- średni koszt energii w Polsce: 0,55 PLN/kWh
- ilość dzienna cykli: 100 cykli
- typowy czas gotowania – 60 sekund

Koszty energii według mocy i zużycia energii...

seria	model PIECA	moc (W)	dzienny koszt (PLN)
2c	JET514V	3 200	6,25 PLN
	JET519V2*	5 300	7,49 PLN
3i	MRX51	3 600	8,40 PLN
	MRX523	5 950	9,10 PLN
4i	MXP5223TLT	5 700	13,35 PLN

*Koszt 1 kWh wg danych URE 2020.

Moc i szybkość w zasięgu ręki

XPRESSCHEF™ SERIA 4I Z PŁYTĄ DO GRILLOWANIA

SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™4i (model MXP)	Tradycyjne gotowanie
Grillowane warzywa 1,1 kg	2:35	25:00
Szaszłyki z krewetek	1:05	4:00
Placki wegańskie	2:15	10:00
Panini	0:37	5:00
Łosoś	2:05	30:00
Pizza mrożona 30 cm	2:47	20:00
Skrzydełka kurczaka	2:15	20:00
Duże, pieczone ziemniaki	4:55	1 godz.

BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

płyta wewnętrznej strony drzwi opuszcza się na wysokość, która umożliwia w bezpieczny sposób wyjąć gotowy produkt z komory



XPRESSCHEF™ SERIA 4i
TURBOPIEC

MXP5223TLT – 2000 W uderzenie mocą + 3000 W grzałka na podczerwień + 2200 W mikrofale + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów; 3-fazowy, 16 A

NEW

POŁĄCZENIE 4 TECHNOLOGII GRZANIA

Uderzenie mocą cieplną:
Moc: 2000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia

Konwekcja:
Regulacja temperatury 95 - 270 °C
Wmacnia efekt zbrązowienia

Promiennik podczerwieni:
Moc 3000 W
Wzmacnia efekt tostowania i chrupkość

Mikrofale:
Magnetrony po obu stronach komory, moc: 2200 W
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

CECHY I KORZYŚCI

- Na zewnątrz niewielki, duży w środku:
  - Mieści pizzę 36 cm
  - Można piętrować bez zestawu, by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić niezbędną przestrzeń
- Wyświetlacz HD True-Touch™
  - Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
  - Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
  - Łatwa i bezproblemowa instalacja
  - Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
  - Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
  - Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
  - Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
  - Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
  - Porcelanowa powłoka promiennika podczerwieni ułatwia czyszczenie i zabezpiecza dodatkowo operatora
  - Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
  - Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
  - Dwa, zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypominania o konserwacji
  - Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
  - Maksymalna wysokość naczynia: 38 mm



Solidny uchwyt

Panel dotykowy HD True-Touch™

Łączność:
Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.

Złoty standard krótkiego czasu
- 1,1 kg świeżych warzyw w 2:47
- Kanapka panini w 0:37
- Mrożona pizza 36 cm w 2:47

Idealne do:
- sklepów
- restauracji fast-food
- służby zdrowia
- serwisu hotelowego w pokojach
- stadionów
- teatrów i sal koncertowych

Szybciej, bezpieczniej, sprytniej



SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™ 3i (model MRX52)	XpressChef™ 3i (model MRX51)	Tradycyjne gotowanie
Bagietka tostowa	0:30	0:40	3:00
Kanapka śniadaniowa	0:47	0:52	20:00
Bajgle	0:15	0:20	4:00
Łosoś	2:05	2:40	30:00
Pizza 30 cm	2:47	3:07	20:00
Skrzydełka kurczaka	2:30	4:00	20:00
Ciasteczka krabowe	1:12	1:42	20:00

BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka.



XPRESSCHEF™ SERIA 3i
TURBOPIEC

XpressChef™

NEW

MRX523 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 2000 W mikrofal (2x Magnetrony) + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów; 3-fazowy, 16 A
MRX51 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 1000 W mikrofal (1x Magnetron) + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy

KOMBINACJA 3 TECHNOLOGII GOTOWANIA

Uderzenie mocą cieplną:
Moc: 3000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia

Konwekcja:
Regulacja temperatury 95 - 270 °C
Wmacnia efekt zbrązowienia

Mikrofale:
Moc 1000W lub 2000W
Antena nad komorą
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

CECHY I KORZYŚCI
- Minimalna wielkość urządzenia z maksymalnie dużą komorą
  - Z łatwością zmieści pizzę mrożoną
- Wyświetlacz HD True-Touch™
  - Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
  - Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
  - Łatwa i bezproblemowa instalacja
  - Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
  - Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
  - Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
  - Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
  - Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
  - Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
  - Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
  - Trzy zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypominania o konserwacji
  - Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
  - Maksymalna wysokość naczynia: 38 mm

Dodatkowo dostępne w kolorach: czerwonym i czarnym.
Standardowo – inox



Panel dotykowy
HD True-Touch™

Łączność:
Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.

Przyspieszone gotowanie – najlepsze rezultaty
- Mrożona pizza 30 cm w 2:47
- Tosty gotowe w 0:47

Idealne do:
- Kawiarni
- Barów/pubów
- Sklepów
- Służby zdrowia
- Serwisu hotelowego
- Fastfoodów
- Stacji benzynowych

Najlepsza wartość w turbopiecach



SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™ 2c (model JET519)	XpressChef™ 2c (model JET514)	Tradycyjne gotowanie
Rolka cynamonowa	4:00	4:00	29:00
Suflet czekoladowy	1:30	1:30	17:00
Tarta z kurczakiem	2:55	3:55	48:00
Bułeczki	3:05	3:40	15:00
Pieczony ser Brie	3:30	4:00	8:00
Zapiekanka ze szpinakiem	2:05	2:15	15:00
Pizza 30 cm	3:45	5:00	20:00
Duży, pieczony ziemniak	5:25	6:45	1 godzina

OPCJONALNE MAGNETYCZNE, ODPINANE FILTRY POWIETRZA
filtry powietrza, które z łatwością odepniesz do mycia i czyszczenia



XPRESSCHEF™ SERIA 2c
TURBOPIEC

JET519V2 – 2700 W konwekcja + 1900 W mikrofale; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A
JET514V – 2700 W konwekcja + 1400 W mikrofale; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A

NEW

KOMBINACJA 2 TECHNOLOGII GOTOWANIA

Konwekcja:
2700 W
Regulacja temperatury 95 – 250°C
Wzmacnia efekt zbrązowienia

Mikrofale:
1400 W lub 1900 W
Górna antena

CECHY I KORZYŚCI

- Kompaktowy z możliwością piętrowania:
  - Mieści pizzę 30 cm
  - Piętrujesz bez dodatkowego zestawu by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić znaczną ilość miejsca
- Nowość! Nowoczesny kontroler HD:
  - Nowy, kolorowy wyświetlacz HD 2,8"
  - Nowe menu, zawierające 20 języków
- Wygodne, wielofunkcyjne urządzenie:
  - Używaj kombinacji konwekcji i mikrofal
  - Korzystaj wyłącznie z mikrofal
- Gotowanie na żądanie:
  - Przygotowuj świeże posiłki o bogatym smaku i estetycznym wyglądzie
  - Minimalizuj straty, gotuj wtedy, gdy otrzymasz zamówienie
- Używaj tych samych naczyń co w kuchence mikrofalowej lub zamów coś z bogatej listy naszych akcesoriów:
  - Maksymalna wysokość naczynia: 38 mm



Łączność:
Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.

Najlepsza wartość w turbopiecach:
- Taca zawijańców cynamonowych w 4:00
- Kanapka z szynką i serem w 1:10

Idealne do:
- Kawiarni
- Barów i grilli
- Supermarketów
- Pubów i winiarni

NEW

od 19828^{00}

Intertek CE







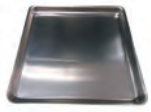
	Seria 2c		Seria 3i		Seria 4i
GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE					
Temperatury	95°– 250°C		95˚-270˚C		95˚-270˚C
Mikrofale	Górna, obrotowa antena		Górna, obrotowa antena		Podwójne, boczne, obrotowe anteny
Programowanie	Port USB		Port USB, WiFi, Ethernet		Port USB, WiFi, Ethernet
Szybkie programy z przycisków	10		brak		brak
Ilość programów użytkownika	100		1200+		1200+
Poziomy mocy	11		11		11
Kroki gotowania	Tak, 4		Tak, 4		Tak, 4
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Wyświetlacz	Kolorowy LCD, 2,8"		7" HD, pojemnościowy, kolorowy		7" HD, pojemnościowy, kolorowy
Filtry powietrza	Stałe filtry z przypomnieniem o funkcji czyszczenia**		3 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania		2 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania
Zainstalowane nieprzywierające naklejki	–		Tak		Tak
Półki	2 możliwe pozycje tacy, 1 wyjmowana półka		wyjmowany talerz do gotowania, obowiązkowy		1 pozycja półki, 1 wyjmowana taca
Materiał wewnątrz/na zewnątrz	Stal nierdzewna / stal nierdzewna		Stal nierdzewna / stal nierdzewna		Stal nierdzewna / stal nierdzewna
Piętrowanie	Tak		Tak, z wózkiem		Tak
Otwieranie drzwi	System „podnieś i pociągnij"		Opuszczane z ergonomicznym uchwytem		Opuszczane z ergonomicznym uchwytem
WYMIARY					
Pojemność użytkowa	34 l		17,2 l		39 l
Wymiary komory	330x381x(H)267 mm		312x312x(H)178 mm		406x381x(H)254 mm
Wymiary zewnętrzne	490x671x(H)461 mm		358x743x(H)578 mm		638x705x(H)518 mm
PARAMETRY TECHNICZNE					
Seria	2c	2c	3i	3i	4i
Kod	JET519V2	JET514V	MRX523	MRX51	MXP5223TLT
Moc grzewcza					
promiennik podczerwieni	–	–	–	–	3000 W
mikrofale	1900 W	1400 W	2000 W	1000 W	2200 W
uderzenie cieplne	–	–	3000 W	3000 W	2000 W
konwekcja	2700 W	2700 W	–	–	–
Wbudowany katalizator zapachów	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
Maksymalny czas gotowania	16:00 h	20:00 h	99:99 h	99:99 h	99:99 h
Moc znamionowa	3100 W, 14 A	2900 W, 13 A	5950 W,16 A	3680 W, 16 A	5800 W, 27,4 A
Napięcie	230 V, 16 A	230 V, 16 A	400 V, 16 A	230 V, 16 A	400 V, 16 A
Waga urządzenia	51 kg	51 kg	61 kg	53 kg	68 kg
PLN	**21320,00**	**19828,00**	**25052,00**	**24519,00**	**37311,00**

NEW

AKCESORIA

	opis	kod	odpowiednie do 2c	3i	4i	wymiary	szt./opak.
	KAMIEŃ DO PIZZY Pomaga w lepszym przypiekaniu pizzy i chleba	ST10C	X			13x289x337 mm	**617,00**
		ST10R		X		13x279x279 mm	**669,00**
		ST10X			X	13x368x368 mm	**873,00**
	TALERZ DO GRILOWANIA PANINI Pozostawia charakterystyczne paski jak po grillowaniu	JR10	X			5x318x310mm	**803,00**
		RGR10		X		5x306x299 mm	**906,00**
		GR10			X	5x327x356 mm	**803,00**
	PRASA PANINI tworzy paski na obu stronach kanapki Panini	PRS10R		X		178x305x308 mm	**6179,00**
		PRS10			X	229x300x306 mm	**5369,00**
	ŁOPATA Do wkładania i wyjmowania produktów	PA10R	X	X	X	451x191x(H)38 mm	**389,00**
		PA10	X	X	X	515x331x(H)70 mm	**587,00**
	ZESTAW NÓŻEK Podnosi piec o 102 mm Zestaw 4 szt.	LG10	X	X	X	102 mm – zestaw 4 szt.	**201,00/804,00**
	ZESTAW NAKLEJEK NIEPRZYWIERAJĄCYCH ułatwia proces czyszczenia i chroni komponenty pieca	TL12	X			ściany drzwi – zestaw 4 szt.	**105,00/420,00**
		TL10R		X		ściany, drzwi, dno – zestaw 4 szt.	**152,00/608,00**
		TL10			X	ściany, drzwi, dno i tył – zestaw 5 szt.	**86,40/432,00**
	PODKŁADKA NA DNO KOMORY Ułatwia czyszczenie	OV10	X			13x318x368 mm	**370,00**
	RUSZT DO PIECA	RA14	X			26x327x365 mm	**309,00**
	TACKA OCIEKOWA/RUSZT pomaga w utrzymaniu czystości oraz w zbrązowieniu i uzyskaniu odpowiedniej chrupkości	DR10	X			30x314x347 mm	**896,00**

NEW

	opis	kod	odpowiednie do 2c	3i	4i	wymiary	szt./opak.
	PATELNIA ALUMINIOWA	SQ10			X	25x371x371 mm	**257,00**
	ZAPASOWA PÓŁKA DO GOTOWANIA DO SERII 3I	CP10		X		38x305x299 mm	**1117,00**
	OPCJONALNA, TYLNA OSŁONA PIECA	BC10R		X		521x359x35 mm	**360,00**
	OPCJONALNA, DODATKOWA PÓŁKA NA GÓRNĄ CZĘŚĆ PIECA	TS10R		X		51x328x635 mm	**561,00**
	WÓZEK DO PIĘTROWANIA Z DODATKOWĄ PÓŁKĄ POD SPODEM	SC10R		X		1051x521x762 mm	**16479,00**
	WÓZEK DO URZĄDZENIA Powierzchnia ze stali nierdzewnej, aluminiowa rama i kółka	CA24	X	X	X	610x660x660 mm	**3956,00**
		CA30	X	X	X	762x660x660 mm	**4358,00**
	KOSZYKI PERFOROWANE DO GOTOWANIA Z NIEPRZYWIERAJĄCEGO MATERIAŁU – zestaw 2 szt.	NB10			X	25x343x292 mm	**269,50/539,00**
		TB10	X		X	25x257x305 mm	**257,00/514,00**
		SB10	X		X	22x152x308 mm	**305,00/610,00**
	KOSZYKI PEŁNE DO GOTOWANIA Z NIEPRZYWIERAJĄCEGO MATERIAŁU – zestaw 2 szt.	OB10			X	29x356x356 mm	**298,00**
		TB10S	X	X	X	25x279x279 mm	**338,00/676,00**
		SB10S	X	X	X	22x140x279 mm	**307,50/615,00**
		MB10S	X	X	X	22x140x140 mm	**277,50/555,00**
	ŚRODKI CZYSZCZĄCE – MYJĄCY I OCHRONNY – zestaw 6 szt.	CL10W	X	X	X	Zestaw płynu myjącego do turbopieców XpressChef 6x 1 l	**65,00/390,00**
		PR10W	X	X	X	Zestaw płynu ochronny do turbopieców XpressChef 6x 1 l	**58,00/348,00**







Zobacz film

1349,00

227060

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: od 0 do 120 min
- Na 4 blachy 438×315 mm, odległość między prowadnicami: 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x595x(H)570	**1349,00**
801970	ruszt		433x338	**51,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**963,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**39,00**

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





1659^{00}

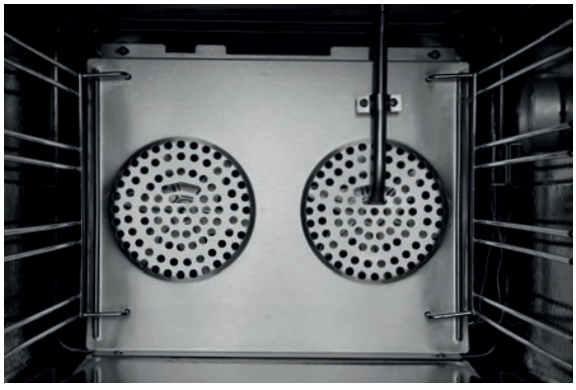
227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: od 0 do 120 min
- Na 4 blachy 438×315 mm, odległość między prowadnicami: 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	PLN
227077	230	2670	595x595x(H)570	**1659,00**
801970	ruszt		433x338	**51,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**963,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**39,00**

Bezpośrednie wytwarzanie pary



Wyjmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytak do wyjmowania blach



S.S. stainless steel

5291,00



227954

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4×GN 2/3 – GAZOWY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Funkcja konwekcji gorącego powietrza oraz nawilżanie bezpośrednie poprzez natrysk wody na grzałkę
- 1 wentylator bez autorewersu
- Grzałka grilla 1,8 kW/230 V
- Wymiary wew. komory: 390×370×(H)393 mm
- Prowadnice ze stali nierdzewnej na 4 pojemniki GN 2/3
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Tacka ociekowa na skropliny z drzwi pieca
- U góry kominek na odprowadzenie gorącego powietrza z procesu spalania gazu
- Drzwi otwierane skrzydłowo z zawiasem po lewej stronie
- Obudowa i wnętrze komory pieczenia z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Przyłącze do wody: 3/4" z gwintem zewnętrznym
- Przyłącze do kanalizacji: ø25 mm
- Regulowane nóżki: 55-75 mm
- Waga: 46,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
227954	230	2000	620x645x(H)615	**5291,00**

od 969,00



225929

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4×GN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Konwekcja i nawilżanie
- Wymiary wew. komory: 390×370×(H)393 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Rodzaje grzałek: konwekcyjna 3 kW, do grilla 1,8 kW
- Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW, górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: 55-75 mm

kod	V	W	mm	PLN
225929	230	3000	620x555x(H)585	**4049,00**
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	**969,00**







KOMORA ROZROSTU 8X 600X400 – STEROWANIE MANUALNE

- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszklone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059

pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zewnętrzne	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
napięcie	230 V
moc	2,4 kW
waga	43,6 kg
kod	225967
PLN	**4000,00**

4000^{00}



225967

RĘKAWICE

– Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej.

14^{50} szt.



556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE

– 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556603	2	350	**14,50/29,00**

27^{50} szt.



556627

RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

– 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556627	2	360	**27,50/55,00**

27^{50} szt.



556634

RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

– Wygodne w użyciu

– 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556634	2	300	**27,50/55,00**

18^{00} szt.



556610

RĘKAWICE OCHRONNE Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

– 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556610	2	380	**18,00/36,00**

99^{00}

556689



RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

– Wykonane ze skóry bydlęcej

– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

– Pięciopalcowe

– Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
556689	2	460	**99,00**

144^{00}

556658



RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

– Wykonane ze skóry bydlęcej

– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

– Z jednym palcem

– Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
556658	2	460	**66,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

S.S. stainless steel

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Timer: 0 do 120 min
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN, ułatwiają czyszczenie całej komory pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm

MADE IN EU



225530

BLACHA
GN 2/3
lub GN 1/1



CHEMIA DO PIECÓW
str. 642

4814,00



5x
GN 2/3



4x
GN 1/1

kod	225530	225677
typ	piec konwekcyjno-parowy	piec konwekcyjny z nawilżaniem
odległość między prowadnicami	80 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2
termostat elektromechaniczny	50°C do 275°C	50°C do 300°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V
waga	45 kg	58 kg
PLN	**4814,00**	**5169,00**
PODSTAWA		
kod	224458	224441
wymiary	590x480x(H)700 mm	790x520x(H)700 mm
PLN	**895,00**	**895,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI, ELEKTRYCZNE - STEROWANIE ELEKTRONICZNE

S.S. stainless steel

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów – po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie (nie dotyczy modelu 225042)
- Gotowanie w trybie delta-T (działa tylko z sondą – nie dotyczy modelu 225042)
- Termostat: 50°C do 270°C
- 225042 – nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
- 225042 – funkcja nagrzewania wstępnego, do 180°C
- 225042 – programowalny, 99 programów – po 4 kroki każdy
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN, ułatwiają czyszczenie całej komory pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm

MADE IN EU



CHEMIA DO PIECÓW
str. 642



225547

BLACHA
GN 2/3 lub GN 1/1

5991,00



5x
GN 2/3



4x
GN 1/1

kod	225547	225042
typ	piec konwekcyjno-parowy	piec konwekcyjny z nawilżaniem
odległość między prowadnicami	68 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów z rewersem	1	2
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V
waga	43 kg	58 kg
PLN	**6419,00**	**5991,00**
PODSTAWA		
kod	224458	224441
wymiary	590x480x(H)700 mm	790x520x(H)700 mm
PLN	**895,00**	**895,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

S.S. stainless steel

- Idealne rozwiązanie dla piekarń, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3

4065^{00}

MADE IN EU



BLACHA 600x400

225523



CHEMIA DO PIECÓW str. 642







	4x 600x400x(H)20	4x 600x400x(H)20	4x 600x400x(H)20
kod	225516	225523	225059
typ	jednofazowy	trójfazowy	trójfazowy
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne, programowalny
odległość między prowadnicami	83 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	**2**	**2**	**2**
termostat	50°C do 300°C elektromechaniczny	50°C do 300°C elektromechaniczny	50°C do 270°C elektroniczny
nawilżanie	pośrednie, manulane, za pomocą przycisku	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przełącznika	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	50,4 kg	58 kg	58 kg
PLN	**4065,00**	**5296,00**	**5456,00**
PODSTAWA			
kod	224434	224434	224434
wymiary	760x520x(H)700 mm	760x520x(H)700 mm	760x520x(H)700 mm
PLN	**862,00**	**862,00**	**862,00**

PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

S.S. stainless steel

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie

MADE IN EU

2439^{00}



Zobacz film



BLACHA 429x345

225165



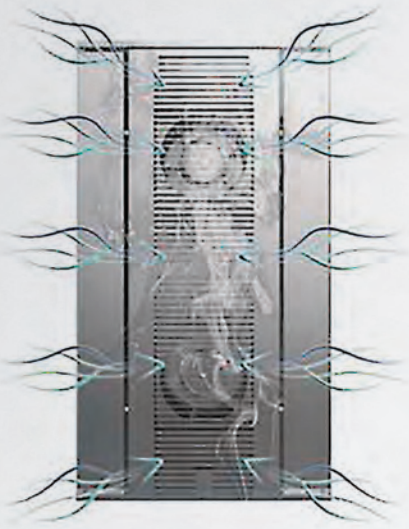




	4x 429x345x(H)9	4x 429x345x(H)9	4x 429x345x(H)9
kod	225028	225035	225165
typ	konwekcyjny	konwekcyjny	konwekcyjny multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne, programowalny	elektromechaniczne
pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm	4 blachy 429x345x(H)9 mm	4 blachy 429x345x(H)9 mm
odległość między prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	**1**	**1**	**1**
programowalny	–	99 programów – po 4 kroki każdy	–
funkcja nagrzewania wstępnego	–	TAK do 180°C	–
termostat	50°C do 260°C elektromechaniczny	30°C do 260°C elektroniczny	50°C do 260°C elektromechaniczny
nawilżanie	bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku do pojemnika za deflektorem	bezpośrednie, 10-stopniowe sterowane elektronicznie	–
model multifunkcyjny	–	–	8 opcji pieczenia
moc/napięcie	2,8 kW/230 V	2,9 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	34,2 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	**2674,00**	**3637,00**	**2439,00**
PODSTAWA			
kod	224670	224670	224670
wymiary	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm
PLN	**671,00**	**671,00**	**671,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL



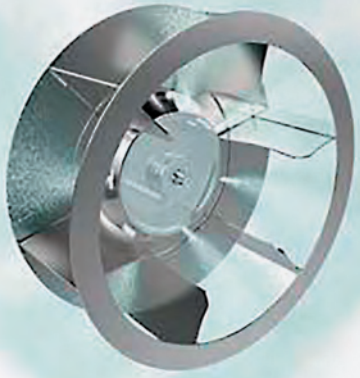
Airflowlogic™

Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Drylogic™

Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.





Humilogic™

Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Automatyczny system myjący

Na wyposażeniu standardowym wybranych modeli (standard Touch Screen i Black Mask – elektryczne) dostępne są 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.









3 wersje sterowania:

Millennial Smart
– elektromechaniczne za pomocą 3 pokrętеł

Millennial Black Mask
– 7-calowy, monochromatyczny, dotykowy panel sterowania

Millennial Touch Screen
– 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE

- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł. Łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia. Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem. Wszystko w funkcji konwekcyjnej.

PANEL STEROWANIA:
- Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP
- Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenia
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze. Sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

PIECE GAZOWE
- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: 1/2"



CHEMIA
DO PIECÓW
str. 642





MKF1664S

MKF1111GS

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

7319^{00}

NEW MODEL






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511S	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**7619,00**	**8945,00**	**13712,00**	**30103,00**
PODSTAWA				
kod	229521	229521	229521	–
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	**1153,00**	**1153,00**	**1153,00**	

15165^{00}

NEW





Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	730×855×(H)801 mm	730×855×(H)951 mm	730×855×(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg
PLN	**15165,00**	**18176,00**	**21868,00**
PODSTAWA			
kod	229521	229521	229521
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1153,00**	**1153,00**	**1153,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

8601^{00}

NEW MODEL






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1044×(H)700 mm	850×1035×(H)850 mm	850×1035×(H)1130 mm	930×1041×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**8601,00**	**9888,00**	**14530,00**	**31712,00**
PODSTAWA				
kod	229538	229538	229538	–
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	
	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	
PLN	**1200,00**	**1200,00**	**1200,00**	

15165^{00}

NEW





Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1041×(H)801 mm	850×1041×(H)951 mm	850×1041×(H1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	**15165,00**	**18176,00**	**21868,00**
PODSTAWA			
kod	229538	229538	229538
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1200,00**	**1200,00**	**1200,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black Mask. Nazwa nie jest przypadkowa – czarny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
- Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- Piece Millennial Black Mask posiadają dwa opatentowane rozwiązania:
  Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.
  Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.
  Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE

1-Punktowa sonda – określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.
Automatyczny system myjący (opcja – montowana wyłącznie w fabryce) Standardowo montowany w piecach elektrycznych, opcjonalny w piecach gazowych. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.
Pre-heating – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
Holding – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
Cooldown – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
Proofer – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
Holding cabinet – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków.
Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy.
Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
3 prędkości wentylatora: maksymalna 2800 obr./min, minimalna 1500 obr./min
Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, 1/2 mocy
Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
Regulacja temperatury w zakresie 30°C-270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C-260°C dla pieców gazowych
Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON STOP
Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie. Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie– opcja za dopłatą. Opcja realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze. Sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

PIECE GAZOWE

- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: 1/2"



CHEMIA DO PIECÓW
str. 642

AIRFLOWLOGIC™ by TECNOEKA

HUMILOGIC™ by TECNOEKA

DRYLOGIC™ by TECNOEKA



MKF1111BM

MKF1664GBM

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

11269^{00}

NEW MODEL

SYSTEM MYJĄCY W CENIE

Elektryczne






	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**11269,00**	**12209,00**	**16390,00**	**33599,00**
PODSTAWA				
kod	229521	229521	229521	–
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	**1153,00**	**1153,00**	**1153,00**	

SONDA DO PIECÓW GAZOWYCH

kod	PLN
224298	**640,00**


224298

19251^{00}

NEW

Gazowe






	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×849×(H)801 mm	730×849×(H)951 mm	730×849×(H)1231 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
PLN	**19251,00**	**22334,00**	**28142,00**	**52338,00**
PODSTAWA				
kod	229521	229521	229521	–
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	**1153,00**	**1153,00**	**1153,00**	

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

11212^{00}

NEW MODEL






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×977×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**11212,00**	**12374,00**	**17104,00**	**33120,00**
PODSTAWA				
kod	229538	229538	229538	–
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	
PLN	**1200,00**	**1200,00**	**1200,00**	

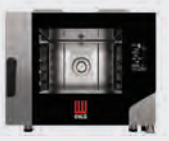
SONDA DO PIECÓW GAZOWYCH

kod	PLN
224298	**640,00**


224298

19251^{00}

NEW






Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	20x wózek – 600x400
kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)801 mm	850×1035×(H)951 mm	850×1035×(H)1231 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**19251,00**	**22334,00**	**28142,00**	**52338,00**
PODSTAWA				
kod	229538	229538	229538	–
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	
PLN	**1200,00**	**1200,00**	**1200,00**	

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Touch Screen.
- Wyposażone w ELEKTRONICZNY, 7-CALOWY, KOLOROWY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA TFT umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.
- Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.
- W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- Piece Millennial Touch Screen posiadają trzy opatentowane rozwiązania:

  Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

  Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

  Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE

Multilevel cooking – funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.

Wielopunktowa sonda – wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.

Automatyczny system myjący – na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.

Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

Pre-heating – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej

Holding – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cooldown – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury

HACCP – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych

Holding cabinet – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków

Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy

Książka kucharska na 500 receptur

5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T

10-stopniowa regulacja zaparowania pieca

Regulacja temperatury w zakresie 30°C-270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C-260°C dla pieców gazowych

Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP

Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania

Ustawianie czasu pracy

Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL TOUCH SCREEN

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

PIECE GAZOWE

- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: 1/2"





Wi-Fi

AIRFLOWLOGIC by TECNOEKA

HUMILOGIC by TECNOEKA

DRYLOGIC by TECNOEKA

MKF1111TS

MKF1664GTS

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

NEW MODEL

SYSTEM MYJĄCY W CENIE

15539^{00}






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**15539,00**	**17639,00**	**20999,00**	**40130,00**
PODSTAWA				
kod	229521	229521	229521	–
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	**1153,00**	**1153,00**	**1153,00**	

NEW

SYSTEM MYJĄCY W CENIE

25059^{00}






Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
PLN	**25059,00**	**27782,00**	**34594,00**	**63809,00**
PODSTAWA				
kod	229521	229521	229521	–
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	**1153,00**	**1153,00**	**1153,00**	

BLACHA 600x400

NEW MODEL

17272^{00}

SYSTEM MYJĄCY W CENIE

Elektryczne





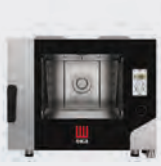

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**17272,00**	**18600,00**	**21097,00**	**41425,00**
PODSTAWA				
kod	229538	229538	229538	–
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	
PLN	**1200,00**	**1200,00**	**1200,00**	

NEW

25059^{00}

SYSTEM MYJĄCY W CENIE

Gazowe






	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)800 mm	850×1035×(H)950 mm	850×1035×(H)1230 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**25059,00**	**27782,00**	**34594,00**	**63809,00**
PODSTAWA				
kod	229538	229538	229538	–
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	
PLN	**1200,00**	**1200,00**	**1200,00**	

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania
- Piece MILLENNIAL BLACK MASK posiadają dwa opatentowane rozwiązania:
  Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
  Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE:

1-punktowa sonda – dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Automatyczny system myjący – opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating – rozgrzewanie komory pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding – utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP – możliwość szczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer – funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet – piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min
Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy – dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.
Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB – rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji



CHEMIA DO PIECÓW
str. 642

NEW MODEL

BLACHA
GN 2/3
lub GN 1/1





MKF611CBM



MKTS11C

10779,00

EXTRA WĄSKI
TYLKO 50 CM

SYSTEM MYJĄCY W CENIE



6x
GN 2/3



6x
GN 1/1



10x
GN 1/1

kod	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	**10779,00**	**13124,00**	**16799,00**
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	
PLN	**1931,00**	**1931,00**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT, Z SYSTEMEM MYJĄCYM, ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest w 42 językach, m.in. w polskim
- Piece MILLENNIAL BLACK MASK posiadają trzy opatentowane rozwiązania:
  Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
  Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody
  Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piece MILLENNIAL mają pełna kontrolą nad zarządzaniem poziomu wilgotności z komorze gotowania

NAJWAŻNIESZE FUNKCJE:

Multi Level – funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

1-punktowa sonda – dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Automatyczny system myjący – opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating – rozgrzewanie komory pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding – utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP – możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer – funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet – piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 500 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów – trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy – dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB – rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Opóźnienie automatycznego załączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca, lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

NEW MODEL

BLACHA
GN 2/3
lub GN 1/1

AIRFLOWLOGIC TECNOEKA
HUMILOGIC TECNOEKA
DRYLOGIC TECNOEKA





MKTS11C



MKF611CTS

14299,00

EXTRA WĄSKI
TYLKO 50 CM

SYSTEM MYJĄCY W CENIE



6x
GN 2/3



6x
GN 1/1



10x
GN 1/1

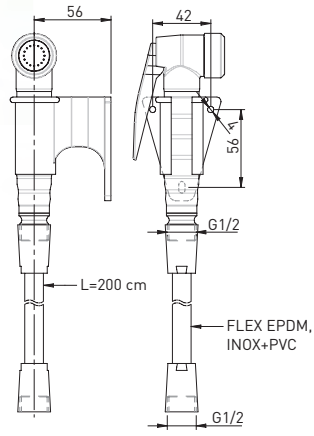
kod	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	**14299,00**	**15749,00**	**20390,00**
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	–
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	
PLN	**1931,00**	**1931,00**	

do cen należy doliczyć VAT 23%



810323

144,00



PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5˚C do 85˚C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	**144,00**

PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85˚C
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- **UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące – o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę**





7699,00

	12x GN 1/1	10x 600x400	10x 600x400
kod	MKM1211	MKLM1064	MKL1064S
przeznaczenie	piece Millennial Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 11x GN 1/1	piece Millennial Touch Screen Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piece Millennial Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	75 mm	85 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm
nawilżenie	–	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika
temp. garowania	–	20-40 °C	25-65 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	–	20 °C	–
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	65 °C	65 °C	–
temp. utrzymania ciepła	30-60 °C	30-60 °C	–
moc/napięcie	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V	2,4 kW/230 V
waga	70,8 kg	91 kg	91 kg
PLN	**7699,00**	**8469,00**	**6288,00**

PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 MM Z ZAPAROWANIEM, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNY

- Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizzy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym
- Programowalny – możliwość zapisywania przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 (model 229491) lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni (model 229507)
- Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania
- Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania
- Timer
- Temperatura maksymalna: 350°C
- Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków
- Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Współczynnik szczelności IPX4



8624,00

BLACHA
600x400



229491







	1x 600x400	2x 600x400
kod	229491	229507
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
Ilość grzałek	6	6
moc/napięcie	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
waga	65 kg	85 kg
PLN	**8624,00**	**9533,00**

OKAPY KONDENSACYJNE

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody 3/4" o ciśnieniu 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub komina wentylacyjnego
- W zestawie:
  - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem 3/4" o dł. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dł. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm

od 3189,00



kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	**3918,00**
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**4332,00**
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**3918,00**
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**4069,00**
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**3918,00**
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**4332,00**
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact oraz Black Mask Compact o pojemności 6x GN 1/1 oraz 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	**3674,00**
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		**3189,00**
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**3918,00**
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**4069,00**
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		**5161,00**
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**5144,00**

S.S. stainless steel

1475,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Niezbędny zestaw montażowy do bezpiecznego i estetycznego połączenia piętrowania pieców w przypadku ich piętrowania
- Maskownica wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Niezbędne elementy przyłączeniowe w komplecie
- Zestawy różnią się między sobą, są dostosowane do modeli łączonych pieców

kod	mm	PLN
MKS11	(H)55	**1475,00**
MKS11C	(H)55	**1475,00**
MKS23C	(H)55	**1475,00**
MKS64	(H)55	**1475,00**

S.S. stainless steel

738,00

ZESTAW MONTAŻOWY DO PIECÓW MILLENNIAL

- W skład zestawu wchodzi:
  - specjalny syfon z PCV w kształcie litery „U"
  - wąż odpływowy
  - osłona syfonu ze stali nierdzewnej utrzymuje bezpieczny dystans pieca i instalacji od ściany

kod	PLN
MKKPI	**738,00**
MKKPIC	**738,00**

787,00

SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM

- Przeznaczona do mierzenia i monitorowania temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce termicznej
- Współpracuje z oprogramowaniem pieca w celu utrzymania zadanej temperatury
- 1 punktowa
- Do pieców na pojemniki GN i blachy 600x400 mm serii Millennial Black Mask, wyłącznie jako opcja

kod	PLN
EKSCS	**787,00**

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DLA PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory
- Nowa głowica myjąca pozwala na uzyskanie oszczędności wody do 30%

kod	PLN
MKWT	**2014,00**

2014,00

983,00

APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzy i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennial
- Pojemnik na zrębki wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Grzałka elektryczna sterowana elektromechanicznie
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie 20°C - 80°C
- Wersja elektryczna, jednofazowa
- Kabel elektryczny o długości 1,6 m
- Waga netto: 2,6 kg
- Szeroki wybór zrębków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432x(H)39	**983,00**

AKCESORIA PIECY MILLENNIAL

		kod	system myjący	sonda	podstawa	okap	zestaw do piętrowania	komora rozrostu / szafa grzewca
GASTRO	Elektryczne	**MKF 511 S**	-	-	MKTS 11	MKKC 5 S	MKS 11	
		MKF 511 BM	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 5	MKS 11	MKM 1211
		MKF 511 TS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 5	MKS 11	MKM 1211
		MKF 711 S	-	-	MKTS 11	MKKC 711 S	MKS 11	
		MKF 711 BM	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211
		MKF 711 TS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211
		MKF 1111 S	-	-	MKTS 11	MKKC 711 S	MKS 11	
		MKF 1111 BM	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211
		MKF 1111 TS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211
		MKF 2011 S	-	-		MKKC 1620 S		
		MKF 2011 BM	TAK	TAK		MKKC 1620		
		MKF 2011 TS	TAK	TAK		MKKC 1620		
	Elektryczne/Compact	**MKF 623 CBM**	TAK	TAK	MKTS 623 C	MKKC 623 C	MKS 23 C	
		MKF 623 CTS	TAK	TAK	MKTS 623 C	MKKC 623 C	MKS 23 C	
		MKF 611 CBM	TAK	TAK	MKTS 11 C	MKKC 610 C	MKS 11 C	
		MKF 611 CTS	TAK	TAK	MKTS 11 C	MKKC 610 C	MKS 11 C	
		MKF 1011 CBM	TAK	TAK	MKTS 11 C	MKKC 610 C		
		MKF 1011 CTS	TAK	TAK	MKTS 11 C	MKKC 610 C		
	Gazowe	**MKF 511 GS**	-	-	MKTS 11	MKKC 5 S	MKS 11	
		MKF 511 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 11	MKKC 5	MKS 11	MKM 1211
		MKF 511 GTS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 5	MKS 11	MKM 1211
		MKF 711 GS	-	-	MKTS 11	MKKC 711 S	MKS 11	
		MKF 711 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211
		MKF 711 GTS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211
		MKF 1111 GS	-	-	MKTS 11	MKKC 711 S	MKS 11	
		MKF 1111 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211
		MKF 1111 GTS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211
		MKF 2011 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC 1620		
		MKF 2011 GTS	TAK	TAK		MKKC 1620		
BAKERY	Elektryczne	**MKF 464 S**	-	-	MKTS 64	MKKC 4 S	MKS 64	MKL 1064 S
		MKF 464 BM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 4	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 464 TS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 4	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 664 S	-	-	MKTS 64	MKKC 610 S	MKS 64	MKL 1064 S
		MKF 664 BM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 664 TS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 1064 S	-	-	MKTS 64	MKKC 610 S	MKS 64	MKL 1064 S
		MKF 1064 BM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 1064 TS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 1664 S	-	-		MKKC 1620 S		
		MKF 1664 BM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC 1620		
		MKF 1664 TS	TAK	TAK		MKKC 1620		
	Gazowe	**MKF 464 GS**	-	-	MKTS 64	MKKC 4 S	MKS 64	MKL 1064 S
		MKF 464 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 4	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 464 GTS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 4	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 664 GS	-	-	MKTS 64	MKKC 610 S	MKS 64	MKL 1064 S
		MKF 664 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 664 GTS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 1064 GS	-	-	MKTS 64	MKKC 610 S	MKS 64	MKL 1064 S
		MKF 1064 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 1064 GTS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 1664 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC 1620		
		MKF 1664 GTS	TAK	TAK		MKKC 1620		
	Elektryczne / DECK OVEN	**229491**	-	-	MKTS 64		MKS 64	MKL 1064 S
		229507	-	-	MKTSD 2T			MKL 1064 S

KOMORA FERMENTACYJNA Z PANELEM DOTYKOWYM

NEW

indoor

- Przeznaczona dla piekarni, cukierni lub pizzerii
- Urządzenie stwarza odpowiednie i stabilne warunki temperatury, wilgotności i cyrkulacji powietrza dla produktów, które przechodzą proces garowania (wyrastania) i dojrzewania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) łatwa w utrzymaniu czystości
- Izolacja z poliuretanu bezfreonowego skutecznie zatrzymuje ciepło w komorze
- Komora z prowadnicami na tace EN 600x400 mm lub EN 800x600 mm (FLFT901)
- Ościeżnica zintegrowana z obudową dla poprawy higieny
- Samozamykające się drzwi z uszczelką odporną na niską temperaturę z magnetyczną i podgrzewaną ościeżnicą
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi na całej ich wysokości
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi
- Mikroprzełącznik zatrzymujący pracę wentylatora w razie otwarcia komory w standardzie
- W pełni zautomatyzowany system odszraniania i odparowywania skroplin
- Monoblokowy agregat chłodniczy umiejscowiony w górnej części urządzenia w celu łatwej kontroli, czyszczenia lub konserwacji
- Przewody powietrzne ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) zapewniające prawidłowe rozprowadzenie powietrza

17757^{00}



- Wytwornica pary z bojlerem
- Sonda wilgotności w standardzie
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ułatwia pracę z urządzeniem
- Natychmiastowy tryb pracy – zaprogramowana faza cyklu zakwaszania zaczynu z możliwością dodawania zaczynu lub przerwania fermentacji
- Programowalny tryb pracy – pozwala na zaprogramowanie 5 faz pracy: zamknięcie, podtrzymywanie/ przechowywanie (zawsze aktywne), aktywacja, wyrastanie, spowolnianie/ wstrzymanie
- Możliwość modyfikowania faz i zmiany parametrów: czasu cyklu, temperatury oraz procentu wilgotności
- Port USB w standardzie do łatwego pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania lub wgrywania danych
- Urządzenie idealnie pracuje w temperaturze do +40°C oraz wilgotności względnej otoczenia do 40%
- Komplety prowadnic ze stali nierdzewnej 600x400 mm lub 800x600 mm możliwe również do zakupienia osobno

KOMORA FERMENTACYJNA, -5°C - +35°C, 18X 600X400

- Pojemność: 18 blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 580x690x(H)1460 mm
- 18 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Waga netto:130 kg

kod	V	W	mm	PLN
FLFT701N	230	850	730x835x(H)2140	**17757,00**

KOMORA FERMENTACYJNA, -18°C - +35°C, 18X 600X400

- Pojemność: 18 blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 580x690x(H)1460 mm
- 18 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Waga netto:130 kg

kod	V	W	mm	PLN
FLFT701B	230	1150	730x835x(H)2140	**19174,00**

KOMORA FERMENTACYJNA, -5°C - +35°C, 19X 800X600 / 38X 600X400

- Pojemność: 38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm
- Wymiary wew. komory: 670x870x(H)1540 mm
- 19 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Waga netto: 165 kg

kod	V	W	mm	PLN
FLFT901N	230	900	810x1045x(H)2120	**22681,00**

KOMORA FERMENTACYJNA,-18°C - +35°C, 19X 800X600 / 38X 600X400

- Pojemność: 38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm
- Wymiary wew. komory: 670x870x(H)1540 mm
- 19 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Waga netto: 165 kg

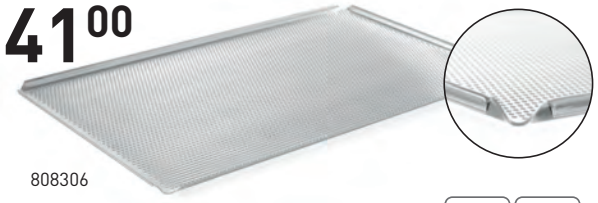
kod	V	W	mm	PLN
FLFT901B	230	1150	810x1045x(H)2120	**24098,00**

ZESTAW PROWADNIC DO KOMÓR FERMENTACYJNYCH

kod	-	PLN
ACC 811	do komory FLFT701	**249,00**
ACC 808	do komory FLFT901	**414,00**

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1

41,00



808306

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 – 4 RANTY

kod	mm	PLN
808306	530x325x(H)10	**41,00**

95,00



808405

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 1/1 – 4 RANTY

– Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808405	530x325x(H)10	**95,00**

82,00



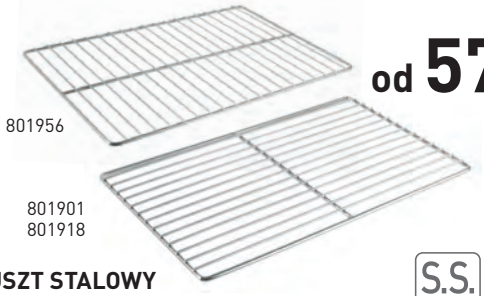
808429

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 – 4 RANTY

– Z powłoką nieprzywierającą z teflonu
– Gładka

kod	mm	PLN
808429	325x530x(H)10	**82,00**

od 57,00



801956

801901
801918

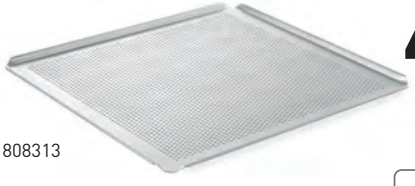
RUSZT STALOWY

– GN 1/1

kod	-	mm	PLN
801901		530x325	**74,00**
801918	ze stali nierdzewnej 18/10	530x325	**78,00**
801956	chromowany - poprzeczny	530x325	**57,00**

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 2/3

41,00

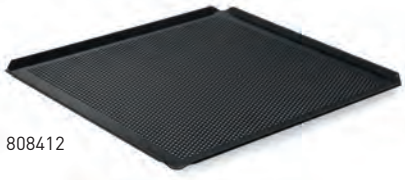


808313

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 – 4 RANTY

kod	mm	PLN
808313	354x325x(H)10	**41,00**

74,00



808412

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 2/3 – 4 RANTY

– Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808412	354x325x(H)10	**74,00**

62,00

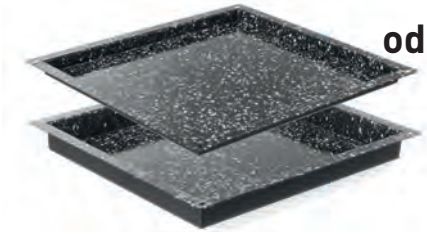


801932

RUSZT STALOWY GN 2/3

kod	mm	PLN
801932	354x325	**62,00**

od 119,00



890356

890349

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT"

kod	GN	mm	PLN
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	**139,00**
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	**119,00**

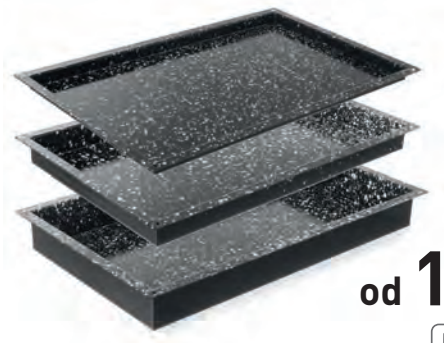
TACA GN 2/3

kod	mm	PLN
809280	354x325	**44,00**
809273	354x325	**47,00**



809273

od 44,00



890257
890240
890233

od 139,00

POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT"

kod	GN	mm	PLN
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	**164,00**
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	**149,00**
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	**139,00**



805558
805541
805534

od 112,00

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	GN	mm	PLN
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	**129,00**
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	**120,00**
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	**112,00**

od 195,00



808580
808597
808603

POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

– Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz pojemnika

kod	mm	PLN
808580	530x325x(H)20	**195,00**
808597	530x325x(H)40	**226,00**
808603	530x325x(H)60	**236,00**

od 65,00



808627
808634

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1

kod	mm	PLN
808627	530x325x(H)40	**65,00**
808634	530x325x(H)65	**71,00**

65,00



808672

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 PERFOROWANY

kod	mm	PLN
808672	530x325x(H)20	**65,00**

od 79,00



800164

POJEMNIK GN 1/1

– Wykonany z emaliowanej stali
– Zaokrąglone krawędzie
– Grubość blachy: 1 mm
– Do stosowania w piekarniku rozgrzanym maks. do 250-300°C

kod	mm	PLN
800164	530x325x(H)20	**79,00**
800171	530x325x(H)40	**89,00**
800188	530x325x(H)60	**99,00**

od 27,00

NEW



816097

POJEMNIK GASTRONOMICZNY DO PIECÓW GN 1/2

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
816066	1	0,8	325x265x(H)20	**27,00**
816073	2,3	0,8	325x265x(H)40	**34,00**
816080	3,7	0,8	325x265x(H)65	**40,00**
816097	6	0,8	325x265x(H)100	**50,00**
816165	8,5	0,8	325x265x(H)150	**68,00**
816172	11,6	0,8	325x265x(H)200	**96,00**

od 51,00

NEW



816035

POJEMNIK GASTRONOMICZNY DO PIECÓW GN 1/1

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
816004	2	0,8	530x325x(H)20	**51,00**
816011	4,6	0,8	530x325x(H)40	**60,00**
816028	8,1	0,8	530x325x(H)65	**66,00**
816035	12,6	0,8	530x325x(H)100	**83,00**
816042	19,2	0,8	530x325x(H)150	**114,00**
816059	25,6	0,8	530x325x(H)200	**145,00**

od 139,00

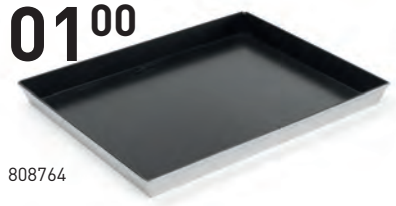


808696

POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	PLN
808696	530x325x(H)20	**139,00**
808702	530x325x(H)40	**154,00**
808719	530x325x(H)65	**167,00**

od 101,00



808764

BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	PLN
808764	350x280x(H)30	**101,00**
808771	400x300x(H)30	**144,00**
808788	450x350x(H)30	**154,00**
808795	500x350x(H)30	**152,00**
808801	600x400x(H)30	**185,00**

257,00



808757

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

– 6 form ø125 mm

kod	mm	PLN
808757	530x325x(H)	**257,00**

145,00



808740

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI

– 6 form ø125 mm

kod	mm	PLN
808740	530x325x(H)	**145,00**

od 61,00



809259

809242

TACA PROFI LINE GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**73,00**
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**61,00**

226,00



808689

POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA

kod	mm	PLN
808689	530x325x(H)40	**226,00**

345,00



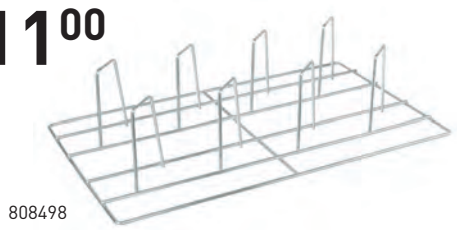
808726

RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA

– Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą

kod	mm	PLN
808726	530x325	**345,00**

111,00



808498

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

– Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków

kod	mm	PLN
808498	530x325x(H)135	**111,00**

TACE I RUSZTY GN 2/1



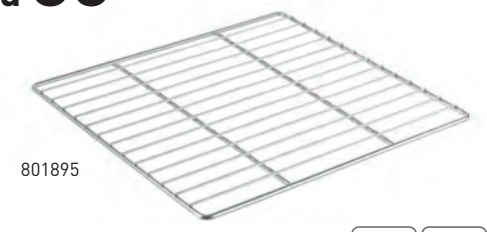
809150

150,00

TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**150,00**

od 86,00

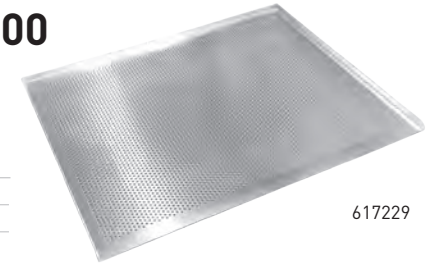


801895

RUSZT STALOWY

kod	-	mm	PLN
801949	chromowany	650x530	**86,00**
801895	ze stali nierdzewnej	650x530	**142,00**

50,00



617229

BLACHA PERFOROWANA – 3 RANTY

kod	mm	PLN
617229	470x340	**50,00**

BLACHY WYPIEKOWE 600x400

58,00



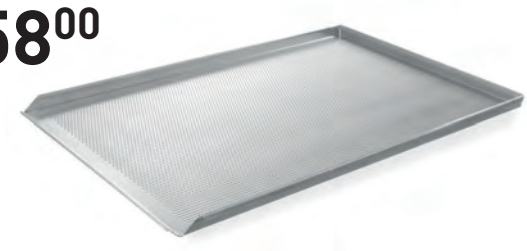
808207

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

– Blacha gładka

kod	mm	PLN
808207	600x400	**58,00**

58,00



808214

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA

– 3 ranty

kod	mm	PLN
808214	600x400	**58,00**

140^{00}



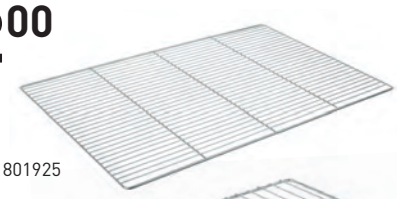
808238

BLACHA DO BAGIETEK

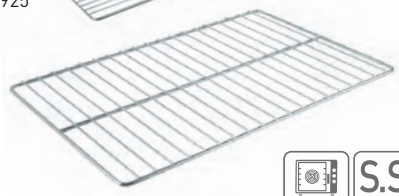
– Perforowana
– Na 5 bagietek

kod	mm	PLN
808238	600x400	**140,00**

od 62^{00}



801925



801963
801994

RUSZT

kod	-	mm	PLN
801994		600x400	**90,00**
801963	chromowany	600x400	**62,00**
801925	poprzeczny	600x400	**63,00**

124^{00}



808221

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

– Perforowana
– Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

kod	mm	PLN
808221	600x400	**124,00**

191^{00}



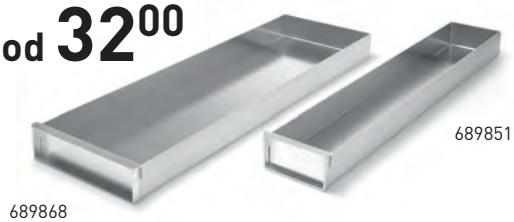
808245

BLACHA DO BAGIETEK

– Perforowana
– Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
– Na 5 bagietek

kod	mm	PLN
808245	600x400	**191,00**

od 32^{00}



689851

689868

BLACHA CUKIERNICZA ALUMINIOWA, ZAMYKANA

kod	mm	PLN
689851	580x100x(H)50	**32,00**
689868	580x200x(H)50	**40,00**

57^{00}

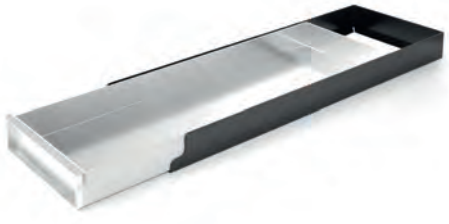


689875

RAMA DO BLACHY CUKIERNICZEJ ALUMINIOWEJ, ZAMYKANEJ

kod	odpowiednia do	mm	PLN
689875	689851	580x100x(H)50	**57,00**
689882	689868	580x200x(H)50	**57,00**





PIECE DO PIZZY

prismafood solutions

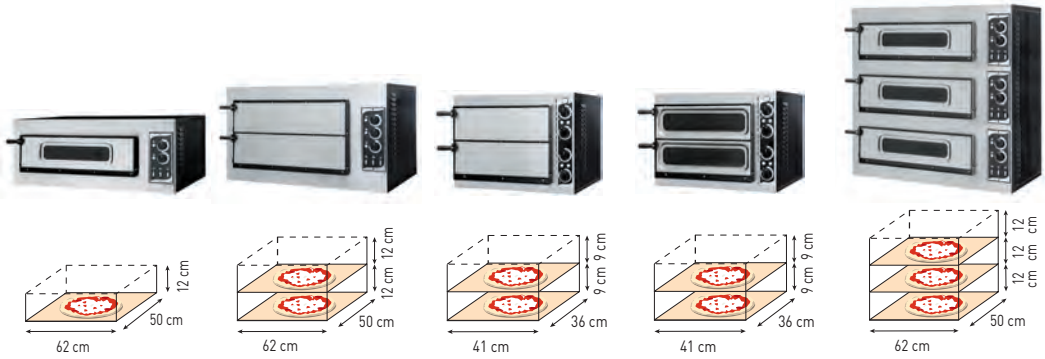
- Front w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226674

od 2309,00



	1 (ø45 cm)	1+1 (ø45 cm)	1+1 (ø32 cm)	1+1 (ø32 cm)	1+1+1 (ø45 cm)
model	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	226889	226896	226872	226674	201046
ilość komór	1	2	2	2	3
wymiary zewnętrzne	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm	567x427,5x(H)428* mm	567x427,5x(H)428* mm	915x690x(H)900* mm
wymiary wewnętrzne	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	2x 410x360x(H)90 mm	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	4 kW/400 V	6 kW/400 V	2,4 kW/230 V	2,4 kW/230 V	12 kW/400 V
PLN	**2309,00**	**3519,00**	**2047,00**	**2353,00**	**4934,00**
PODSTAWA	224816	224816			
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm			
PLN	**889,00**	**889,00**			

PIECE DO PIZZY BASIC

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

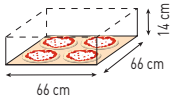
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226698

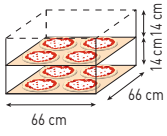
od 2639,00





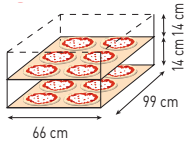
4 (ø32 cm)





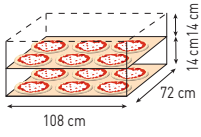
4+4 (ø32 cm)





6+6 (ø32 cm)





6+6 (ø35 cm)

model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC 66	BASIC XXL 66
kod	226681	226698	226919	226995
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	975x1104x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 660x990x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	14,4 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	75 kg	122 kg	181 kg	176 kg
PLN	**2639,00**	**4289,00**	**5851,00**	**7874,00**
PODSTAWA	226797	227107	227121	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	979x1109x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	**773,00**	**773,00**	**750,00**	**773,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC XL

prismafood solutions

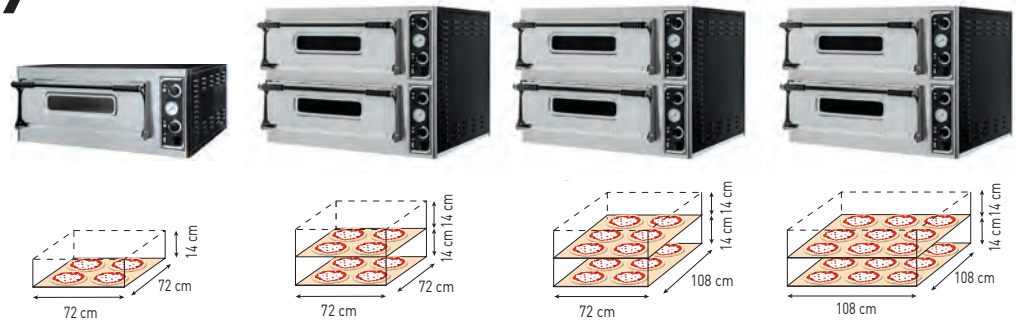
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226957

od 3189,00



	4 (ø35 cm)	4+4 (ø35 cm)	6+6 (ø35 cm)	9+9 (ø35 cm)
model	BASIC XL 4	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 99
kod	226940	226957	226971	227053
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm	1000x1204x(H)745* mm	1360x1204x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm	2x 720x1080x(H)140 mm	2x 1080x1080x(H)140 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V	18 kW/400 V	26,4 kW/400 V
waga	77 kg	139 kg	198 kg	269 kg
PLN	**3189,00**	**5499,00**	**6379,00**	**9449,00**
PODSTAWA	227152	227169	227183	227220
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm	1000x1204x(H)860 mm	1360x1204x(H)860 mm
PLN	**761,00**	**761,00**	**790,00**	**969,00**

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

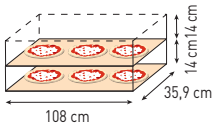
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

model	BASIC SLIM LINE 33
kod	226933
ilość komór	2
wymiary zewnętrzne	1305x489x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
PLN	**5829,00**

PODSTAWA	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	**790,00**

5829^{00}

EXTRA PŁYTKI MOŻLIWOŚĆ USTAWIENIA NA STOLE



3+3 (ø32 cm)

MADE IN EU



226933



PIECE DO PIZZY PLUS XL

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 na górze i na dole
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

od 6089,00

MADE IN EU

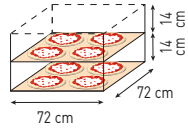


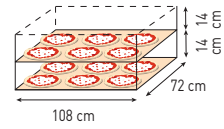
226759

6 PANCERNYCH GRZAŁEK NA KOMORĘ









NEW

4+4 (ø35 cm)

6+6 (ø35 cm)

model	PLUS XL 44	PLUS XL 66L
kod	226759	220276
ilość komór	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x844x(H)745* mm	1360x954x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	2x 720x720x(H)140 mm	1080x720x(H)140 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	162 kg	211 kg
PLN	**6089,00**	**8599,00**
PODSTAWA	227169	227206
wymiary	1000x844x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	**761,00**	**773,00**

PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600X400

prismafood solutions

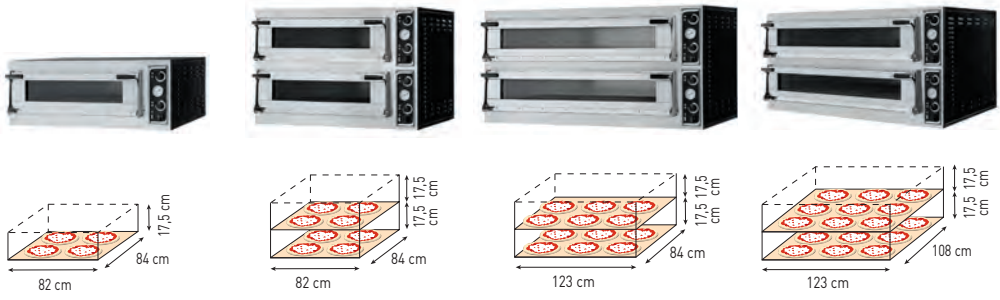
- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



227268

od 4199,00



	4 (ø40 cm)	**4+4** (ø40 cm)	**6+6** (ø40 cm)	**9+9** (ø40 cm)
	2 (blacha 60x40 cm)	**2+2** (blacha 60x40 cm)	**4+4** (blacha 60x40 cm)	**5+5** (blacha 60x40 cm)
model	TRAYS 4 GLASS	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS	TRAYS 99 GLASS
kod	227251	227268	227350	227305
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1100x964x(H)413* mm	1100x964x(H)745* mm	1500x964x(H)745* mm	1500x1204x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	820x840x(H)175 mm	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm	2x 1230x1080x(H)175 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6,9 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V	30,6 kW/400 V
waga	98 kg	172 kg	225 kg	307 kg
PLN	**4199,00**	**7139,00**	**10289,00**	**11024,00**
PODSTAWA	224564	224564	224588	224595
wymiary	1100x964x(H)960 mm	1100x964x(H)960 mm	1500x1204x(H)960 mm	1515x1219x(H)960 mm
PLN	**1052,00**	**1052,00**	**1153,00**	**1211,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY SUPERIOR GLASS XL Z KOMORĄ CAŁKOWICIE WYŁOŻONĄ KAMIENIEM SZAMOTOWYM

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Cała komora pieczenia wyłożona kamieniem szamotowym
- Dodatkowa uszczelka gwarantująca lepszą izolację drzwi, a co za tym idzie wpływająca na obniżenie kosztów energii elektrycznej
- Drzwi z dużym dwuwarstwowym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Drzwi komory o grubości 40 mm
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki elektryczne oddzielnie na górę i dół dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50˚C do 455˚C
- Sterowanie elektromechaniczne niezależne dla każdej komory
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej

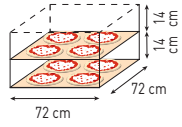
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



220436

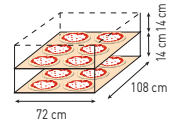
od **10999**^{00}





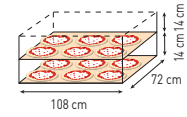
4+4 (ø35 cm)





6+6 (ø35 cm)





6+6 (ø35 cm)

model	SUPERIOR XL 44 GLASS	SUPERIOR XL 66 GLASS	SUPERIOR XL 66 L GLASS
kod	220429	220436	220443
ilość komór	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x865x(H)745* mm	1000x1225(H)745* mm	1360x865x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	2x 720x720x(H)140 mm	2x 720x1080x(H)140 mm	2x 1080x720x(H)140 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V	18 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	154,4 kg	189 kg	218 kg
PLN	**10999,00**	**13199,00**	**14299,00**
PODSTAWA	222751	222768	222775
wymiary	1000x865x(H)860 mm	1000x1225x(H)860 mm	1360x865x(H)860 mm
PLN	**969,00**	**969,00**	**1026,00**

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym
- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Uchwyt na całej długości uchylnych drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Zakres temperatury: od 0˚C do 450˚C
- Oświetlenie komory
- Konieczne dodatkowe podłączenie do sieci elektrycznej (sterowanie oraz oświetlenie)
- Pieców nie wolno stawiać jeden na drugim ze względu na komin odprowadzający spaliny
- UWAGA: przy zamówieniu należy podać rodzaj gazu na jaki ma być przystosowany piec

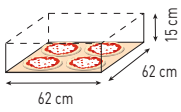
* Wymiary bryły pieca z uchwytem drzwi, ale bez tylnego, opcjonalnego kominka na spaliny oraz bez górnego wiatrochronu



220399

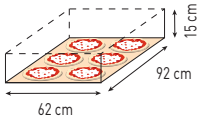
od **8799**^{00}





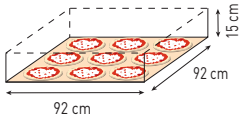
4 (ø30 cm)





6 (ø30 cm)





9 (ø30 cm)

model	PIEC DO PIZZY GAZOWY 4	PIEC DO PIZZY GAZOWY 6	PIEC DO PIZZY GAZOWY 9
kod	220382	220399	220412
ilość komór	1	1	1
wymiary zewnętrzne	1000x890x(H)560* mm	1000x1190x(H)560* mm	1300x1190x(H)560* mm
wymiary wewnętrzne	620x620x(H)150 mm	620x920x(H)150 mm	920x920x(H)150 mm
zakres temperatury	od 0˚C do 450˚C	od 0˚C do 450˚C	od 0˚C do 450˚C
zużycie gazu G20 lub G25	1,693 m^3/h	2,275 m^3/h	2,852 m^3/h
waga	96 kg	123 kg	156 kg
PLN	**8799,00**	**10999,00**	**13749,00**
PODSTAWA	224625	224632	224649
wymiary	1000x837x(H)960 mm	1000x1137x(H)960 mm	1300x1137x(H)960 mm
PLN	**931,00**	**1013,00**	**1094,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIEC PRZELOTOWY DO PIZZY TUNNEL C – ELEKTRYCZNY, Z NOWYM, ELEKTRONICZNYM PANELEM STEROWANIA

prismafood solutions

- Najlepsze rozwiązanie w przypadku produkcji ciągłej
- Automatyczny proces pieczenia konwekcyjnego polegający na przesuwaniu się taśmy z produktami i poddawaniu ich obróbce termicznej w komorze pieca
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 6 programów pieczenia dostosowanych do różnych dań
- Temperatura maks.: 350°C
- Ustawienie dnia tygodnia i czasu włączenia pieca umożliwiające nagrzanie pieca jeszcze przed przyjściem obsługi
- Ustawienie żądanej prędkości i kierunku przesuwu taśmy
- Niezależne ustawienie temperatury grzania od góry i od dołu umożliwia indywidualne dostosowanie parametrów pieczenia do specyfiki produktów
- Duże przeszklone drzwi frontowe z wygodnym uchwytem umożliwiają kontrolę pieczenia i ułatwiają dostęp do komory w trakcie czyszczenia lub serwisu
- Regulacja pionowa stalowych kurtyn przy wejściu i wyjściu z komory pozwala na szybkie nagrzanie się pieca i minimalną utratę ciepła w trakcie pracy, a także na dostosowanie do wysokości pieczonego produktu

MADE IN EU

od 17849,00



227336

	43/h (ø25 cm) 26/h (ø32 cm) 23/h (ø40 cm)	86/h (ø25 cm) 43/h (ø32 cm) 29/h (ø40 cm) 26/h (ø45 cm)	137/h (ø25 cm) 103/h (ø32 cm) 51/h (ø40 cm) 40/h (ø45 cm)	206/h (ø25 cm) 120/h (ø32 cm) 86/h (ø40 cm) 57/h (ø45 cm)
model	227312	227336	201022	201039
wymiary zewnętrzne	1425x985x(H)450 mm	1860x1210x(H)500 mm	2070x1320x(H)560 mm	2250x1560x(H)600 mm
wymiary komory	400x540x(H)100 mm	500x750x(H)100 mm	650x1000x(H)100 mm	800x1100x(H)100 mm
wymiary taśmy	1040x400 mm	1570x490 mm	1816x640 mm	1990x790 mm
zakres temperatury	do 350°C	do 350°C	do 350°C	do 350°C
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	14,2 kW/400 V	18,4 kW/400 V	24,4 kW/400 V
waga	101 kg	255 kg	284 kg	411 kg
PLN	**17849,00**	**26249,00**	**36749,00**	**44099,00**
PODSTAWA	227329	w standardzie	w standardzie	w standardzie
wymiary	600x865x(H)632 mm			
waga	24 kg			
PLN	**2099,00**			

PIEC DO PIZZY HENDI SMART 44 PLUS – STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE

- Piec dla małych i średniej wielkości pizzerii do wypieku jednocześnie aż 8 sztuk pizzy o maks. średnicy ø350 mm
- Front ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej utrzymująca temperaturę wewnątrz komory i wpływająca na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Oświetlenie oddzielne dla każdej komory
- Lampki kontrolne wskazujące pracę poszczególnych grzałek
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym, nadającym pizzy specyficzny smak, jednocześnie absorbującym i idealnie rozprowadzającym ciepło na całej powierzchni
- Przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesu wypieku
- Regulacja temperatury oddzielnie na górze i na dole każdej komory, ułatwiająca dostosowanie indywidualnych parametrów pracy do poszczególnych rodzajów wypieków
- Maksymalna temperatura pracy 450°C idealna zarówno do pizzy, jak i do lasagne, bułek itp.
- Sterowanie elektromechaniczne, niezwykle proste i intuicyjne
- Kominek do odprowadzania wilgoci na górze

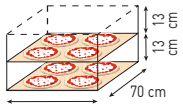


226728

5199^{00}

model	SMART 44 PLUS
kod	226728
ilość komór	2
wymiary zewnętrzne	934x774x(H)607* mm
wymiary wewnętrzne	2x 700x700x(H)130 mm
zakres temperatury	do 450°C
moc/napięcie	9,6 kW/400 V
waga	115 kg
PLN	**5199,00**

PODSTAWA	222690
wymiary	934x774x(H)960 mm
PLN	**922,00**



4+4 (ø35 cm)

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



894,00



220290

PIECYK DO PIZZY 1-KOMOROWY 2000 W

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni, lokali bistro i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 410×420×(H)120 mm mieści 1 dużą pizzę lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającej pieczonym potrawom chrupkości
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i oraz okienkiem do obserwacji procesu pieczenia
- Temperatura regulowana w zakresie od 50°C do 350°C
- Oddzielne grzanie od góry i od dołu komory
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min lub pracy ciągłej
- Włącznik główny odcinający dopływ prądu do urządzenia

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	**894,00**

NEW

1186,00



220283

PIECYK DO PIZZY 2- KOMOROWY 3000 W

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie używanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 2x 415×400×(H)120 mm mieści 1 dużą pizzę lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającej pieczonym potrawom chrupkości
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla obserwacji procesu pieczenia
- Temperatura regulowana w zakresie od 50°C do 350°C, sterowana elektromechanicznie
- Oddzielne grzanie od góry i od dołu komory
- Każda grzałka o mocy 1000 W
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Włącznik główny odcinający dopływ prądu do urządzenia
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	**1186,00**

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min



ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory



226070

od 5458^{00}







kod	226063	226070	226087
pojemność	8-10 kurczaków	12-15 kurczaków	16-20 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	3	4
wymiary	1150x472x(H)605 mm	1150x472x(H)795 mm	1150x472x(H)981 mm
ilość niezależnych stref grzewczych	2	3	4
średnie zużycie gazu	0,98 m³/h	1,46 m³/h	1,96 m³/h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
PLN	**5458,00**	**6252,00**	**7106,00**

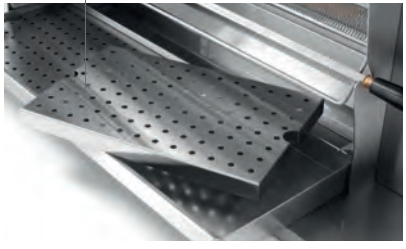
System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

prismafood solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- **Opatentowany model „Touch and go" – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta**
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0–5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

TOUCH AND GO OPATENTOWANY MODEL

3958,00

MADE IN EU



226605



220368

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI „TOUCH AND GO" 400 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę o średnicy 260-400 mm
- Waga: 37 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
226605	0,21-0,70	230	250	585x435x(H)790	**3958,00**

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI „TOUCH AND GO" 400 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę prostokątną, makaron, lasagne
- Szerokość ciasta: 260-400 mm
- Waga: 38 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
220368	0,22-0,90	230	250	585x435x(H)715	**3989,00**

AMER★BOX



880968

880906

od 39,00

PE polyethylene

POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	**39,00**
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	**40,00**
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	**45,00**

26,00

PE polyethylene

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	PLN
880968	600x400	**26,00**

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

prismafood solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

HDPE polyethylene

MADE IN EU

3070,00

Zobacz film



226629



3744,00

226636

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 300 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: ø140-300 mm
- Waga: 28 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
226629	0,08-0,21	230	250	475x375x(H)660	**3070,00**

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 400 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: ø260-400 mm
- Waga: 37 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
226636	0,21-0,70	230	250	585x435x(H)790	**3744,00**



4065,00

226643



Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m



2995,00

Zobacz film

226599

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę prostokątną, makaron, lasagne
- Szerokość ciasta: 260-450 mm
- Waga: 41 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
226643	0,22-0,90	230	250	665x435x(H)715	**4065,00**

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę prostokątną, makaron, lasagne
- Regulacja grubości ciasta i szerokości: 260-450 mm
- Waga: 27 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
226612	0,21-0,70	230	250	650x345x(H)430	**2995,00**

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 300

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę prostokątną, makaron, lasagne
- Szerokość ciasta: 140-300 mm
- Waga: 18 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	**2300,00**

MIESIARKI SPIRALNE

- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

prismafood solutions

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

od **2969**^{00}



226209

Kółka - w tym
2 z hamulcami



Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy

226346

Wyjmowana
dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	**2969,00**
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	**3409,00**
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	**4212,00**
226322	480x820x(H)850	41	35	112	ø450x(H)260	92	400	1100	1,5	**5829,00**
226476	480x805x(H)850	48	42	128	ø450x(H)300	98	400	1500	2	**6599,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	**4399,00**
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	**4553,00**
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	**5829,00**
226360	480x815x(H)850	41	35	102	ø450x(H)260	114	400	1100	1,5	**7479,00**
226483	480x800x(H)850	48	42	128	ø450x(H)300	108	400	1500	2	**8359,00**

MIESIARKI SPIRALNE Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

prismafood solutions

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni, a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Przycisk zmiany prędkości (2 biegi)
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

S.S. 18/10 stainless steel

MADE IN EU

od **4289,00**



222867

Kółka - w tym
2 z hamulcami

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy



Wyjmowana
dzieża

222911

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	PLN
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	**4289,00**
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	**4399,00**
222874	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1700*	1,5/1,70*	400	82	**5169,00**
222881	480x820x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	**5884,00**
222898	480x805x(H)850	48	42	128	450	1500/2200*	2	400	98	**6709,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	PLN
222904	390x670x(H)735	16	12	48	320	750	1	400	71,5	**5774,00**
222911	390x670x(H)735	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	**5884,00**
222928	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	**6544,00**
222935	480x815x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	**7534,00**
222942	480x800x(H)850	48	42	128	450	1500	2	400	108	**8359,00**

* w zależności od wybranej prędkości

od **1839**^{00}



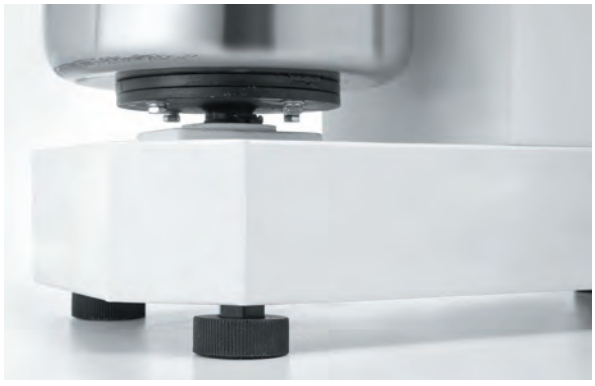
221815

MIESIARKA DO CIASTA Z 1 PRĘDKOŚCIĄ I STAŁĄ DZIEŻĄ

- Idealna dla pizzerii, cukierni, piekarni do wyrabiania ciasta na pizzę i innych wypieków
- Obudowa ze stali wysokiej jakości, lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Stała głowica i dzieża
- 1 prędkość ugniatania ciasta: 22 obroty dzieży i 178 obrotów haka na 1 min
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem
- W modelach 221839 i 221846 oprócz kółek dodatkowe nóżki
- Model 201815 wyposażony tylko w nóżki

kod	litry	wsad [kg]	V	W	mm	PLN
221815	5	2	230	200	560x230x(H)480	**1839,00**
221822	10	4	230	400	730x300x(H)635	**2759,00**
221839	20	8	230	1500	840x420x(H)720	**3219,00**
221846	30	12	230	1500	870x450x(H)840	**4139,00**

Nóżki z regulacją



od **4369**^{00}



221860

MIESIARKA SPIRALNA DO CIASTA Z 2 PRĘDKOŚCIAMI I UNOSZONĄ GŁOWICĄ

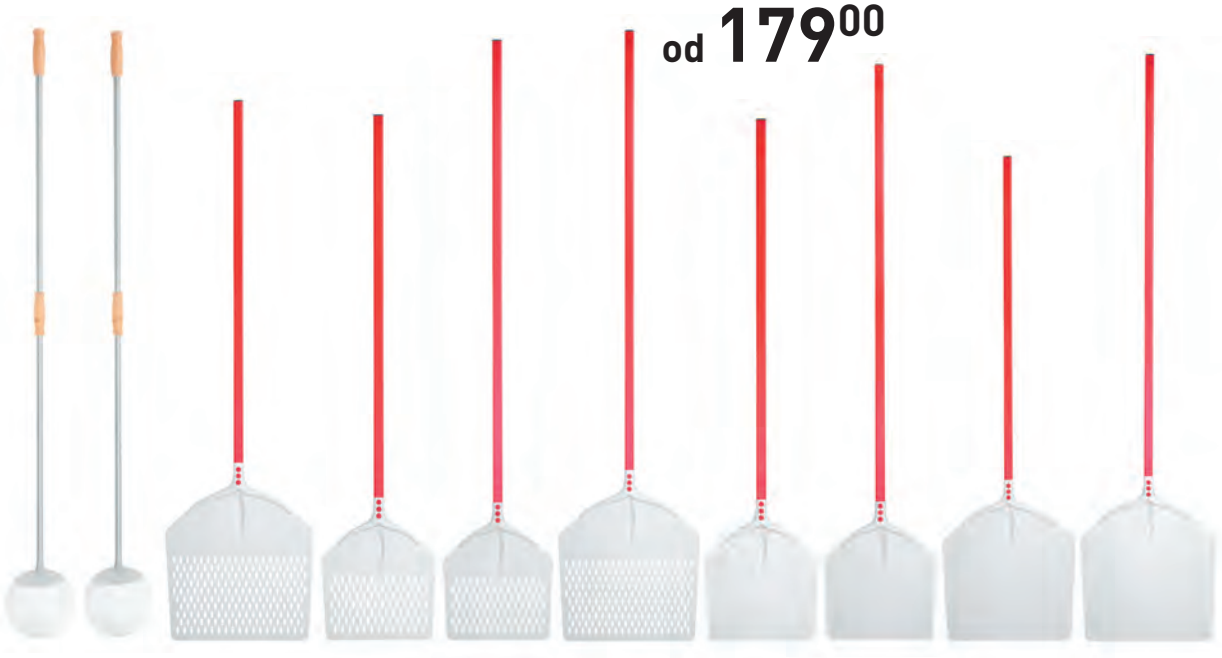
- Idealna dla pizzerii, cukierni, piekarni do wyrabiania cista na pizzę i innych wypieków
- Obudowa ze stali wysokiej jakości, lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Unoszona głowica i odkręcana dzieża
- Dzieżę można myć w zmywarce gastronomicznej
- 2 prędkości ugniatania ciasta: 11 obrotów dzieży i 103 obroty haka na 1 min oraz 16 obrotów dzieży i 156 obrotów haka na 1 min
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający obroty dzieży przy podniesionej pokrywie
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 skrętne kółka (w tym 2 z hamulcami) oraz 4 regulowane nóżki

kod	litry	wsad [kg]	V	W	mm	PLN
221853	8	20	400	1500	750x400x(H)730	**4369,00**
221860	12	30	400	1500	790x430x(H)830	**4944,00**
221877	16	40	400	2200	860x480x(H)930	**6324,00**

4 skrętne kółka (w tym 2 z hamulcami)
oraz 4 regulowane nóżki (wybrane modele)



od 179,00



617250 617267 617380 617366 617373 617397 617328 617335 617342 617359

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

kod	ø	długość (mm)	PLN
617250	ø200	1720	**179,00**
617267	ø350	1870	**199,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 33×33 CM – 120 CM

kod	mm	PLN
617328	1530x330	**219,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 45×45 CM – 120 CM

kod	mm	PLN
617342	1650x450	**329,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA, PERFOROWANA

kod	mm	PLN
617380	1650x450	**379,00**
617366	1530x330	**279,00**
617373	1830x330	**287,00**
617397	1950x450	**389,00**

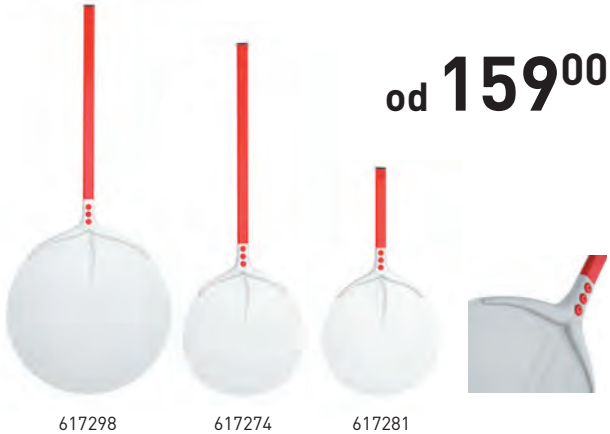
ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 33×33 CM – 150 CM

kod	mm	PLN
617335	1830x330	**229,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 45×45 CM – 150 CM

kod	mm	PLN
617359	1950x450	**329,00**

od 159,00



617298 617274 617281

ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

– Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
– Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	mm	długość (mm)	PLN
617281	330x300	630	**159,00**
617274	330x600	930	**209,00**
617311	450x300	750	**249,00**
617298	450x600	1050	**289,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 113,00



617151 617168 617182 617199 617113 617120 617137

ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

Al aluminium

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	długość (mm)	PLN
617151		1200	**120,00**
617168	perforowana	1200	**133,00**

ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

S.S. stainless steel

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617199	perforowana	1200x230	**133,00**
617182		1200x230	**123,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

Al aluminium

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	PLN
617113		1320x305	**113,00**
617120		1320x405	**154,00**
617137	perforowana	1320x305	**164,00**
617144	perforowana	1320x405	**205,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
617175	1320x305	**123,00**

PP polypropylene | 18/0 stainless steel | wash

12,00



617007

RADEŁKO DO PIZZY

- Ostrze wykonane ze stali chromowej
- Rączka z polipropylenu

kod	ø	długość (mm)	PLN
617007	ø100	230	**12,00**

Al aluminium

25,00



617731

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	długość (mm)	PLN
617731	200	**25,00**

od 72,00



617144 617175 617816 617861 617212 525593 525630 617441

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

Al aluminium

– Drewniany uchwyt

kod	mm	PLN
617816	1320x305	**72,00**
617861	1320x405	**106,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

– Szczotka z mosiężnego drutu
– Stalowy skrobak
– Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	**113,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

Al aluminium

– Miedziane włosie
– Uchwyt z aluminium

kod	długość (mm)	PLN
525593	1320	**154,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

– Miedziane włosie
– Uchwyt z kwasoodpornej stali nierdzewnej

kod	długość (mm)	PLN
617441	1570	**129,00**

21,00



617700

CHWYTAK DO BLACH

– Pasuje do wszystkich typów blach

kod	długość (mm)	PLN
617700	190	**21,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel wash



523902

15,00

SZPATUŁA DO CIAST

– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	**15,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel wash



523957

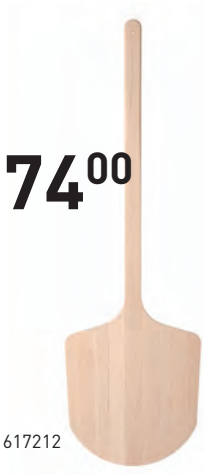
25,00

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

– Uchwyt z czarnego polipropylenu
– Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	300x75	**25,00**

od 74,00



617212



617236

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Do pizzerii i piekarni
- Wykonana z drewna bukowego klejonego
- Końcówka zaostrzona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwytu otwór ułatwiająca zawieszenie łopaty
- Ze względu na technologię produkcji łopat nie należy narażać ich na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	PLN
617212	1100x300	**74,00**
617236	1130x350	**99,00**

od 64,00



520604



520628

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520604	700x95	**64,00**
520611	1000x95	**68,00**
520628	1250x95	**82,00**



617243

237,00

DESKA DREWNIANA DO PIZZY AL METRO LUB FOCACCI

- Znajduje zastosowanie do: formowania ciasta w odpowiedni kształt i wymiar oraz wkładania ciasta i wyjmowania upieczonej focacci i pizzy z metra, a także zmiany miejsca ciasta w komorze podczas jego pieczenia
- Wykonana z drewna bukowego o grubości 7 mm
- Końcówki zaostrzone, aby łatwiej nabierać ciasto

kod	mm	PLN
617243	800x400*	**237,00**



616994

230,00

DREWNIANA DESKA DO SERWOWANIA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
616994	600x400*	**230,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



617724

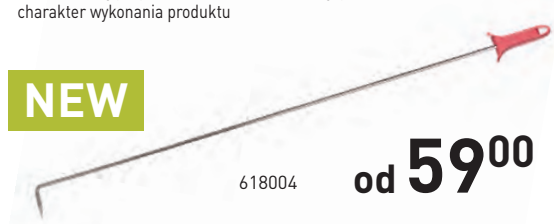
72,00

ŁOPATA DO PIZZY

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	**72,00**

NEW



618004

od 59,00

SZPIKULEC DO PRZEKŁUWANIA PĘCHERZY W CIEŚCIE

- Przeznaczony do przekłuwania pęcherzy bez wyciągania pizzy z pieca
- Dwie długości akcesorium do wyboru dla lepszego dopasowania do głębokości pieców
- Używanie szpikulca niweluje ryzyko poparzenia
- Wykonany ze stali nierdzewnej odpornej na wysoka temperaturę, łatwy w czyszczeniu
- Ergonomiczna, nienagrzewająca się rękojeść z tworzywa sztucznego

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
618004	12	750	**59,00**
618011	12	1350	**64,00**

ŁOPATY DO PIZZY

od **406,00**



Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy

ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO ALUMINIOWA, PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617847	1700x500*	**581,00**
617830	1700x330*	**440,00**

ŁOPATA DO PIZZY ORCHIDEA ALUMINIOWA

- Lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617854	1700x330*	**406,00**
617878	1700x500*	**528,00**

ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D ALUMINIOWA, PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617823	1700x500*	**590,00**
617809	1700x320*	**444,00**

ŁOPATA DO OBRACANIA PIZZY Z RUCHOMYM UCHWYTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy

kod	typ	mm	PLN
617779		ø200x1700*	**268,00**
617786	perforowana	ø220(H)1700*	**306,00**

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	ø260	1350*	**165,00**

ZESTAW AKCESORIÓW DO PIECA DO PIZZY VENEZIA – 3 ELEMENTY

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem zaokrąglona

kod	mm	PLN
617748	1350x330x100*	**483,00**

od **165,00**



617779 617786 617793 zestaw 617748

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 51,00



525647 525685 525661 617762

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z MOSIĘŻNYM WŁOSIEM, PIONOWA

– Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525654	szczotka zapasowa	170x55*	**70,00**
525647	pionowa	1700x55*	**268,00**

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z MOSIĘŻNYM WŁOSIEM VENEZIA ZAOKRĄGLONA

– Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150*	**154,00**
525692	szczotka zapasowa	150x55*	**51,00**

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z NATURALNYM WŁOSIEM

– Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70*	**230,00**
525678	szczotka zapasowa	220x70*	**58,00**

WIESZAK NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 3 MIEJSCA

– Wolnostojący
– Stelaż ze stali nierdzewnej
– W zestawie: drewniane uchwyty i podstawka

kod	mm	PLN
617762	420x240x(H)1600*	**803,00**

67,00 szt.



617755

WIESZAK DREWNIANY NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 4 MIEJSCA

– Do montażu na ścianie

kod	mm	szt./opak.
617755	400x220x(H)140*	**67,00/268,00**

od 154,00



617663

ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617687	ø330*	500*	**154,00**
617694	ø400*	570*	**175,00**
617663	ø500*	670*	**199,00**



462911

249,00

OLIWIARKA FRIULANA

kod	litry	mm	PLN
462911	0,75	90x210x(H)220*	**249,00**

78,00



855539

ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
855539	poj. 85 g	380x650x10*	**78,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

od 47,00

Zobacz film



855546

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY GIĘTKI

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	PLN
855546	120*	**47,00**



855553

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	PLN
855553	120*	**51,00**
855560	160*	**62,00**



855584

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	PLN
855584	260x120x(H)30*	**48,00**



617021

RADEŁKO DO PIZZY

kod	nóż	mm	PLN
617021	ø100	260x100x(H)30*	**177,00**



617038

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	ø100*	**177,00**



515051

WAŁEK DO NAKŁUWANIA CIASTA

– Ostrza ze stali nierdzewnej, wałek z polipropylenu, rama z aluminium

kod	mm	PLN
515051	80x110x(H)250*	**184,00**



855591

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855591	280x90x(H)30*	**58,00**



855614

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855614	330x100x(H)30*	**74,00**



855577

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855577	370x90x(H)50*	**96,00**



523919

ŁOPATKA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
523919	120x250*	**116,00**



617717

CHWYTAK DO BLACH

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	PLN
617717	250*	**116,00**



855522

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	-	długość (mm)	PLN
855522	poj. 90 g	330*	**85,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

od 11,50



617069

BLACHA DO PIZZY

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm
- Można stosować w piecu opalanym drewnem

kod	mm	PLN
617069	ø200x(H)25	11,50
617076	ø220x(H)25	12,00
617083	ø240x(H)25	13,00
617090	ø260x(H)25	14,00
617106	ø280x(H)25	15,00
617205	ø300x(H)25	16,00
617304	ø320x(H)25	18,00
617403	ø360x(H)25	20,00
617410	ø400x(H)25	26,00
617427	ø450x(H)38	34,00
617434	ø500x(H)38	42,00
617489	ø600x(H)25	74,00



808276

50,00

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równomiernego wypieku pizzy

kod	mm	PLN
808276	600x400x(H)25 mm	50,00



617922

od 10,00

BLACHA DO PIZZY

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	PLN
617885	ø200x(H)25	10,00
617892	ø220x(H)25	11,00
617908	ø240x(H)25	12,00
617915	ø260x(H)25	13,00
617922	ø280x(H)25	13,00
617939	ø300x(H)25	14,00
617946	ø320x(H)25	16,00
617953	ø360x(H)25	19,00
617960	ø400x(H)25	23,00
617977	ø450x(H)38	32,00
617984	ø500x(H)38	36,00
617991	ø600x(H)25	57,00



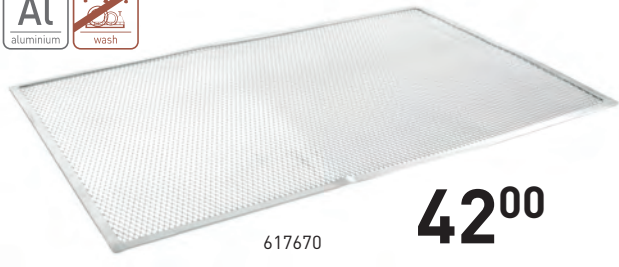
617533

od 10,00

SIATKA DO PIZZY ALUMINIOWA

- Solidna konstrukcja
- Idealna do równego wypieku pizzy

kod	mm	PLN
617502	ø230	10,00
617519	ø250	10,00
617526	ø280	11,00
617533	ø300	13,00
617540	ø330	14,00
617557	ø360	17,00
617458	ø380	16,00
617564	ø400	19,00
617465	ø430	20,00
617571	ø450	20,00
617472	ø480	26,00
617588	ø500	27,00
617595	ø600	51,00



617670

42,00

SIATKA DO PIZZY PROSTOKĄTNA ALUMINIOWA

kod	mm	PLN
617670	600x400	42,00

od **30,00**



505540

Wzmocnione modele
ø500 i ø600 mm

DESKA POD PIZZĘ

– Wykonana z surowego drewna bukowego
– Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	**30,00**
505557	ø350	**39,00**
505564	ø400	**42,00**
505571	ø450	**49,00**
505588	ø500	**63,00**



810361

119,00

STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY, 14 MIEJSC

– Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	**119,00**

od **51,00**



505533

505526

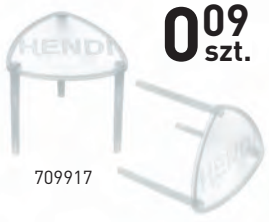


DESKA DO PIZZY Z UCHWYTEM

– Wykonana z prasowanych włókien drewna
– Odporna na temperaturę do 175°C
– Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
– Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
– Uchwyt z otworem do zawieszenia
– W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny

kod	mm	PLN
505533	ø305x(H)6	**64,00**
505526	ø254x(H)6	**51,00**

0,09 szt.



709917

0,07 szt.



709900



PODKŁADKA DYSTANSOWA DO TRANSPORTU PIZZY – 250 SZT.

– Wysokość podkładki: 37 mm

kod	szt./opak.
709917	**0,09/22,00**

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY – 500 SZT.

– Wysokość podkładki: 35 mm

kod	szt./opak.
709900	**0,07/34,00**

TALERZE DO PIZZY SPECIALE

- Z myślą o tym, że pizza to żelazna pozycja wielu kart dań, stworzyliśmy kolekcję Speciale, która łączy jakość z przystępną ceną.
- Wykonane z bardzo wytrzymałej porcelany, doskonale sprawdzą się w trudnych warunkach profesjonalnego użycia.
- Śnieżnobiałe talerze dostępne w rozmiarach 28 i 33 cm zostały uzupełnione elementami w modnych kolorach, które doskonale ze sobą współgrają i podkreślają wygląd dania.
- Dekoracje są wykonane pod szkliwem, dzięki czemu bez obaw można je myć w zmywarkach i używać w kuchenkach mikrofalowych.

od **10,30**



774847

TALERZ DO PIZZY SPECIALE BIAŁY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
774830	ø280	6	**13,00**
774847	ø330	6	**16,00**



774892

TALERZ DO PIZZY SPECIALE DEKOROWANY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
774892	ø330	6	**18,00**



774885

TALERZ DO PIZZY SPECIALE GRANIT

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
774885	ø330	6	**17,00**



774861

TALERZ DO PIZZY SPECIALE ŻÓŁTY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
774861	6	ø330	**17,00**



774854

TALERZ DO PIZZY SPECIALE SZARY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
774854	6	ø330	**17,00**



774878

TALERZ DO PIZZY SPECIALE POMARAŃCZOWY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
774878	6	ø330	**17,00**



777855



TALERZ DO PIZZY BLACKBOARD NAPOLI

kod	mm	PLN/szt.
777855	ø330	**20,00**

ARCOROC



C8016

TALERZ FRIEND'S TIME NA PIZZĘ

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
C8016	6	ø321x(H)24	**10,30**

ARCOROC



P1139

TALERZ FRIEND'S TIME DO PIZZY CZARNY

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	PLN/szt.
P1139	6	Czarny	ø321x(H)24	**10,60**

ARCOROC



P1140

TALERZ FRIEND'S TIME DO STEKÓW CZARNY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
P1140	6	300x260x(H)30	**10,60**

ARCOROC



P1138

TALERZ FRIEND'S TIME DO MAKARONU CZARNY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
P1138	6	ø285x(H)45	**10,60**



od **74**^{00}

Zobacz film





709818

TORBA TERMOIZOLACYJNA DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze oraz poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

kod	pojemność	wymiary (mm)	PLN
709825	4 kartony	360x360x(H)200	**74,00**
709818	4 kartony	460x460x(H)210	**81,00**
709863	2 kartony	650x650x(H)150	**149,00**



709849

TORBA-LUNCHBOX

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru, łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysokiej jakości izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje zadowolenie klienta
- Duża komora mieści 6 pojemników lunchbox o wymiarach 200x250 mm

kod	mm	PLN
709849	450x290x(H)300	**129,00**

129^{00}

WODOODPORNA POWŁOKA
Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru.
DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU

NEW

Al aluminium | PE polyethylene | PP polypropylene

229,00

NIESAMOWICIE POJEMNE WNĘTRZE
Pojemność torby wynosi 72 litry.
Pozwala to na dostarczenie nawet:
10 pizza boxów* lub 8 sałatek*
+ 6 dań głównych* + 6 zup*
DUŻA POJEMNOŚĆ = DUŻA WYDAJNOŚĆ =
= NIŻSZY KOSZT DOSTAWY = WYŻSZY ZYSK

* do pomiaru wykorzystano standardowe opakowania używane w dostawach.



REGULOWANA PÓŁKA TERMICZNA
Półka dzieląca komorę na dwie części.
Zdefiniuj miejsce na sałatki, surówki.
Osobno ustaw gorące dania.
NA DOLE CHŁODNE,
U GÓRY GORĄCE

SEPARATORY
Torba termiczna posiada 5 półkolistych separatorów w dolnej powłoce. Izolują one termicznie kabinę pojemnika od podłoża. Zapobiegają nadmiernej eksploatacji zewnętrznej tkaniny.
STAWIAJ SWOBODNIE
DANIA SĄ BEZPIECZNE



WIELOFUNKCYJNE NOSIDŁO
Zaopatrzone w:
- Napinacze – piersiowy + pas
- Zaczepy na terminale – kasowe, płatnicze / na szelkach
- Comfort system – miękkie, wentylowane okładziny z light foam na plecach i uprzęży
- Nieprzemakalna kieszeń na rachunek

FUNKCJONALNOŚĆ KOMFORT „SWOBODNE RĘCE"

TRÓJWARSTWOWA ŚCIANA Z KOMOROWYM WKŁADEM
Niska przenikalność temperatury spowodowana jest wielowarstwowym układem ścian gdzie ważną rolę odgrywa wkład komorowy PVC. Usztywnia on konstrukcję i skutecznie izoluje od zewnętrznych temperatur.
TECHNIKA THERMO INSTANT
POZWALA UTRZYMAĆ CIEPŁO
DAŃ PONAD 1,5 GODZINY

PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ
Polipropylenowe taśmy w splocie pasa parcianego. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata.
PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZĘPIĄ

PLECAK TERMICZNY DOSTAWCZY

- Lekki plecak termoizolacyjny z dużymi i regulowanymi pasami, wyścielanymi dla wygody
- Wyścielana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla dodania stabilności
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Może pomieścić do 10 pizza-boxów
- Komora posiada dwie warstwy izolacji, piankę PE i folię aluminiową
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Z dużymi wyścielanymi uchwytami na górze do przenoszenia oraz przezroczystą kieszenią z tyłu na kartkę
- Listwa odblaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)490	**249,00**

od **106,00**

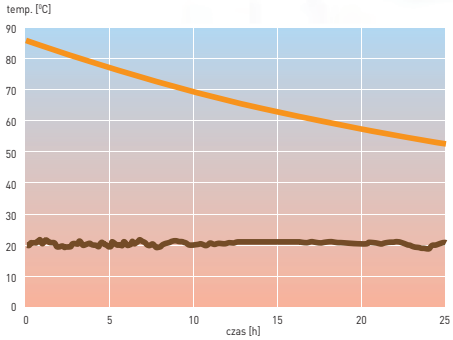


PP polypropylene

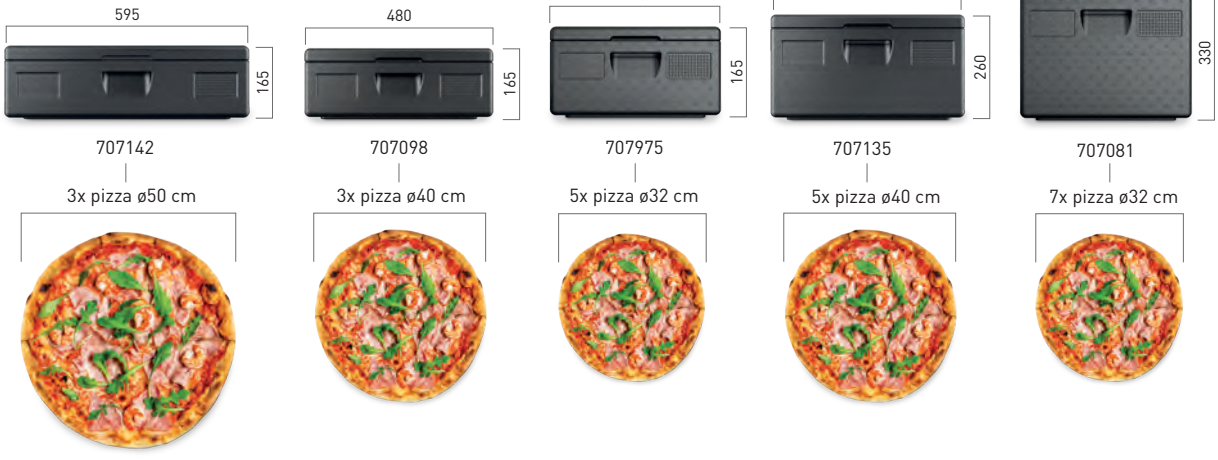
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE DO PIZZY

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100 recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	**106,00**
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	**127,00**
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	**115,00**
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	**132,00**
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	**137,00**



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od –20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

od **79,00**

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	**127,00**
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	**79,00**
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**127,00**
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**186,00**
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**223,00**

707968



707951

HENDI

Al aluminium | S.S. stainless steel

NEW



267264

917,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp
- Rękojeść wykonana z aluminium z przewodem o długości 2,7 m
- Gładkie ostrze Ø 80 mm, oraz dodatkowe ząbkowane ostrze Ø 80 mm w zestawie
- Osłona noża ze stali nierdzewnej zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obrotów na minutę
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojeści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną oraz przewodem elektrycznym i wtyczką z uziemieniem
- W zestawie kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)115	**917,00**



267226

1949,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab w warunkach profesjonalnych
- Ostrze ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, 2 ostrza: ø80 i 90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność: ok. 50 kg/dzień
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267226	230	90	215x115x(H)106	**1949,00**

848,00



267257

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) informującymi o stanie baterii
- W zestawie 2 akumulatorki, każdy o pojemności 2000 mAh
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
267257	230	80	199x114x(H)184	**848,00**

495,00

18/0 stainless steel



267240

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267240	230	80	194x113x(H)173	**495,00**

KEBAB

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia

2265,00



143087

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu

2523,00



226001

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość rożna: 725 mm, wsad mięsa: do 40 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø400×(H)510 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550×700×(H)960 mm
- Waga: 25 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9,75	470x550x(H)960	**2265,00**

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 4 palniki o łącznej mocy 12 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość rożna: 900 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300×(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	12	470x550x(H)1150	**2523,00**

3656,00

U góry silnik
z możliwością
zmiany kierunku
obrotów



226018

KEBAB ELEKTRYCZNY PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle Robax, każda ok. 1,8 kW, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-Max
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155×(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary rożna: 12×12×(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300×(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**3656,00**

od 72,00



NÓŻ DO KEBABA

kod	lp.	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	PLN
840856	1	2	550	**76,00**
840849	2	2	500	**72,00**
841402	3	3	550	**90,00**
841396	4	3	500	**81,00**
841389	5	3	450	**78,00**



535,00



224847



Zobacz film

S.S. stainless steel

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle (6,25 mm) i fettuccine (2 mm)
- Rolki i nóż ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	PLN
224847	230	70	258x218x(H)232	**535,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel | wash

79,00

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza ze stopu aluminium: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	PLN
224830	382x440x(H)340	**79,00**



224830



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

199,00



226407

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętło regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	PLN
226407	180x130x(H)205	**199,00**

549,00



226414

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA KITCHEN LINE

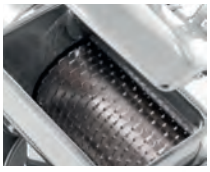
- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętło regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu

kod	V	W	mm	PLN
226414	230	80	200x185x(H)160	**549,00**

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu i innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Wymiary otworu załadowczego: 115×65 mm
- Wymiary miski na starty produkt: ø160×(H)75 mm
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka: ø110×60 mm
- Wyłącznik zgodny z normami CE
- Waga: 8 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	**1176,00**



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

1176,00



226827

Zobacz film

69,00



975534

FORMA DO RAVIOLI KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30×30×(H)8 mm
- W zestawie drewniany wałek

kod	mm	PLN
975534	320x137x(H)18	**69,00**

69,00



975541

FORMA DO RAVIOLI CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52×52×(H)12 mm
- Średnica formy: 39 mm
- W zestawie drewniany wałek

kod	mm	PLN
975541	335x114x(H)22	**69,00**



201619

MASZYNA DO PRODUKCJI MAKARONU

- Wydajność: 8 kg/h
- Bez końcówek
- Pojemność dzieży: 2 kg
- Waga: 26,5 kg

6049,00

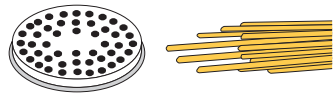
kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)425	**6049,00**

MASZYNA DO PRODUKCJI MAKARONU

- Możliwość podłączenia do wody, która chłodzi elementy wyjścia uformowanego makaronu
- Nóż odcinający kawałki makaronu
- Wydajność: 13 kg/h
- Bez końcówek
- Pojemność dzieży: 3,5 kg
- Waga: 35 kg

10999,00

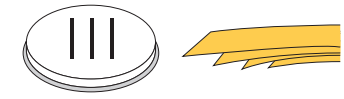
kod	V	W	mm	PLN
201596	230	750	307x594x(H)525	**10999,00**



KOŃCÓWKA BIGOLI

- Grube nitki
- 22 otwory ø3 mm

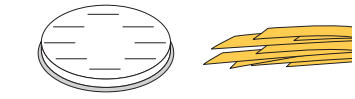
kod	PLN
229347	**241,00**



KOŃCÓWKA PAPPARDELLE

- Szerokie wstążki
- 5 otworów 16×1 mm

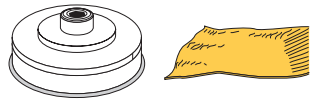
kod	PLN
229385	**241,00**



KOŃCÓWKA FETTUCCINE

- Płaskie wstążki
- 16 otworów 8×1 mm

kod	PLN
229354	**241,00**



KOŃCÓWKA PASTA SFOGLIA

- Ciasto francuskie
- Długość 155 mm, grubość 1-4 mm

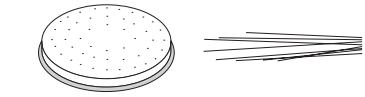
kod	PLN
229392	**241,00**



KOŃCÓWKA FUSILLI

- Świderki
- 5 otworów ø9 mm

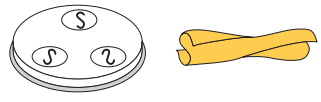
kod	PLN
229361	**241,00**



KOŃCÓWKA CAPELLI D'ANGELO (ANIELSKIE WŁOSY)

- Bardzo cienkie nitki
- 22 otwory ø1 mm

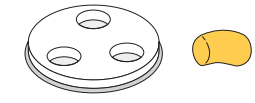
kod	PLN
229408	**241,00**



KOŃCÓWKA CASERECCE

- Domowy
- 5 otworów 9×5 mm

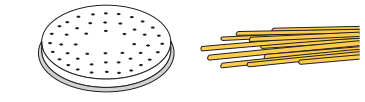
kod	PLN
229378	**241,00**



KOŃCÓWKA GNOCCHI

- Grube pełne rurki
- 1 otwór ø12 mm

kod	PLN
229415	**241,00**



KOŃCÓWKA SPAGHETTI

- 22 otwory, Ø 2 mm

kod	PLN
229484	**241,00**



229330

1759,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO ODCINANIA KAWAŁKÓW WYCISKANEGO MAKARONU

- Prędkość regulowana w zakresie 0-80 obr./min

kod	mm	PLN
229330	240x110x(H)70	**1759,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, 10 L + 2 KOSZE + POKRYWA (ZESTAW)

- Dla średniej wielkości lokali gastronomicznych do przygotowania pysznych makaronów, pierogów, a także do gotowania w wodzie warzyw
- Pojemność zbiornika: 10 l
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej
- Pokrętło zaworu dopuszczającego świeżą wodę na przednim panelu sterowania
- Regulacja temperatury przy pomocy pokrętła wraz z termostatem
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury
- Demontowalna wylewka na zużytą wodę
- Mechaniczne zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego
- Uchwyt na kosze w celu odcedzenia zawartości
- W zestawie kosz 210×292×(H)158 mm i pokrywa
- Górna część obudowy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pozostała część obudowy bez blatu ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z bezpiecznikiem na przednim panelu sterowania
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg

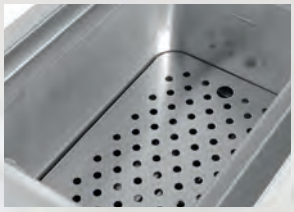
3563^{00}



W zestawie kosz i pokrywka

238899

kod	V	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	**3563,00**





KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	**280,00**

943465

280^{00}





SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Grubość izolacji: 60 mm

od 4598,00

Zobacz film

232118
232132



NEW

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**43,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**179,00**

232125
232149



typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232118	232132	232125	232149
pojemność	670 l	670 l	1300 l	1300 l
wymiary	730x805x(H)1940 mm	730x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm
wymiary komory	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
czynnik chłodniczy	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
półki	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	1,26 kW	4,99 kW	2,01 kW	8,19 kW
moc/napięcie	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
waga	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
PLN	**4598,00**	**5547,00**	**6794,00**	**8158,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 38°C
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

233108
233115



CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

233122
233139



od **4450**^{00}

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**179,00**

typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	233108	233115	233122	233139
pojemność	410 l	440 l	900 l	900 l
wymiary	600x745x(H)1820 mm	600x745x(H)1820 mm	1200x745x(H)1820 mm	1200x745x(H)1820 mm
wymiary komory	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLT o mocy 1/4 KM	NE2124Z o mocy 1/2 KM	EG AS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2150GK o mocy 3/4 KM
czynnik chłodniczy	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	C	D	C	D
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	1,43 kW	5,78 kW	2,18 kW	9,17 kW
moc/napięcie	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
waga	82 kg	82 kg	132 kg	132 kg
PLN	**4450,00**	**5415,00**	**6200,00**	**7106,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

Elektroniczny kontroler temperatury



Komora ze stali nierdzewnej



Ergonomiczny uchwyt



SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L I 890+420 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

od **8233,00**

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



233146



233153

typ	chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa	chłodniczo-mroźnicza 3-drzwiowa
kod	233146	233153
pojemność	420+420 l	890+420 l
wymiary	1200x745x(H)1820 mm	1800x745x(H)1820 mm
wymiary komory	chłodnicza – 550x540x(H)1380 mm mroźnicza – 550x540x(H)1380 mm	chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm mroźnicza – 600x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C, -17/-22°C	0/8°C, -17/-22°C
kompresor	chłodniczy – EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy – NE2134Z o mocy 1/2 KM	2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
czynnik chłodniczy	chłodniczy – R600a (80 g) mroźniczy – R290 (90 g)	chłodniczy – R600a (130 g) mroźniczy – R290 (90 g)
klasa energetyczna	D	D
półki	4+4 x 510x525 mm*	chłodnia – 8x 525x530 mm mroźnia – 4x 510x525 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	8,22 kW	9,32 kW
moc/napięcie	870 W/230 V	1150 W/230 V
waga	158 kg	207 kg
PLN	**8233,00**	**10146,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

179,00

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**179,00**

Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5 (232040, 232057) lub 4 (232064, 232699)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm (nie dotyczy 233764)

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a R290

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232040
232064

od **4895**^{00}



233764



232057
232699

1298^{00}



232071

SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH PROFI LINE Z AGREGATEM BOCZNYM – ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	PLN
232071	300x545x(H)145	**1298,00**

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy z 4 szufladami	mroźniczy 2-drzwiowa	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowa
kod	232040	233764	232064	232057	232699
pojemność	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EGU130HLR o mocy 1/2 KM	EGAS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2140Z o mocy 2/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
klasa energetyczna	A	B	C	A	C
półki	2+2 x GN 1/1*	4 szuflady	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	1,34 kW	1,34 kW	3,97 kW	1,73 kW	5,09 kW
moc/napięcie	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
waga	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
PLN	**4895,00**	**7506,00**	**5860,00**	**5637,00**	**6378,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora w standardzie GN 2/1
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)

- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

od 4450,00

Zobacz film

232729
232514



NEW

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**43,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**179,00**

232736
232521



typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232729	232514	232736	232521
pojemność	580 l	580 l	1300 l	1300 l
wymiary	685x800x(H)1987 mm	685x805(H)x1987 mm	1382x800x(H)1987 mm	1382x805(H)x1987 mm
wymiary komory	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
zakres temperatur	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C	-18/-12°C
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	D	D	D	D
półki	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
średnie dobowe zużycie energii elektr.	2,5 kW	6,79 kW	3,77 kW	10,6 kW
moc/napięcie	350 W/230 V	500 W/230 V	320 W/230 V	900 W/230 V
waga	110 kg	120 kg	180 kg	190 kg
PLN	**4450,00**	**4895,00**	**5933,00**	**7417,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się drzwi z zamkiem



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE – LINIA 600

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 38°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm

od 4841,00

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a R290

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



233344
233351



233382
233399

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	233344	233351	233382	233399
pojemność	166 l	166 l	291 l	291 l
wymiary	1200x600x(H)850 mm	1200x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm
wymiary komory	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
czynnik chłodniczy	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	2,06 kW	4,5 kW	2,36 kW	5,48 kW
moc/napięcie	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
waga	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
PLN	**4841,00**	**4963,00**	**5043,00**	**5933,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)

Elektroniczny kontroler temperatury



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



STOŁY CHŁODNICZE Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej
- stali nierdzewnej AISI 201
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypełniony płyta wiórowa dla wzmocnienie jego konstrukcji
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Wersje z szufladami idealnie nadają się do umieszczenia w nich pojemników GN 1/1, 2x 1/2 lub 3x 1/3

od 2499,00

CZYNNIK CHŁODNICZY • R290 • CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236154



236130



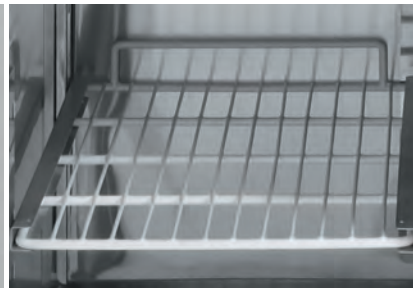
236147

typ	chłodniczy z 4 szufladami	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236154	236130	236147
pojemność	247 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)850 mm	900x700x(H)850 mm	1365x700x(H)850 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	4 szuflady	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,39 kW	3,39 kW	4,00 kW
moc/napięcie	143 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	72 kg	72 kg	110 kg
PLN	**4950,00**	**2499,00**	**4003,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami



SZAFA CHŁODNICZA KITCHEN LINE 1-DRZWIOWA, PRZESZKLONA, 610 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 403 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Wymiary komory: 565×640×(H)1525 mm
- Oświetlenie LED w drzwiach komory
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Piąta półka bez prowadnic jako półka do położenia na dnie komory
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (110 g)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C i wilgotności względnej 60%
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,9 kW
- Waga: 133 kg

kod	V	W	mm	PLN
233160	230	280	685x805x(H)1987	**5933,00**



233160

S.S. stainless steel cooling

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

5933,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

Zobacz film

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna ściana ze stali galwanizowanej, ramki drzwi wykonane z aluminium)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się drzwi

od 4895,00

- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Rant 40 mm



233429



233436

typ	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony	chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony
kod	233429	233436
pojemność	280 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)815 mm	1795x700x(H)815 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	0/8°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (130 g)
klasa klimatyczna	5	5
półki	2+2 x 330x545 mm*	2+2+2 x 330x545 mm*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	2,62 kW	3,15 kW
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	100 kg	125 kg
PLN	**4895,00**	**5933,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Otwór w blacie na pojemniki GN 1/6
- Blat roboczy wykonany z granitu
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi

od 2849,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236208



236215

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236208	236215
pojemność	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1070 mm	1365x700x(H)1070 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
otwór w blacie	na 5x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,5 kW	4,2 kW
moc/napięcie	145 W/230 V	156 W/230 V
waga	92 kg	120 kg
PLN	**2849,00**	**4833,00**

* Dostarczany bez pojemników GN

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Granitowy blat



STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

7862^{00}

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Nadstawy chłodnicze na stronie **390**



232996

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI I BLATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 250 l
- Komora na pojemniki 600×400 mm, po 7 par prowadnic na drzwi, 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400×620×(H)65 mm (dostarczana bez pojemników)
- Wymiary komory: 1480×670×(H)570 mm
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (120 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,38 kW
- Waga: 300 kg
- Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9×GN 1/3, (H)150 mm – 232996



232842

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)875	**7862,00**



7417^{00}

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 254 l
- Wymiary komory: 1295×595×(H)475 mm
- W zestawie 3 półki 335×570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)
- Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym
- Nadstawa chłodnicza na 6×GN 1/4 o wymiarze 1405×335×(H)435 mm
- Samozamykające się drzwi
- Klasa efektywności energetycznej (stół): A
- Klasa klimatyczna: stół 4, nadstawa chłodnicza 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (70 g + 40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,6 kW (stół), 1,55 kW (nadstawa)
- Waga: 193+41 kg

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232033

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1012	**7417,00**

AMER★BOX

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	PLN
880968	600x400	**26,00**



880968

PE polyethylene

POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	**39,00**
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	**40,00**
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	**45,00**

880906

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

od 2799,00

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290



236161

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236178



236246

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 3-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z pokrywą uchylną
kod	236161	236178	236246
pojemność	247 l	368 l	247 l
wymiary	900x700x(H)860 mm	1365x700x(H)860 mm	900x700x(H)860 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 – (H)150 mm*	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,52 kW	4,1 kW	3,52 kW
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	145 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	70 kg
PLN	**2799,00**	**3899,00**	**2749,00**

* Dostarczany bez pojemników GN







STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wewnątrz szklanej nadstawy znajduje się dodatkowa półka
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

od 2749,00

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236185



236192



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236222



236239

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą
kod	236185	236192	236222	236239
pojemność	247 l	368 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1270 mm	1365x700x(H)1270 mm	900x700x(H)990	1365x700x(H)990
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 – (H)150 mm*	–	–
nadstawa			5x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 – (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,52 kW	4,10 kW	3,39 kW	4,00 kW
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	72 kg	110 kg
PLN	**3473,00**	**4903,00**	**2749,00**	**4199,00**

* Dostarczany bez pojemników GN

NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Grubość izolacji: 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,55 kW
- Zakres temperatury: 0/8°C
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automatyczne rozmrażanie
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 32°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R290

od **1779,00**



232903 **5x GN 1/4**

od **1928,00**



232965 **4x GN 1/3**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **7x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **8x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/4

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/4, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	**1779,00**
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	**2076,00**
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	**2299,00**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	**1928,00**
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	**2003,00**
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	**2224,00**
232996	9x GN 1/3	230	180	2006x395x(H)430	**2521,00**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	**1854,00**
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	**2076,00**
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	**2521,00**
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	**2670,00**
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	**2818,00**



od **1854,00**

233948

do cen należy doliczyć VAT 23%

Przedni podświetlony panel na grafikę



Zobacz film

3061,00

WITRYNA CHŁODNICZA 5X GN1/3

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne lub przednią giętą szybę
- Pojemność: 5×GN 1/3, (H) maks. 40 mm
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Parownik na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	**3061,00**

233757







3719,00

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L

- Ochrona lodów przed rozmrażaniem dzięki trójwarstwowej, przeszklonej pokrywie
- Pojemność: 4 kuwety do lodów 360×165×(H) maks. 120 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Czynnik chłodzący: R600a
- Dostarczana bez kuwet na lody

Pasują kuwety: 807019, 802038, 802045, patrz strona **119**

Zobacz film



233689

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	162	805x666x(H)305	**3719,00**



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 67 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszklona, wypukła, łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8×GN 1/6 lub 4×GN 1/4, (H) maks. 100 mm
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: 15-25 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Dostarczana bez pojemników GN

Zobacz film



233672

2854,00

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	**2854,00**

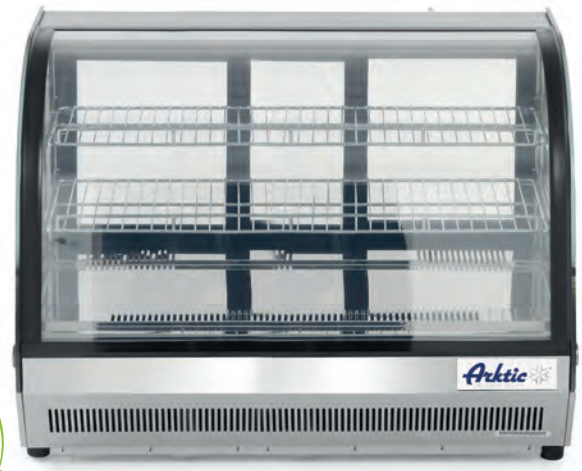
Zobacz film

2629^{00}



233207

2930^{00}



233214

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 110 L

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 640×410×(H)400 mm
- W zestawie: półki 1 × 630×230 mm + 1 × 630×280 mm + dno użytkowe 630×260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 20 mm, materiał: EPS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R290
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 25°C
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga: 63 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
233207	110	230	220	700x557x(H)670	**2629,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 130 L

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 830×410×(H)400 mm
- W zestawie półki 1 × 830×230 mm + 1 × 830×280 mm + dno użytkowe 830×260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 6,5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 20 mm, materiał: EPS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R290 (45 g)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 25°C
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 70 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
233214	130	230	260	900x557x(H)670	**2930,00**

Tylne drzwi suwane



Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury



Zobacz film



233702



233719

S.S. stainless steel

od **2754,00**

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne
- 2 chromowane i przestawne półki
- 233702: górna półka 636×335 mm, dolna półka 636×367 mm
- 233719: górna półka 813×335 mm, dolna półka 813×367 mm
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	litry	V	W	mm	PLN
233702	120	230	160	686x568x(H)686	**2754,00**
233719	160	230	160	850x568x(H)686	**3255,00**



Zobacz film

9485,00

S.S. stainless steel

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

REGAŁ CHŁODNICZY PRZYŚCIENNY, 320 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej i hartowanego, bezpiecznego szkła
- 3 półki
- Drzwi przesuwne, łatwe do zdejmowania
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED umieszczone na górze i pod każdą półką
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290
- Maks. temperatura otoczenia: 28°C

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233252	2/8°C	230	1300	920x847x(H)1465	**9485,00**



233252

WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa wykonana z malowanej stali nierdzewnej z podwójnymi szybami
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Możliwość ustawienia półek co 15 mm co daje min. 27 możliwych poziomów

Zobacz film

- Oświetlenie wewnętrzne w suficie
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Zakres temperatury: 2/6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a



233610



233627



233634

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 L

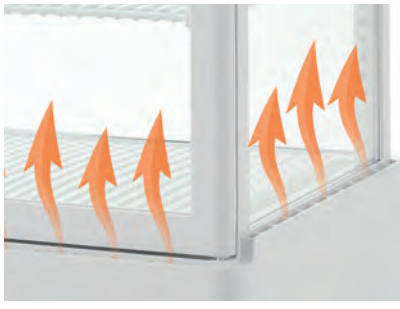
- 2-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	-	V	W	mm	PLN
233627	■ czarny	230	170	452x406x(H)816	**1624,00**
233610	□ biały	230	170	452x406x(H)816	**1559,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 L

- 3-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	-	V	W	mm	PLN
233238	■ czarny	230	170	452x406x(H)891	**1753,00**
233634	□ biały	230	170	452x406x(H)891	**1624,00**



Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej



Podwójnie przeszklone, łatwo otwierane drzwi skrzydłowe



Cyfrowy wyświetlacz



Regulowane nóżki



Oświetlenie wewnętrzne w suficie



Oświetlenie LED

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

od 1559,00

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952



233641



233658



233665

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 78 L

- 3-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	-	V	W	mm	PLN
233658	■ czarny	230	170	452x406x(H)966	**1689,00**
233641	□ biały	230	170	452x406x(H)966	**1689,00**

WITRYNA CHŁODNICZA, 98 L

- 4-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	-	V	W	mm	PLN
233269	■ czarny	230	210	452x406x(H)1116	**2013,00**
233665	□ biały	230	210	452x406x(H)1116	**1818,00**

WITRYNA CHŁODNICZA, 270 L

- 5-półkowa
- 5 przestawnych stalowych półek powlekanych PVC na biało o wymiarach 427×386,6×(H)8 mm
- Podwójnie przeszklona, z łatwo otwieranymi giętymi drzwiami skrzydłowymi
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Zakres temperatury: od 2°C do 8°C
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	-	V	W	mm	PLN
233290	■ czarny	230	290	556x526x(H)1913	**4431,00**
233696	□ biały	230	290	556x526x(H)1913	**4257,00**



4 koła, w tym 2 z hamulcami (modele 233696 i 233290)



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane gięte drzwi skrzydłowe



233696

3248,00



Zobacz film



233825

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA, 100 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 3 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 6
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	litry	V	W	mm	PLN
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	**3248,00**



8445,00

233832

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA, 360 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 4 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- 5 kółek, w tym 2 z hamulcami
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 kWh

kod	litry	V	W	mm	PLN
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	**8445,00**



od 8516,00

Zobacz film

233276

WITRYNA CHŁODNICZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, potrójne szyby
- 3 przestawne chromowane półki
- Jasne oświetlenie LED na 4 słupkach
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	litry	V	W	mm	PLN
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	**8516,00**
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	**10589,00**



od **7536,00**

Zobacz film



233306

od **8230,00**

233337

WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

– 3 przestawne, lekko nachylone w stronę klienta szklane półki
– Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
– Czynnik chłodniczy: R290

kod	litry	V	W	mm	PLN
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	**7536,00**
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	**8008,00**
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	**9426,00**

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

– 2 przestawne szklane półki
– Czynnik chłodniczy: R290

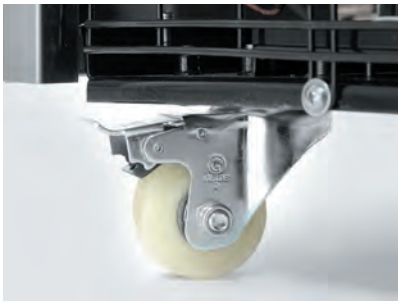
kod	litry	V	W	mm	PLN
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	**8230,00**
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	**9397,00**
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	**10997,00**
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	**13513,00**



Oświetlenie LED



Elektroniczny kontroler temperatury



4 kółka obrotowe



233276

LODÓWKI BAROWE

- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tłoczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a

od 1903,00



233900

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 93 L

– 1-drzwiowa, 2 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233900	2/10°C	230	130	500x500x(H)900	**1916,00**



226568

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 126 L

– 1-drzwiowa, 3 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
226568	2/10°C	230	135	600x500x(H)900	**1903,00**



235829

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 180 L

– Podwójne drzwi, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	**2952,00**



233924

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 293 L

– 1-drzwiowa, 5 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	**3838,00**



233931

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 448 L

– 2-drzwiowa, 10 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	**5209,00**



233917

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 197 L

– Podwójne drzwi przesuwne, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	**2782,00**



235836

LODÓWKA NA NAPOJE 3-DRZWIOWA, 303 L

– Potrójne drzwi przesuwne, 6 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
235836	2/10°C	230	215	1335x500x(H)900	**3986,00**

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

PP polypropylene | S.S. stainless steel

– Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
– Czarna obudowa, szklane drzwi z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej
– Drzwi wyposażone w zamek
– Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
– Drewniane półki
– Oświetlenie LED na górze komory
– Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
– Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
– 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
– Klasa klimatyczna: N
– Czynnik chłodniczy: R600a

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY
R600a



233221

2897,00



233245

LODÓWKA DO WINA 2-STREFOWA, 44 BUTELKI

– Przestrzeń na maks. 44 butelki wina – 155 l
– 5 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233221	5/20°C	220-240	45	596x654x(H)855	**3260,00**

LODÓWKA DO WINA 2-STREFOWA, 149 BUTELEK

– Przestrzeń na maks. 149 butelek wina – 420 l
– 14 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233245	5/20°C	220-240	120	595x720x(H)1820	**5550,00**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ

- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Chłodzenie statyczne (tylko w modelach 232613 wspomagane wentylatorem)
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia 30°C i wilgotności względnej powietrza 55%
- Czynnik chłodzący: R600a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach

od 1641,00



236000
236062



236024
236086



236048

SZAFA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO

– Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**1641,00**
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	**2999,00**
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	**3715,00**

SZAFA MROŹNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ, 200 L

– Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236062	200	598x623x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	**1733,00**
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	**3299,00**
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	**4034,00**







od 1916^{00}



236017
236079



236031
236093



236055

SZAFA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, 200 L

– Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**1916,00**
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	**3263,00**
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	**4014,00**

SZAFA MROŹNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, 200 L

– Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236079	200	598x623x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	**2281,00**
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	**3470,00**
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	**4128,00**

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu
- Drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem, agregat umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze i panelu górnym na grafikę
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Klasa klimatyczna: N-ST

od 3118,00



233788

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290



233795

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM 1-DRZWIOWA, 313 L

- 4 przestawne półki powlekane PVC
- Wymiary półki: 498×442×(H)26 mm
- Drzwi wyposażone w zamek
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233788	2/10°C	230	240	620x669x(H)1965	**3118,00**

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM 2-DRZWIOWA, 618 L

- 8 przestawnych półek powlekanych PVC
- Wymiary półki: 442×498×(H)26 mm
- Podwójne drzwi wyposażone w zamek
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233795	2/10°C	230	400	1120x595x(H)1965	**5145,00**

Podświetlany panel na grafikę



Oświetlenie LED w komorze

Regulowane półki



4 kółka, w tym 2 z hamulcami



ZAMRAŻARKA 90 L

2858,00

- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu i polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy, aby zapobiec zaparowaniu
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PVC
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Rozmrażanie ręczne
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Regulowane nóżki
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290





233412

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	**2858,00**

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

od 1251,00

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz (235904) lub 2 kosze (233894) w zestawie pozwalające na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Izolacja z pianki: 70 mm
- Zakres temperatury: od –26 do –18°C
- Klasa klimatyczna: SN
- Czynnik chłodniczy: R600a





235904

kod	V	W	mm	PLN
235904	230	105	574x608x(H)845	**1251,00**
235911	230	70	754x608x(H)845	**1440,00**

cooling

ZAKRES TEMPERATUR -26/-18°C

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

od 1629,00

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz w zestawie (model 233894: 2 kosze) pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Izolacja z pianki: 70 mm
- Zakres temperatury: od –26 do –18°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R600a





kod	litry	V	W	mm	PLN
233870	354	230	110	1275x785x(H)840	**2634,00**
233887	435	230	115	1538x785x(H)840	**3254,00**
233856	190	230	120	953x607x(H)840	**1629,00**
233894	488	230	125	1655x785x(H)840	**3638,00**
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	**2007,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R452A
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

od 7323,00



232163



232170



232194

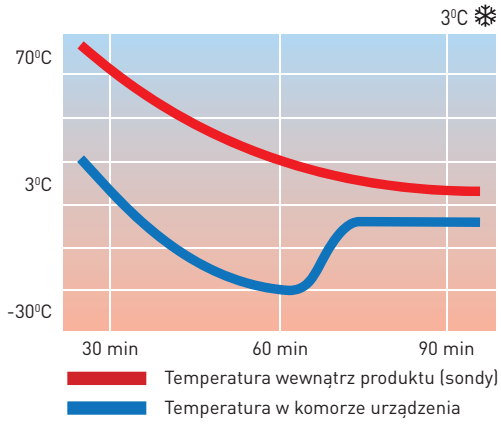
Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



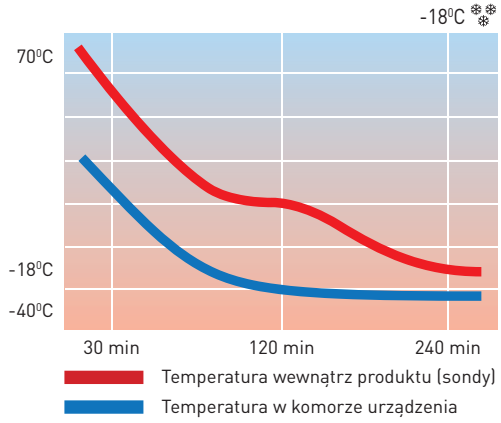
232187

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu do 3°C (kg/cykl)	wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg/cykl)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
232163	3× GN 1/1 lub 3× 600×400	70	14	11	230	1150	610×410×(H)280	750×740×(H)750	50	**7323,00**
232170	5× GN 1/1 lub 5× 600×400	70	20	15	230	1420	610×410×(H)410	750×740×(H)880	71	**8268,00**
232194	7× GN 1/1 lub 7× 600×400	105	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	**9399,00**
232187	10× GN 1/1 lub 10× 600×400	70	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	**10512,00**
232491	15× GN 1/1 lub 15× 600×400	70	45	35	400	1820	610×410×(H)1120	750×740×(H)1850	120	**30712,00**
232507	20× GN 1/1 lub 20× 600×400	65	50	40	400	2040	610×410×(H)1360	750×740×(H)2080	150	**35437,00**

Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C
Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości 3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP.
Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od 65°C do 10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Szybkie zamrażanie od 90°C do -18°C
Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie zmrożonego powietrza do komory sprawia, że temperatura wewnątrz produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu, uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów, co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych oraz wydłużenie okresu ich przechowywania.



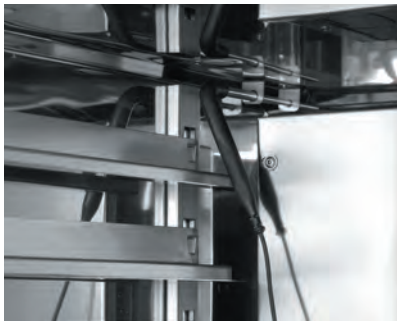


232491

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232507







SZYBKOSCHŁADZARKA SZOKOWA STANDARDOWA I OD LODÓW Z PANELEM ELEKTRONICZNYM

NEW

18/10 stainless steel

indoor

- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne w kuchni większych partii dań lub półproduktów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) – zewnętrznie satynowana, wewnątrz polerowana na wysoki połysk
- Prowadnice na dwa rodzaje tac: standardowe GN 1/1 oraz EN 600x400 mm; model MX3.10C tylko prowadnice standardowe GN
- Drzwi z uszczelką otwierane w prawo (brak możliwości zmiany strony otwierania)
- Zaokrąglone narożniki komory dla ułatwienia utrzymania czystości, możliwość suszenia komory w celu usunięcia nadmiernej wilgotności
- Dno ze zintegrowanym odpływem - tacka ociekowa na kondensat w zestawie; model MX3.10C bez tacki
- Parownik z powłoką antykorozyjną
- Duży niezawodny kondensator
- Łatwy dostęp do parownika i kondensatora w celu konserwacji lub czyszczenia
- Czynnik chłodniczy R452A
- Wysokowydajny agregat chłodniczy włoskiej produkcji
- System schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem przystosowanym do niskiej temperatury
- Regulowane nóżki od 60 mm do 90 mm
- Bezproblemowa praca urządzenia w temp. otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie
- Dostępne ustawienia cykli:
  - cykl wstępnego schładzania
  - cykl schładzania/ zamrażania na zadaną temperaturę z sondą rdzeniową + faza podtrzymywania
  - cykl schładzania/ zamrażania w zadanym czasie bez sondy + faza podtrzymywania
  - możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu
- Funkcje specjalne:
  - automatyczna kontrola sondy
  - wyświetlana temperatura mierzona przez sondę
  - wyświetlany czas jaki upłynął od początku cyklu, ustawiony przez użytkownika
  - cykl odkażania surowych ryb
  - funkcja ręcznego odszraniania
  - alarm HACCP
- Standardowa sonda rdzeniowa w zestawie

od **10136,00**

SIN OF COLD



MX3.10C



MXT5.15
MXT5.30



MXT7.20
MXT7.30



MXT10.35



MXT14.40

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
MX3.10C	3x GN 1/1 lub GN 2/3	60	10	5	230	1160	335x590x(H)235	655x715x(H)530	55	**10136,00**
MXT5.15	5x GN 1/1 lub 600x400	60	15	9	230	1300	655x430x(H)340	798x700x(H)865	95	**15687,00**
MXT7.20	7x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	105	**18244,00**
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	**23355,00**
MXT14.40	14x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)955	798x823x(H)1900	190	**29523,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE DO LODÓW

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
MXT5.30	5x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x430x(H)340	798x700x(H)865	105	**17961,00**
MXT7.30	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	125	**19301,00**
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	**23355,00**

SZYBKOSCHŁADZARKA WIELOFUNKCYJNA

NEW

18/10 stainless steel | indoor

- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne w kuchni większych partii dań lub półproduktów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) – zewnętrznie satynowana, wewnątrz polerowana na wysoki połysk
- Prowadnice na dwa rodzaje tac: standardowe GN 1/1 oraz EN 600x400 mm
- Drzwi z uszczelką otwierane w prawo (brak możliwości zmiany strony otwierania)
- Zaokrąglone narożniki komory dla ułatwienia utrzymania czystości, możliwość suszenia komory w celu usunięcia nadmiernej wilgotności
- Dno ze zintegrowanym odpływem - tacka ociekowa na kondensat w zestawie
- Parownik z powłoką antykorozyjną
- Duży niezawodny skraplacz
- Łatwy dostęp do parownika i skraplacza w celu konserwacji lub czyszczenia
- Czynnik chłodniczy R452A
- Wysokowydajny agregat chłodniczy włoskiej produkcji
- System schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem przystosowanym do niskiej temperatury – możliwość regulacji prędkości wentylatora
- Regulowane nóżki od 60 mm do 90 mm
- Bezproblemowa praca urządzenia w temp. otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ze zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB
- Cykle automatyczne oraz książka z przepisami z możliwością programowania wstępnego
- Możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu + funkcja automatycznego podtrzymywania temperatury
- Funkcja konserwacji na zimno
- Zakładka „Ulubione" – szybki dostęp do najczęściej wykorzystywanych ustawień
- Specjalny cykl do odkażania surowych ryb
- Funkcja mrożenia w cyklu „non-stop" do zamrażania lodów
- Funkcja kontrolowanego rozmrażania od -20°C do +3°C
- Funkcje dodatkowe:
  - kontrolowane zakwaszanie zaczynu z możliwością konfiguracji faz
  - funkcja wolnego gotowania w temperaturze +65°C z kontrolą wilgotności i wentylacji
  - funkcja konserwacji na gorąco
  - cykl mieszany – sekwencyjne ustawienie różnych cykli
- Sonda rdzeniowa dostępna do zakupienia poza katalogiem

SIN OF COLD

od **23090**^{00}



FT5.20 TOP PLUS



FT7.30 TOP PLUS



FT10.40 TOP PLUS

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
FT5.20 TOP PLUS	5x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x430x(H)340	798x707x(H)865	105	**23090,00**
FT7.30 TOP PLUS	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	130	**26351,00**
FT10.40 TOP PLUS	10x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)725	798x823x(H)1520	170	**34812,00**

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5×GN 1/1 LUB 5×600×400 MM

- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne dużych partii dań lub półproduktów w kuchni
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Komora o wymiarach 640×400×(H)360 mm wyposażona w 5 par prowadnic z odstępem co 65 mm mieści 5 pojemniki GN 1/1 i tac 600x400 mm
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Rozmrażanie ręczne
- Funkcja automatycznego przechowywania - po zakończeniu zadanego cyklu urzadzenie przechodzi w zwykły tryb pracy (chłodzenia lub mrożenia)
- Parownik z ochroną antykorozyjną
- Wydajność schładzania: 15 kg (+90°C/+3°C)/cykl
- Wydajność zamrażania: 10 kg (+90°C/-18°C)/cykl
- Izolacja ze spienionego cyklopentanu grubości 60 mm
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi
- Mikrowyłącznik przerywający pracę urządzenia po otwarciu drzwi komory
- Termostat z cyfrowym wyświetlaczem do monitorowania pracy urządzenia
- Regulowana wysokość nóżek ze stali nierdzewnej
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik Chłodniczy: R452A
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 40°C
- Waga netto: 76 kg

kod	V	W	mm	PLN
236123	230	590	760x725x(H)850	**7796,00**



7796^{00}

236123







SCHŁADZARKA SZOKOWA 3× GN 2/3

- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne określonych partii dań lub półproduktów w kuchni
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Komora o wymiarach 340x365x(H)270 mm wyposażona w 3 pary prowadnic z odstępem co 68 mm mieści 3 pojemniki GN 2/3
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Termostat z cyfrowym wyświetlaczem do monitorowania pracy urządzenia
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Rozmrażanie ręczne
- Funkcja automatycznego przechowywania - po zakończeniu zadanego cyklu urządzenie przechodzi w zwykły tryb pracy (chłodzenia lub mrożenia)
- Parownik z ochroną antykorozyjną
- Wydajność schładzania: 7 kg (+90°C/+3°C)/cykl
- Wydajność zamrażania: 5 kg (+90°C/-18°C)/cykl
- Izolacja ze spienionego cyklopentanu grubości 60 mm
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi
- Mikrowyłącznik przerywający pracę urządzenia po otwarciu drzwi komory
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik Chłodniczy: R290
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 38°C
- Waga netto: 44 kg

kod	V	W	mm	PLN
221716	230	420	660x640x(H)437	**5799,00**

5799^{00}

NEW









od **9095**^{00}

237274



S.S. stainless steel

cooling

MINIKOMORA CHŁODNICZA I MROŹNICZA

- Komora chłodnicza i mroźnicza do samodzielnego złożenia
- Zredukowane wymiary zewnętrze oraz dostawa w elementach pozwalają na łatwe wstawienie i montaż w każdym, nawet najmniejszym, lokalu gastronomicznym
- Możliwość dostosowania wnętrza komory do indywidualnych potrzeb
- Duże drzwi pozwalają na szybki i wygodny załadunek
- Światło wejścia drzwi: 700×(H)1680 mm
- Możliwość bezpośredniego wjazdu wózkiem z blachami cukierniczymi 600×400 mm i 600×800 mm
- Wersja bez podłogi możliwa tylko w komorze chłodniczej
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z lakierowanej na biało blachy (z wyjątkiem podłogi)
- Podłoga ze stali nierdzewnej
- 3 półki ze stali nierdzewnej: 880×400 mm
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Izolacja: 60 mm, o niskim współczynniku przenikania ciepła, bez FCKW (freony)
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim, z dodatkowym głównym podświetlanym włącznikiem prądu
- Termostat elektroniczny
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodniczy: R452A
- Agregat Monoblok umieszczony na dachu komory

kod	typ	wymiary z agregatem (mm)	pojemność (l)	zakres temperatur (°C)	V	W	kg	PLN
237281	mini komora chłodnicza	1000x1000x(H)2120	1400	od +0 do +8	230	570	190	**9095,00**
237274	mini komora mroźnicza	1000x1000x(H)2120	1400	od -18 do -20	230	700	190	**10550,00**

od **9449**^{00}

NEW

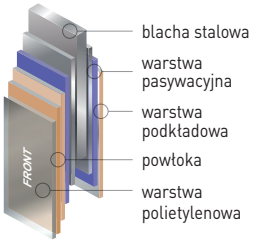
indoor

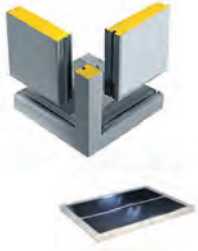


229804



229811













KOMORA CHŁODNICZA MONOBLOKOWA POLAIR MM111T, Z PODŁOGĄ

- Komora chłodnicza POLAIR składa się z płyt warstwowych (panele ścienne, sufitowe i podłogowe), zespołu drzwi i słupków narożnych oraz agregatu
- Płyta warstwowa z dwóch blach stalowych (emaliowanych lub ze stali nierdzewnej), zainstalowanych w odpornych na uderzenia profilach z PVC; wnętrze płyty szczelnie wypełnione pianką poliuretanową
- Grubość panelu 80 mm
- Proste łączenie paneli typu „Click-clock" gwarantuje szczelność i bardzo dobrą izolację termiczną
- Drzwi skrzydłowe z funkcją automatycznego zamykania i otwierania
- Możliwość montażu drzwi po lewej lub prawej stronie
- Bezpieczne otwieranie od wewnątrz chłodni
- Oświetlenie komory dla bezpiecznego użytkowania
- Podłoga ocynkowana
- Agregat chłodniczy montowany na komorze, z systemem wyparnym, izolowany termicznie, sterowany elektronicznie
- System chłodzący z jednym wentylatorem
- System skraplania nie wymaga zewnętrznych podłączeń
- Automatyczne rozmrażanie elementu grzejnego
- Oświetlenie LED
- Czynnik chłodniczy: R452A
- Komora zaprojektowana do pracy w temperaturze otoczenia od 5 do 40 °C i do 80% wilgotności względnej
- W zestawie komplet komponentów do montażu chłodni i agregatu
- Waga netto: 167 kg

kod	V	W	mm	PLN
229804	230	1100	1000x1150x(H)2615	**9449,00**

KOMORA CHŁODNICZA MONOBLOKOWA POLAIR MM218S, Z PODŁOGĄ

- Komora chłodnicza POLAIR składa się z płyt warstwowych (panele ścienne, sufitowe i podłogowe), zespołu drzwi i słupków narożnych oraz agregatu
- Płyta warstwowa z dwóch blach stalowych (emaliowanych lub ze stali nierdzewnej), zainstalowanych w odpornych na uderzenia profilach z PVC; wnętrze płyty szczelnie wypełnione pianką poliuretanową
- Grubość panelu 80 mm
- Proste łączenie paneli typu „Click-clock" gwarantuje szczelność i bardzo dobrą izolację termiczną
- Drzwi skrzydłowe z funkcją automatycznego zamykania i otwierania
- Możliwość montażu drzwi po lewej lub prawej stronie
- Bezpieczne otwieranie od wewnątrz chłodni
- Oświetlenie komory dla bezpiecznego użytkowania
- Podłoga ocynkowana, dopuszczalne obciążenie 1500 kgf/m²
- Agregat chłodniczy montowany na przedniej ścianie komory, izolowany termicznie, sterowany elektronicznie
- System chłodzący z dwoma wentylatorami
- Czynnik chłodniczy: R452A
- Komora zaprojektowana do pracy w temperaturze otoczenia od 5 do 40 °C i do 80% wilgotności względnej
- W zestawie komplet komponentów do montażu komory i agregatu
- Waga netto: 434 kg

kod	V	W	mm	PLN
229811	230	1800	1960x1960x(H)2200	**17718,00**

TACE CUKIERNICZE EKSPOZYCYJNE



od 25,00

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808511	600x400x(H)20	**41,00**
808504	400x300x(H)20	**32,00**
808467	300x200x(H)20	**25,00**



od 33,00

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808573	600x400x(H)20	**58,00**
808566	400x300x(H)20	**41,00**
808559	300x200x(H)20	**33,00**

POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE NA MIĘSO



808542

od 41,00

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA CZARNA

kod	mm	PLN
808542	600x400x(H)20	**74,00**
808535	400x300x(H)20	**50,00**
808528	300x200x(H)20	**41,00**



568200

od 29,00

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568101	290x160x(H)35	**29,00**
568200	350x250x(H)40	**57,00**
568309	420x280x(H)60	**81,00**



568507

od 38,00

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568408	290x160x(H)60	**38,00**
568507	300x190x(H)80	**53,00**



568804

74,00

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568804	280x210x(H)60	**74,00**



569108

od 27,00

TACA EKSPOZYCYJNA

– Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569009	270x210x(H)17	**31,00**
569016	300x150x(H)17	**27,00**
569108	300x190x(H)17	**30,00**
569207	350x240x(H)17	**45,00**

TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ

31,00



407202

TACA EKSPOZYCYJNA
– Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**31,00**

53,00



407400

TACA EKSPOZYCYJNA
– Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	PLN
407400	345x245	**53,00**

35,00



408308

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
408308	310x230	**35,00**

od 56,00



508305

POJEMNIK NA MIĘSO

kod	mm	PLN
508107	260x200x(H)48	**56,00**
508206	310x240x(H)48	**67,00**
508305	360x275x(H)52	**89,00**

46,00

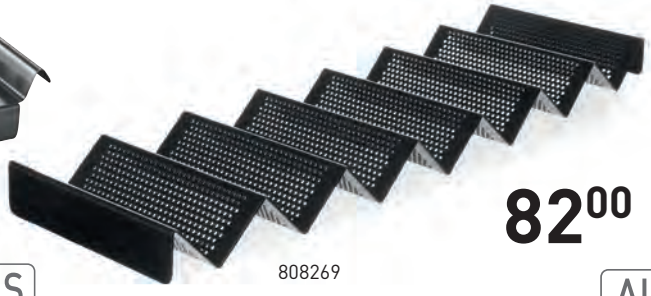


429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK
– Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
429419	475x105x(H)60	**46,00**

82,00



808269

EKSPOZYTOR DO KANAPEK PERFOROWANY
– Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
808269	580x170x(H)40	**82,00**

od 23,00



429457

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**23,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**34,00**

43,00



801888

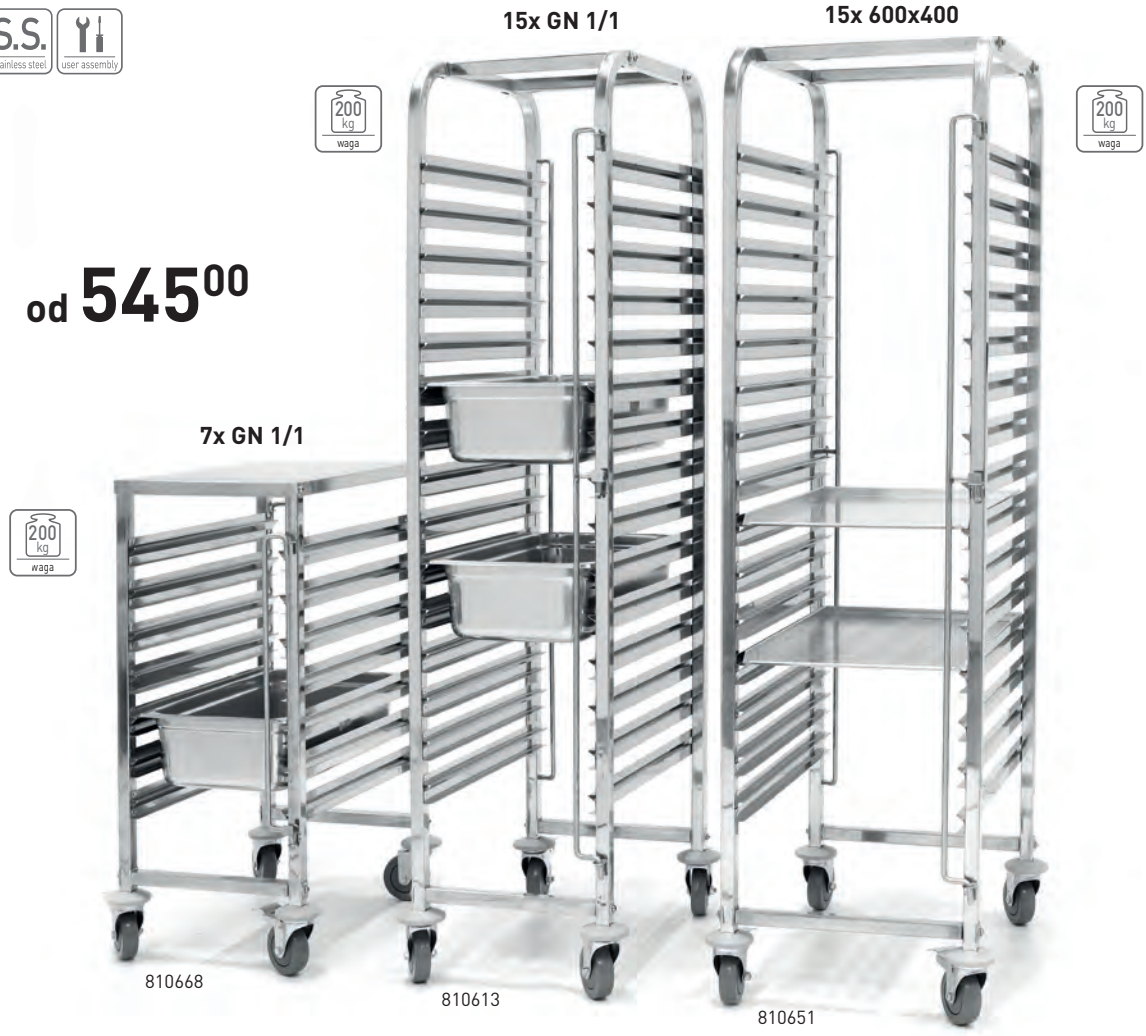
NEW

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY
– Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu

kod	mm	PLN
801888	530x650	**43,00**

S.S. stainless steel | user assembly

od 545⁰⁰









WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7×GN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Blat roboczy GN 1/1: 530×325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 200 kg

kod	mm	PLN
810668	380x550x(H)925	**601,00**

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15×GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 200 kg

kod	mm	PLN
810613	615x450x(H)1695	**545,00**

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU 15 BLACH 600×400

- Na 15 blach 600×400 mm
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 200 kg

kod	mm	PLN
810651	690x515x(H)1695	**629,00**

15x GN 1/1



813270

15x 600x400



813287

S.S. stainless steel | user assembly

NEW

od **484,00**

WÓZEK KITCHEN LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15X GN 1/1

- Przeznaczony do wykorzystania w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi, a także w firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie różne konfiguracje pojemników GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Maksymalna pojemność danego typu pojemników: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813270	380x550x(H)1735	**484,00**

WÓZEK KITCHEN LINE DO TRANSPORTU BLACH 15X 600X400

- Przeznaczony do wykorzystania w piekarniach a także restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi czy firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie 15 tac o wymiarach 600x400 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813287	470x620x(H)1735	**639,00**

1060,00

NEW

S.S. stainless steel

user assembly

30x GN 1/1



810576

18x GN 2/1



810354

15x GN 1/1



810606

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30×GN 1/1

- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810576	740x550x(H)1730	**1060,00**

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 18×GN 2/1

- GN 2/1 (650x530 mm) 18 poziomów - z rozstawem 77 mm
- Możliwość załadunku pojemników z obu stron wózka
- Pojemniki blokują się po obu stronach
- Wyposażony w cztery kółka, w tym dwa z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810354	590x670x(H)1740	**1060,00**



Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15×GN 1/1, KOMPAKTOWY

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810606	380x550x(H)1700	**545,00**

200 kg waga

12x GN 1/1

661,00



810569

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12×GN 1/1

- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 200 kg

kod	mm	PLN
810569	740x550x(H)940	**661,00**

S.S. stainless steel | user assembly

od 299,00



810002



811320

NEW

WÓZEK 2-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 550 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810002	910x590x(H)950	**299,00**

WÓZEK 3-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 295 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810101	910x590x(H)950	**353,00**

WÓZEK DO SERWOWANIA CZARNY MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarnym matowym wykończeniem
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 265 mm

kod	mm	PLN
811320	910x590x(H)950	**577,00**

824,00



810224

NEW

WÓZEK KELNERSKI 2-PÓŁKOWY SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- 2 półki w przetłoczeniem H=10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem
- Wymiar całkowity półki: 700×500 mm
- Wymiar półki bez przetłoczeń: 650×450 mm
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 600 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Poziomy uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm
- 4 skrętne kółka ø100 mm z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
816691	800x500x(H)850	**824,00**

910,00



810224

WÓZEK 3-PÓŁKOWY SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana zwiększa wytrzymałość
- 3 półki
- Odległość między półkami: 312 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
810224	800x500x(H)850	**910,00**



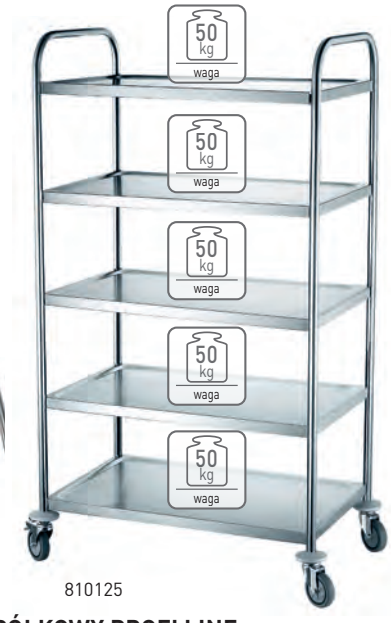
810118

S.S. stainless steel | user assembly





od **529,00**



810125

WÓZEK 4-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810118	910x590x(H)1260	**529,00**

WÓZEK 5-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	910x590x(H)1560	**637,00**



813263

S.S. stainless steel | user assembly

NEW

od **279,00**



813256

S.S. stainless steel | user assembly

NEW

WÓZEK KITCHEN LINE 2-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do wykorzystania w hotelach, restauracjach, kawiarniach oraz na stołówkach
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej łatwa w utrzymaniu czystości
- 2 profilowane półki, satynowane, grubości 0,7 mm, wyłożone od spodu materiałem tłumiącym hałas i drgania
- Odległość między półkami 560 mm dla optymalnego załadunku wózka
- Ergonomiczne poręcze z profilów grubości 0,8 mm
- 4 zwrotne gumowe kółka (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w przypadku przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813263	860x540x(H)940	**279,00**

WÓZEK KITCHEN LINE 3-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do wykorzystania w hotelach, restauracjach, kawiarniach oraz na stołówkach
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej łatwa w utrzymaniu czystości
- 3 profilowane półki, satynowane, grubości 0,7 mm, wyłożone od spodu materiałem tłumiącym hałas i drgania
- Odległość między półkami 270 mm dla optymalnego załadunku wózka
- Ergonomiczne poręcze z profilów grubości 0,8 mm
- 4 zwrotne gumowe kółka (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w przypadku przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813256	860x540x(H)940	**324,00**



21,00

877968

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

– Wykonany z polietylenu
– 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	Szary	520x290x(H)95	**21,00**

31,00



552001

PP polypropylene

POJEMNIK NA NACZYNIA

– Koloru szarego, z uchwytami
– Do zbierania brudnych naczyń

kod	mm	PLN
552001	555x410x(H)130	**31,00**



PP polypropylene | user assembly

od 377,00

810200

WÓZEK 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

– Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
– Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
– Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
– Odległość między półkami: 340 mm
– Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
– 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
– Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810200	800x410x(H)950	**377,00**
877937	1280x510x(H)980	**449,00**



839,00



810231

WÓZEK 3-PÓŁKOWY SKŁADANY

– Mobilny wózek 3-półkowy z możliwością składania
– Stelaż ze stali nierdzewnej
– 4 obrotowe gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami
– Półki z polipropylenu
– Maks. równomierne obciążenie półki: 30 kg
– Odległość między półkami: 300 mm
– Powierzchnia robocza półki: 820×510 mm
– Solidne uchwyty ułatwiające prowadzenie wózka

kod	mm	PLN
810231	880x500x(H)930	**839,00**

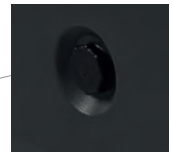


do cen należy doliczyć VAT 23%

AMER★BOX

877814



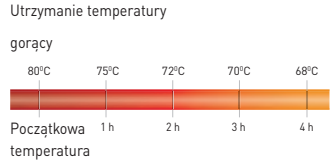


zawór odpowietrzający



drzwi z uszczelką

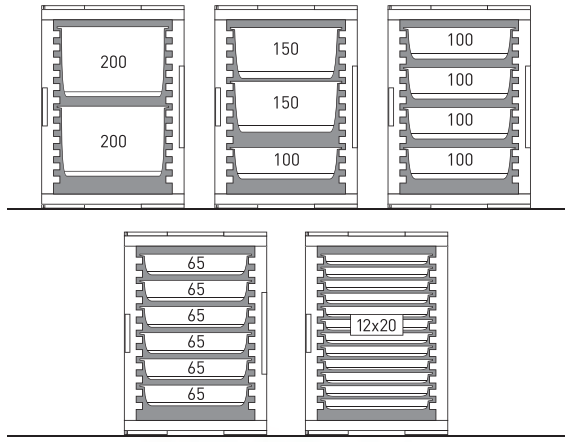
Utrzymanie temperatury



877821

2 kółka z hamulcami

Przykładowe konfiguracje



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 2×GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Wyposażony w 2 solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335×533×(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN (H) 20 mm: 12 szt.
  - GN (H) 65 mm: 6 szt.
  - GN (H) 100 mm: 4 szt.
  - GN (H) 150 mm: 3 szt.
  - GN (H) 200 mm: 2 szt.

939,00

kod	mm wew.	mm	PLN
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	**939,00**



pas mocujący w zestawie

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**489,00**

ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C

kod	GN	mm	PLN
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**118,00**

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968

kod	GN	mm	PLN
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**86,00**

HDPE polyethylene | micro



707845

HDPE polyethylene | food contact



707821

AMER★BOX

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu HDPE odporne na uderzenia
- Po podłączeniu do zasilania możliwość ustawienia temperatury podgrzewania komory – maks.: 68°C
- 2 duże ergonomiczne uchwyty
- Duży i czytelny wyświetlacz LED sygnalizujący temperaturę w komorze
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335×533×(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN 1/1 (H)20 mm: 12 szt.
  - GN 1/1 (H)65 mm: 6 szt.
  - GN 1/1 (H)100 mm: 4 szt.
  - GN 1/1 (H)150 mm: 3 szt.
  - GN 1/1 (H)200 mm: 2 szt.
  - GN 1/2 (H)150 mm: 6 szt.
- Pasuje do niego wózek 877821
- Stopień wodoodporności: IPX3

2399,00



707692

kod	V	W	mm	PLN
707692	230	200	477x680x(H)620	**2399,00**





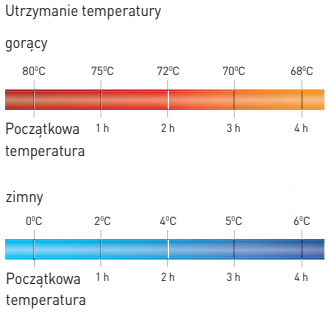


TERMOS DO NAPOJÓW – Z KRANEM

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranu od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranu
- Posiada miejsce na etykietę



877869





877876

kod	litry	mm	PLN
877869	9,4	230x420x(H)470	**494,00**
877876	18	230x420x(H)620	**569,00**

od 494,00

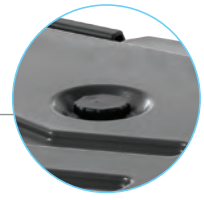
od 559,00

AMER★BOX



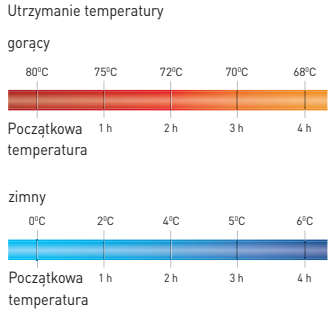


4 klamry zamykające



zawór odpowietrzający

Utrzymanie temperatury



możliwość piętrowania



LDPE polyethylene | stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1 ŁADOWANY OD GÓRY

- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry z wytrzymałych włókien nylonowych

kod	mm wew.	mm	PLN
877845	530x325x(H)150	630x460x(H)260	**559,00**
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	**599,00**

Przykładowe konfiguracje



1x GN 1/1 | 2x GN 1/2 | 2x GN 1/4 1x GN 1/2 | 1x GN 2/3 1x GN 1/3 | 3x GN 1/3 | 4x GN 1/4 | 2x GN 1/6 2x GN 1/3 | 6x GN 1/6

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU, 110 L

PE polyethylene

AMER★BOX

DESIGNED IN USA

NSF

- Idealny do transportu kostek lodu lub łusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania i plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- 2 duże kółka odporne na nierówności podłoża i 2 mniejsze, skrętne, z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże ø20 mm, małe ø10 mm)
- W zestawie: kran, szufelka i kratka ociekowa (kranik 90 mm od podłogi)

2320^{00}

MAX. 110 l



877883





kratka ociekowa



2 kółka skrętne z hamulcem



kranik



szufelka do lodu

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	**2320,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

PE polyethylene

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie – gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbiciem
- Liczba stosów talerzy: 6
- Liczba talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- 2 kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, 2 duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: ø115-330 mm

2369^{00}



877906



W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych



do 50 talerzy w jednym stosie



2 przednie kółka z hamulcem

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	**2369,00**

Przykładowe konfiguracje



4 kolumny talerze ø225-330 mm



6 kolumn talerze ø140-175 mm



4 kolumny – talerze ø115 mm
2 kolumny – talerze ø140-175 mm
2 kolumny – ø175-225 mm



5 kolumn – talerze ø115 mm
3 kolumny – talerze ø175-225 mm



5 kolumn – talerze ø115 mm
2 kolumny – talerze ø225-330 mm



POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE GASTRONOMICZNE PROFI LINE Z EPP

PP polypropylene | stackable

5x GN 1/1



707661

424,00

Zobacz film

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE, 5×GN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia 4 pojemników na warstwie

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	**424,00**

Przykładowe konfiguracje





Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety



od **82,00**



HDPE polyethylene | micro

ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego – maks. temp. 90°C, maks. czas podgrzewania 40 min

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**82,00**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**118,00**

od **59,00**



HDPE polyethylene | food contact

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę od -12°C do -10°C przez 3-4 h dzięki płycie eutektycznej
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu solidnego zmrożenia. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	**95,00**
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	**59,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE, 8×GN 1/1

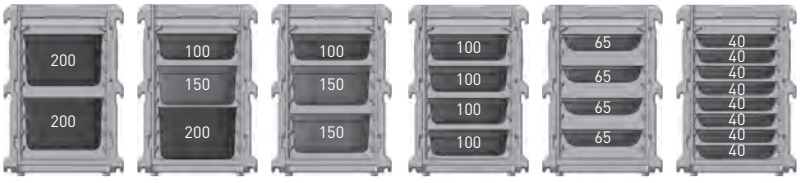
- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	**626,00**



707999

Przykładowe konfiguracje





626^{00}



od 55^{00}



Zobacz film

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu zamrożenia w stanie stałym. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**55,00**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**86,00**

od **79**^{00}



Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

707968

PP polypropylene | stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od –20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	**79,00**
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**127,00**

107^{00}



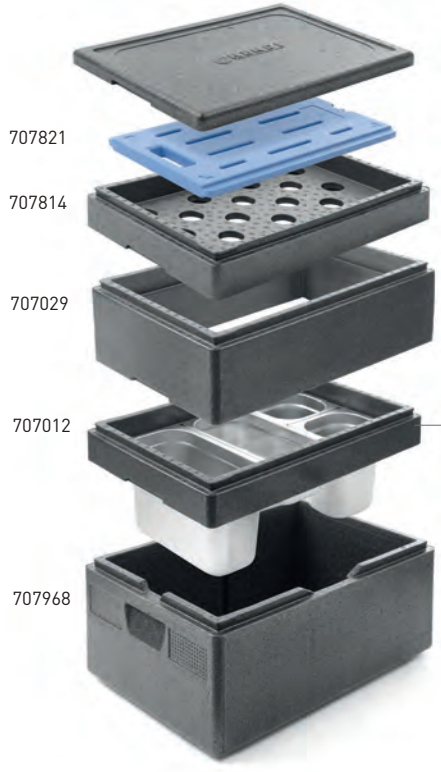
707814

PP polypropylene | stackable

ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line GN 1/1 pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707814	600x400x(H)85	**107,00**



707821
707814
707029
707012
707968

Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości

od **59**^{00}



707012

PP polypropylene | stackable

RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO PROFI LINE GN 1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707012	600x400x(H)85	**59,00**
707029	600x400x(H)180	**74,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z EPP Z POJEMNIKAMI GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

NEW

od **184,00**

- Idealna konfiguracja pojemników do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny zestaw w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika

Pojemnik termoizolacyjny z pokrywką

- Przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z pianki polipropylenowej o wysokim poziomie izolacji termicznej
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Bardzo lekki
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Można myć w zmywarkach
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1
- Wymiary zewnętrzne: 600x400x(H)283 mm

Pojemnik GN z pokrywką

- Może być stosowany w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach (nie dotyczy pokrywek z uszczelka silikonową)
- Wykonany z wysokogatunkowej stali AISI 201 (grubość ścianki 0,7 mm) o wysokim współczynnikiem odporności na korozję
- Bardzo solidna konstrukcja
- Nadaje się do piętrowania
- Pokrywka ze stali nierdzewnej w komplecie (z lub bez uszczelki silikonowej)
- Można myć w zmywarkach





			kod zestawu			PLN
+	1x GN 1/1 (H)200 mm		707265	z pojemnikiem GN 1/1 (H)200 mm + pokrywka **z uszczelką silikonową**		235,00
			707272	z pojemnikiem GN 1/1 (H)200 mm + pokrywka		184,00
+	2x GN 1/2 (H)200 mm		707289	z 2 pojemnikami GN 1/2 (H)200 mm + 2 pokrywki **z uszczelką silikonową**		261,00
			707296	z 2 pojemnikami GN 1/2 (H)200 mm + 2 pokrywki		199,00
+	3x GN 1/3 (H)200 mm		707326	z 3 pojemnikami GN 1/3 (H)200 mm + 3 pokrywki **z uszczelką silikonową**		292,00
			707340	z 3 pojemnikami GN 1/3 (H)200 mm + 3 pokrywki		218,00
+	4x GN 1/4 (H)200 mm		707357	z 4 pojemnikami GN 1/4 (H)200 mm + 4 pokrywki **z uszczelką silikonową**		326,00
			707364	z 4 pojemnikami GN 1/4 (H)200 mm + 4 pokrywki		239,00
+	6x GN 1/6 (H)200 mm		707388	z 6 pojemnikami GN 1/6 (H)200 mm + 6 pokrywek **z uszczelką silikonową**		396,00
			707395	z 6 pojemnikami GN 1/6 (H)200 mm + 6 pokrywek		283,00

233,00



707982

Zobacz film



Bardzo wytrzymała konstrukcja
o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne
uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające
otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim stopniem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna: od –20°C do 110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie
- Pojemniki można ustawiać piętrowo, z pokrywą lub bez niej

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	**233,00**



Wyjatkowo gładka
powierzchnia wewnętrzna

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE

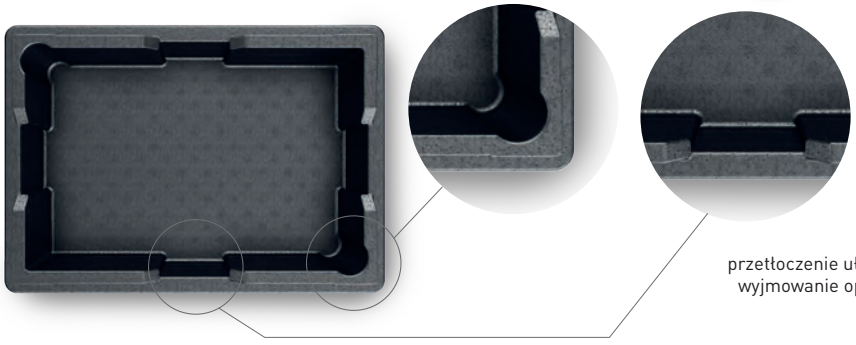
- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych i ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

od **90,00**

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	**90,00**
707050	15,6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	**95,00**



707043



przetłoczenie ułatwiające wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE SALTO

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej liczby pizz
- Po odwróceniu pojemnika dnem do góry, może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizz w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

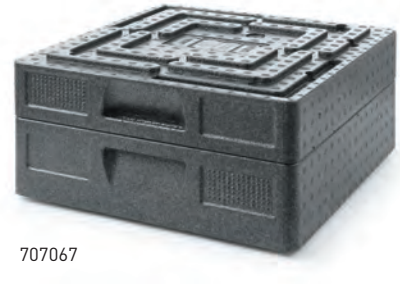
od **48,00**

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707067	5,5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	**48,00**
707074	9,8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	**59,00**





podwójne zastosowanie pojemnika - po odwróceniu o 180° służy jako pokrywa



707067

PP polypropylene | stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE 9 × 600×400 MM

611,00

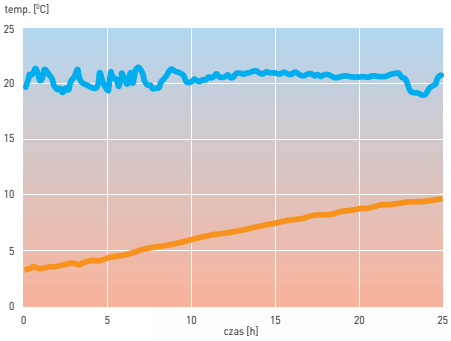
9x 600x400

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 9 prowadnic na tace 600×400 mm
- Odległość między prowadnicami: 50 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	**611,00**



707685



Wzrost temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
- temp. początkowa 2,3°C
- temp. otoczenia 20°C

MADE IN EU

PP polypropylene | stackable



707951

od 186,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od –20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**186,00**
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**223,00**



od 106,00

PP polypropylene

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE DO PIZZY

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	**106,00**
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	**127,00**
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	**115,00**
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	**132,00**
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	**137,00**





707142 3x pizza ø50 cm



707098 3x pizza ø40 cm

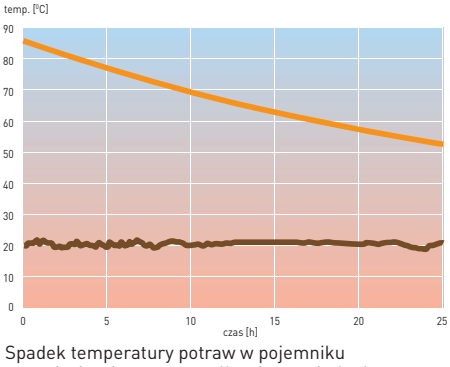


707975 5x pizza ø32 cm





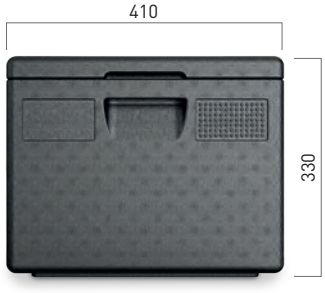




Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C



707135 5x pizza ø40 cm



707081 7x pizza ø32 cm

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE KITCHEN LINE Z PIOCELANU

od 22,00



707579
707586
707593



707586

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką wykonany z piocelanu czarnego
- Przeznaczony do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	litry	mm	PLN
707586	20	500x300x(H)213	**32,00**
707579	13	400x300x(H)173	**22,00**
707593	47	600x400x(H)296	**59,00**

NEW

POKRYWA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO KITCHEN LINE Z PIOCELANU

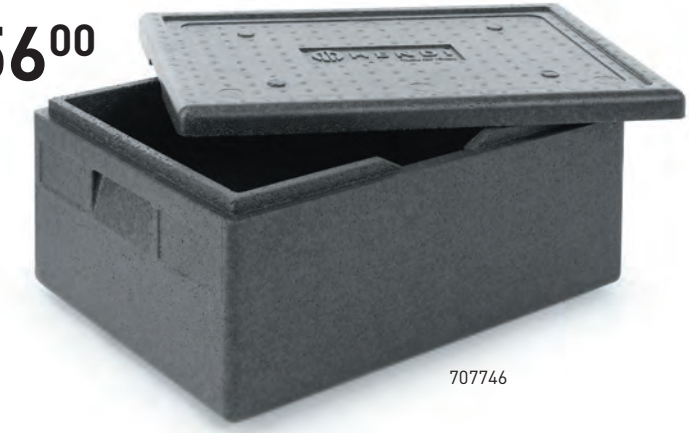
- Wykonana z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwa w utrzymaniu czystości

kod	-	PLN
707562	685x485 mm do pojemnika termoizolacyjnego 707432 i 707456	**38,00**
707548	GN 1/1 do pojemnika termoizolacyjnego 707746 i 707425	**19,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE Z PIOCELANU

od 56,00

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służący do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Można myć w zmywarkach
- Nadaje się do piętrowania
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1 lub blach 600×400 mm, w zależności od modelu



707746

- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pokrywki do nabycia także oddzielnie:
  707548 do pojemnika 707746 i 707425
  707562 do pojemnika 707432 i 707456

kod	litry	mm wew.	mm	PLN	
707746	40	540x340x(H)230	600x400x(H)283	**56,00**	
707425	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**64,00**	NEW
707432	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**99,00**	NEW
707456	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**119,00**	NEW

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELONU Z POJEMNIKAMI GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z POKRYWKĄ

NEW

- Idealna konfiguracja pojemników do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny zestaw w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika

Pojemnik termoizolacyjny z pokrywką

- Przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z piocelonu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Nadaje się do piętrowania
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Wewnętrzna wielkość pojemnika (poj. 40 l) przystosowana do pojemnika GN 1/1 lub odpowiadającej ilości mniejszych pojemników

Pojemnik GN z pokrywką

- Może być stosowany w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Wykonany z wysokogatunkowej stali AISI 201 (grubość ścianki 0,7 mm) o wysokim współczynnikiem odporności na korozję
- Bardzo solidna konstrukcja
- Nadaje się do piętrowania
- Pokrywka ze stali nierdzewnej w komplecie (z lub bez uszczelki silikonowej)
- Można myć w zmywarkach

od **149,00**



		kod zestawu			PLN
+	1x GN 1/1 (H)200 mm	706985	z pojemnikiem GN 1/1 (H)200 mm + pokrywka **z uszczelką silikonową**		195,00
		706992	z pojemnikiem GN 1/1 (H)200 mm + pokrywka		149,00
+	2x GN 1/2 (H)200 mm	707159	z 2 pojemnikami GN 1/2 (H)200 mm + 2 pokrywki **z uszczelką silikonową**		249,00
		707166	z 2 pojemnikami GN 1/2 (H)200 mm + 2 pokrywki		173,00
+	3x GN 1/3 (H)200 mm	707173	z 3 pojemnikami GN 1/3 (H)200 mm + 3 pokrywki **z uszczelką silikonową**		283,00
		707180	z 3 pojemnikami GN 1/3 (H)200 mm + 3 pokrywki		186,00
+	4x GN 1/4 (H)200 mm	707197	z 4 pojemnikami GN 1/4 (H)200 mm + 4 pokrywki **z uszczelką silikonową**		331,00
		707234	z 4 pojemnikami GN 1/4 (H)200 mm + 4 pokrywki		210,00
+	6x GN 1/6 (H)200 mm	707241	z 6 pojemnikami GN 1/6 (H)200 mm + 6 pokrywek **z uszczelką silikonową**		366,00
		707258	z 6 pojemnikami GN 1/6 (H)200 mm + 6 pokrywek		253,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY BUDGET LINE Z EPS

NEW

- Idealna ochrona wszelkiego rodzaju produktów spożywczych podczas ich magazynowania i transportu
- Zabezpiecza towar przed działaniem temperatury, światła, wilgoci, a także przed mechanicznym uszkodzeniem
- Wykonany z polistyrenu spienialnego wysokiej jakości
- Doskonałe właściwości izolacyjne dzięki ściankom o grubości 40 mm
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Dostępny w kolorze białym
- Sprzedawane wyłącznie w ilościach paletowych (1 europaleta = 36 szt.)

32,00

Sprzedawane wyłącznie w ilościach paletowych (1 europaleta = 36 szt.)



kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707449	32	500x300x(H)215	580x380x(H)285	32,00



Al aluminium PE polyethylene PP polypropylene

NEW

249,00



709801

PLECAK TERMICZNY DOSTAWCZY

- Lekki plecak termoizolacyjny z dużymi i regulowanymi pasami, wyścielanymi dla wygody
- Wyścielana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla dodania stabilności
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Może pomieścić do 10 pizza-boxów
- Komora posiada dwie warstwy izolacji, piankę PE i folię aluminiową
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Z dużymi wyścielanymi uchwytami na górze do przenoszenia oraz przezroczystą kieszenią z tyłu na kartkę
- Listwa odblaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)490	**249,00**

Wielofunkcyjne nosidło



Trójwarstwowa ściana z komorowym wkładem
Regulowana półka termiczna



Wodoodporna powłoka



AMER★BOX

od 549,00

PE polyethylene

WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, kasza, ryż
- Duży pojemnik mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne ułatwiają utrzymanie czystości
- Prowadnice w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- 4 szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym 2 skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg



877920



szufelka



Przezroczysta pokrywa



4 kółka skrętne

kod	litry	mm	PLN
877920	98	394x755x(H)735	**689,00**
877913	81	333x743x(H)711	**549,00**

Do produktów:



mąka



cukier



sól



kasza



ryż

NEW

od 296,00

TERMOS KITCHEN LINE ZE STALI NIERDZEWNEJ DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Utrzymuje temperaturę nawet do 6 godzin
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,7 mm, satynowana
- Zbiornik wewnętrzny i wnętrze pokrywki ze stali AISI 304 o grubości 0,7 mm, polerowany na wysoki połysk
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany siedmioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Uszczelka profilowana, wyjmowana dla łatwego mycia
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża

kod	litry	mm	PLN
707470	10	ø300x(H)270	**296,00**
707487	15	ø300x(H)330	**364,00**
707494	22	ø330x(H)370	**387,00**
707531	25	ø350x(H)370	**421,00**
707517	36	ø380x(H)440	**469,00**
707524	50	ø430x(H)460	**581,00**



707524

S.S. stainless steel | stackable

od **377,00**

6 zatrzasków
– idealny do transportu
potraw płynnych



710203

Zobacz film



Jednakowa średnica termosów ułatwia piętrowanie i transport



Wentyl odpowietrzający



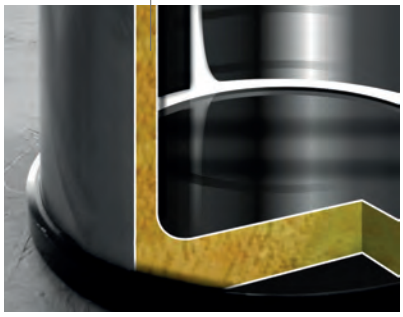
Ergonomiczne uchwyty transportowe

Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi

Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin



TERMOS PROFI LINE DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 h
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką, wyposażona w 6 zatrzasków
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	**377,00**
710203	20	ø330x(H)360	**493,00**
710302	35	ø330x(H)570	**545,00**
710111	15	ø330x(H)280	**440,00**
710210	25	ø330x(H)430	**503,00**
710319	50	ø480x(H)380	**734,00**

Zobacz film

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych



Ergonomiczne uchwyty transportowe

Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi



Wentyl odpowietrzający



Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



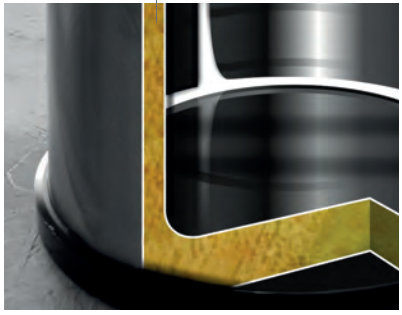
TERMOS PROFI LINE DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI – Z KRANEM

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 h
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką, wyposażona w 6 zatrzasków
- Kran ze stali nierdzewnej, z wylewką na wysokości około 45 mm
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczająca przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

od **440,00**

kod	litry	mm	PLN
710128	10	ø330x(H)220	**440,00**
710135	15	ø330x(H)280	**472,00**
710227	20	ø330x(H)360	**566,00**
710234	25	ø330x(H)430	**587,00**
710326	35	ø330x(H)570	**734,00**
710333	50	ø480x(H)380	**787,00**

Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin



do cen należy doliczyć VAT 23%

KIELISZKI

LINIA CABERNET

Chef&Sommelier

– Linia Cabernet to szeroka gama kieliszków na każdą okazję
– Klasyczne kształty i cienki brzeg każdego kieliszka wzmacniają aromatyczność i walory smakowe każdego wina

od 8,75 szt.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	46888	46961	46973	46978	D0796	48024
ml	580	470	350	250	240	160
mm	ø95x(H)230	ø90x(H)220	ø81x(H)202	ø72x(H)180	ø70x(H)235	ø70x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**10,20/61,20***	**9,25/55,50***	**9,25/55,50***	**8,75/52,50***	**9,90/59,40***	**8,75/52,50***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od 11,00 szt.

	KIELISZEK KOKTAJLOWY	KIELISZEK KOKTAJLOWY	KIELISZEK UNIWERSALNY
kod	N6831	N6887	G3573
ml	300	210	400
mm	ø120x(H)188	ø116x(H)172	ø81x(H)167
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**11,00/66,00***	**14,05/84,30***	**11,00/66,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SHEER RIM TECHNOLOGY

Cienki brzeg kieliszka 1,2 mm podnosi walory degustacyjne wina



Delikatnie zaokrąglona komora czaszy pozbawiona efektu powiększania

Delikatna nóżka

Płaska stopka pozbawiona zagłębień, w których może gromadzić się woda

11,00



	POKAL DO WODY
kod	G3570
ml	470
mm	ø81x(H)188
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**11,00/66,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA VINA

ARCOROC

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od 5,50 szt.






	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	L1348	L1349	L1967	L1351
ml	480	360	260	190
mm	ø88x(H)219	ø80x(H)202	ø72x(H)180	ø55x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**6,00/36,00***	**6,00/36,00***	**5,50/33,00***	**5,50/33,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



3,45 szt.



	SZKLANKA
kod	L1346
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**3,45/20,70***

3,45 szt.



	SZKLANKA
kod	L1347
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**3,45/20,70***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA VINA JULIETTE

ARCOROC

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od 5,50 szt.






	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082
ml	500	400	300	230
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**6,00/36,00***	**6,05/36,30***	**5,50/33,00***	**5,50/33,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



3,45 szt.



	SZKLANKA
kod	N5994
ml	400
mm	ø88x(H)110
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**3,45/20,70***

3,45 szt.



	SZKLANKA
kod	N5995
ml	350
mm	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**3,45/20,70***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA PRINCESA

- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

wash

od 6,00 szt.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA
kod	P4000	P3263	J4159
ml	420	310	230
mm	ø89x(H)212	ø81x(H)197	ø74x(H)174
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**7,00/42,00***	**6,55/39,30***	**6,00/36,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

5,60 szt.



	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	P3999
ml	150
mm	ø61x(H)196
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**5,60/33,60***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 2,70 szt.



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	J4079	42440	J4170	J4171	J4168	J4169
ml	340	280	230	170	310	230
mm	ø66x(H)148	ø66x(H)127	ø65x(H)110	ø64x(H)85	ø79x(H)94	ø70x(H)85
ilość szt. w opak.	6	48	6	6	6	6
szt./opak.	**2,80/16,80***	**2,80/134,40***	**2,70/16,20***	**2,70/16,20***	**3,00/18,00***	**2,70/16,20***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA GRANDS CEPAGES

- Szeroki wachlarz rozmiarów pozwala na dopasowanie zarówno do gatunków win bogatych w aromatyczne taniny, jak i delikatne owocowe smaki
- Delikatnie zakrzywiona górna krawędź kieliszka pozwala na koncentrację aromatów, aby podnieść walory smakowe podczas degustacji

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

od **10**^{50}









	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	E6245	E6101	G0935	E6250
ml	620	470	350	240
mm	ø101x(H)238	ø95x(H)227	ø85x(H)210	ø70x(H)235
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
PLN	**11,35/szt.**	**10,50/szt.**	**10,50/szt.**	**10,50/szt.**

LINIA OPEN UP



od **13**^{20}





	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	U1013	U1012	U1011	U1010	U1008	U1051
ml	550 ml	470 ml	400	370	320	200
mm	ø107x(H)233	ø103x(H)228	ø91x(H)231	ø96x(H)211	ø87x(H)180	ø74x(H)234
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
PLN	**16,10/szt.**	**15,30/szt.**	**15,30/szt.**	**15,30/szt.**	**13,20/szt.**	**15,40/szt.**

LINIA SUBLYM

od **8,90**



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	N1744	N1739	L2761	L2609	L2762
ml	550	450	350	250	210
mm	ø92x(H)260	ø87x(H)250	ø80x(H)230	ø72x(H)207	ø70x(H)240
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
PLN	**10,20/szt.**	**9,25/szt.**	**9,30/szt.**	**8,90/szt.**	**9,70/szt.**

KIELISZKI DO SZAMPANA

od **9,70**



od **6,95 szt.**



	LINIA OPEN UP	LINIA SUBLYM	LINIA GRANDS CEPAGES	BRIO FLUTE	BRIO COUPE
kod	U1051	L2762	E6250	J1478	L8941
ml	200	210	240	160	210
mm	ø74x(H)234	ø70x(H)240	ø70x(H)235	ø65x(H)198	ø83x(H)192
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
PLN	**15,40/szt.**	**9,70/szt.**	**10,50/szt.**	**6,95/41,70**	**7,00/42,00**

LINIA RESTO

- Uniwersalne, hartowane kieliszki przeznaczone dla stołówek, szpitali, lokali samoobsługowych
- Sztaplowane



od **3,20 szt.**



	KIELISZEK	KIELISZEK	KIELISZEK
kod	L9392	L8409	L8398
ml	250	200	160
mm	ø76x(H)127	ø70x(H)116	ø64x(H)106
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**3,45/20,70***	**3,20/19,20***	**3,20/19,20***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA ECO

NEW

od 4,20 szt.





	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA/WODY	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	779149	779132	779125
ml	180	230	170
mm	ø68x(H)132	ø73x(H)141	ø50x(H)162
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**5,00/30,00***	**4,20/25,20***	**4,20/25,20***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

NEW

LINIA INVENTA

od 6,00 szt.






	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	779187	779170	779163	779156
ml	250	400	500	190
mm	ø72x(H)190	ø82x(H)200	ø85x(H)212	ø62x(H)212
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**6,00/36,00***	**6,70/40,20***	**6,70/40,20***	**6,00/36,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA AMERICA'20S

Bormioli Rocco

od 8,20 szt.








	KIELISZEK KOKTAJLOWY COUPE AMERICA'20S	KIELISZEK GIN&TONIC AMERICA'20S	KIELISZEK DO MARTINI AMERICA'20S	KIELISZEK KOKTAJLOWY AMERICA'20S	SZKLANKA NISKA AMERICA'20S	SZKLANKA WYSOKA AMERICA'20S
kod	779255	779279	779286	779262	779293	779309
ml	230	745	250	250	380	480
mm	ø98x(H)175	ø109x(H)226	ø108x(H)180	ø78x(H)202	ø88x(H)92	ø73,5x(H)162
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**11,35/68,10***	**16,00/96,00***	**13,00/78,00***	**11,35/68,10***	**8,20/49,20***	**8,20/49,20***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



ARCOROC

LINIA BROADWAY

- Połączenie funkcjonalności, dużej wytrzymałości i pięknego wzornictwa
- Oryginalny charakter i detale rzeźbionych kieliszków i szklanek Broadway poprawią prezentację każdego koktajlu

13,00 szt.



	KIELISZEK GIN BROADWAY
kod	P8821
ml	580
mm	ø107x(H)195
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**13,00/78,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 11,25 szt.





	KIELISZEK DO MARTINI BROADWAY	KIELISZEK KOKTAJLOWY COUPE BROADWAY
kod	P8795	P8796
ml	210	250
mm	ø118x(H)155	ø115x(H)138
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**12,00/72,00***	**11,25/67,50***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO MARTINI

od 9,85 szt.

ARCOROC



ARCOROC









	KIELISZEK DO MARTINI CABERNET	KIELISZEK KOKTAJLOWY CABERNET	KIELISZEK DO MARTINI NOVECENTO	KIELISZEK-CZARKA NOVECENTO	KIELISZEK KOKTAJLOWY NOVECENTO
kod	L3678	N6815	775141	775233	775059
ml	210	300	250	250	200
mm	ø114x(H)179	ø120x(H)170	ø94x(H)155	ø94x(H)155	ø90x(H)124
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**11,00/szt.**	**11,00/szt.**	**9,85/59,10***	**9,85/59,10***	**9,85/59,10***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

od 3,10 szt.



	KIELISZEK OPEN UP	KIELISZEK OPEN UP	SZKLANKA OPEN UP	KIELISZEK CABERNET
kod	U1059	U1062	U1032	E5358
ml	390	160	300	70
mm	ø104x(H)132	ø70x(H)170	ø99x(H)86	ø51x(H)135
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**17,10/szt.**	**17,10/szt.**	**15,30/szt.**	**7,90/szt.**

ARCOROC



	KIELISZEK VIGNE	KIELISZEK FINE CHAMPAGNE	KIELISZEK BRIO LIQUEUR
kod	71602	1105	H8466
ml	70	15	95
mm	ø54x(H)145	ø38x(H)62	ø56x(H)171
ilość szt. w opak.	12	10	6
szt./opak.	**8,20/98,40***	**3,10/31,00***	**6,45/38,70***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

od 4,65 szt.



	KIELISZEK GIN VINA	KIELISZEK DO KONIAKU GLOBO
kod	P7908	775325
ml	580	250
mm	ø106x(H)209	ø79,5x(H)114
ilość szt. w opak.	6	12
szt./opak.	**7,10/42,60***	**4,65/55,80***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



SHOTY

od 2,80 szt.

ARCOROC



	ZESTAW 6 KIELISZKÓW NEW YORK – MIX (3X2)
kod	P2650
ml	34
mm	ø44x(H)55
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**2,80/16,80***

ARCOROC

od 1,75 szt.



	KIELISZEK GRANITY	KIELISZEK STOCKHOLM	KIELISZEK GIN	KIELISZEK GIN	KIELISZEK VIGNE	KIELISZEK CABERNET DO MARGARITY
kod	4755	G2645	65	00016	47346	N6900
ml	45	40	50	30	60	440
mm	ø50x(H)57	ø44x(H)53	ø48x(H)57	ø42x(H)90	ø42x(H)90	ø121x(H)192
ilość szt. w opak.	12	12	24	24	6	6
szt./opak.	**2,60/31,20***	**1,90/22,80***	**1,75/42,00***	**1,75/42,00***	**2,70/16,20***	**11,00/szt.**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KARAFKI I DEKANTERY

od 66,30









	KARAFKA OPEN UP	DEKANTER OPENING	DEKANTER VINA
kod	D6653	D2142	P3604
ml	1400	900	1400
mm	ø145x(H)314	ø214x(H)241	ø156x(H)243
ilość szt. w opak.	1	1	6
PLN	**128,80/szt.**	**125,10/szt.**	**66,30/szt.**

DZBANKI

– Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
– Odporne na obicia i szok termiczny
– Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

od 3,35











	DZBANEK PICHET	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC
kod	C0214	E7258	E7255	E7254	53061
ml	1300 ml	500	1000	1300	1600
mm	ø146x(H)199	(H)146	(H)202	(H)217	(H)242
ilość szt. w opak.	6	12	6	6	6
PLN	**26,60/szt.**	**6,35/szt.**	**8,45/szt.**	**10,60/szt.**	**13,10/szt.**

wash

od 5,00











	DZBANEK BISTROT	DZBANEK BISTROT	DZBANEK BISTROT	SZKLANKA ROMANTIC	DZBANEK ROMANTIC
kod	775813	772820	775837	775752	775769
ml	250	500	1000	340	1800
mm	ø62x(H)115	ø77x(H)145	ø93x(H)186	ø79x(H)123	ø106x(H)236
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	6
PLN	**5,00/szt.**	**6,00/szt.**	**9,00/szt.**	**5,00/szt.**	**16,00/szt.**

KARAFKI

ARCOROC

od 4,15







	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN	KARAFKA FLUID	KARAFKA FLUID
kod	C0199	C0197	C0198	L3965	L3963
ml	1000	500	250	1000	500
mm	ø119x(H)203	ø96x(H)164	ø78x(H)132	ø107x(H)265	ø91x(H)193
ilość szt. w opak.	6	12	12	6	6
PLN	**7,80/szt.**	**5,20/szt.**	**4,15/szt.**	**18,10/szt.**	**11,25/szt.**

wash

Bormioli Rocco

od 8,00





	KARAFKA YPSILON	KARAFKA YPSILON	KARAFKA YPSILON
kod	775783	775790	775806
ml	250	500	1000
mm	ø68x(H)165	ø84x(H)204	ø104x(H)255
ilość szt. w opak.	12	6	6
PLN	**8,00/szt.**	**11,00/szt.**	**15,00/szt.**

od 4,40





	KARAFKA MISURA	KARAFKA MISURA	KARAFKA MISURA
kod	775776	770481	770498
ml	250	500	1000
mm	ø68x(H)190	ø84x(H)235	ø108x(H)262
ilość szt. w opak.	12	12	6
PLN	**5,00/szt.**	**4,40/szt.**	**9,00/szt.**



SZKLANKI I KIELISZKI

ARCOROC

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

LINIA ISLANDE

od 2,70 szt.






	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	J4226	N6639	J4227	15012
ml	360	330	310	310
mm	ø64x(H)170	ø63x(H)157	ø60x(H)166	ø60x(H)164
ilość szt. w opak.	6	6	6	24
szt./opak.	**2,70/16,20***	**2,60/15,60***	**2,60/15,60***	**2,60/62,40***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 2,40 szt.






	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6640	N6642	N6641	J3314
ml	290	220	220	170
mm	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø58x(H)131	ø52x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**2,60/15,60***	**2,40/14,40***	**2,40/14,40***	**2,40/14,40***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 2,40 szt.







	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N6377	J4239	J4241	N6643	J4238
ml	380	300	200	160	100
mm	ø89x(H)96	ø79x(H)93	ø70x(H)84	ø55x(H)100	ø51x(H)87
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**4,05/24,30***	**2,60/15,60***	**2,40/14,40***	**2,40/14,40***	**2,40/14,40***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA NORVEGE

od 2,50 szt.

ARCOROC

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS







	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	61698	60440	61697	60024	60026
ml	320	270	250	200	160
mm	ø74x(H)125	ø72x(H)114	ø77x(H)94	ø72x(H)88	ø65x(H)82
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**3,65/21,90***	**3,45/20,70***	**2,90/17,40***	**2,50/15,00***	**2,50/15,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA GRANITY

od 3,55 szt.

ARCOROC

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS








	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	J2598	J2601	J2603	J2607	J2605	J2608
ml	650	460	420	350	310	200
mm	ø96x(H)178	ø87x(H)160	ø89x(H)130	ø85x(H)122	ø75x(H)140	ø64x(H)127
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**7,80/46,80***	**6,05/36,30***	**4,70/28,20***	**4,25/25,50***	**4,25/25,50***	**3,55/21,30***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 3,00 szt.





	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	J2614	J2611	J2610
ml	270	200	160
mm	ø85x(H)98	ø80x(H)81	ø73x(H)73
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**3,55/21,30***	**3,55/21,30***	**3,00/18,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO WÓDKI

od 1,85 szt.

ARCOROC






	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI HOT SHOT	KIELISZEK DO WÓDKI HOT SHOT
kod	40375	72388	G2639	21554
ml	60	55	70	34
mm	ø38x(H)105	ø45x(H)101	ø55x(H)85	ø45x(H)70
ilość szt. w opak.	12	12	12	6
szt./opak.	**1,85/22,20***	**3,35/40,20***	**2,80/33,60***	**2,60/15,60***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA LIMA

od **5,80**





	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L2356	L8110
ml	450	400
mm	ø77x(H)160	ø77x(H)130
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,55/szt.**	**5,80/szt.**

5,75





	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	G3368	G3367
ml	380	350
mm	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**5,75/szt.**	**5,75/szt.**



LINIA OPEN UP

od **8,45**







LINIA ASKA

od **5,70**







	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	U1033	U1041	U1032	L8508	L8507	L8675
ml	380	350	300	450	380	350
mm	ø93x(H)94	ø77x(H)118	ø99x(H)86	ø83x(H)140	ø90x(H)101	ø76x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
PLN	**8,45/szt.**	**8,45/szt.**	**15,30/szt.**	**5,80/szt.**	**5,70/szt.**	**5,70/szt.**



Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

LINIA PRIMARY

od 5,75





	SZKLANKA HI BALL	SZKLANKA HI BALL
kod	G3323	G3322
ml	440	360
mm	ø87(H)110	ø81(H)102
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**6,15/szt.**	**5,75/szt.**

LINIA VIGNE

od 4,40







	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L2369	G3674	G3658
ml	450	330	220
mm	ø70x(H)165	ø69x(H)126	ø61x(H)111
ilość szt. w opak.	6	6	6
PLN	**6,15/szt.**	**4,40/szt.**	**4,40/szt.**

od 3,95







	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	L2370	G3666	G3659
ml	370	310	200
mm	ø93x(H)87	ø84x(H)83	ø75x(H)74
ilość szt. w opak.	6	6	6
PLN	**5,70/szt.**	**4,80/szt.**	**3,95/szt.**

– Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
– Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
– Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
– Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

ARCOROC

STACKABLE

Strong Kwarx Pure Bright



LINIA NEW YORK

od 4,15 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7339	L7335
ml	250	350
mm	ø81x(H)84	ø74x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**4,15/24,90***	**5,10/30,60***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 3,00 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7334	L7340	N6253	N4136
ml	380	470	45	400
mm	ø89x(H)100	ø87x(H)144	ø42x(H)70	ø78x(H)156
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**5,10/30,60***	**5,70/34,20***	**3,00/18,00***	**5,50/33,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA BE BOP

3,75 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L8687	L8688
ml	300	350
mm	ø84x(H)82	ø69x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**3,75/22,50***	**3,75/22,50***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA POP CORN

ARCOROC

od 4,05 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N4231	N4232
ml	270	350
mm	(H)98	(H)121
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**4,05/24,30***	**5,10/30,60***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA ELISA

ARCOROC

od 2,60 szt.

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	J4724	J4591
ml	350	230
mm	ø68x(H)135	ø73x(H)82
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**2,80/16,80***	**2,60/15,60***



LINIA CAN

ARCOROC

4,15 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6545	N6544
ml	470	470
mm	ø76x(H)134	ø70x(H)165
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**4,15/24,90***	**4,15/24,90***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA BROADWAY

ARCOROC

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła certyfikowanego o wysokiej przejrzystości: 100% czystości 0% zabarwienia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

Strong Kwarx Pure Bright

od 5,40 szt.



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	KIELISZEK
kod	L7255	L7256	L7254	L7253
ml	380	280	300	50
mm	ø75x(H)145	ø67,5x(H)134	ø85x(H)91	ø49x(H)60
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**8,10/48,60***	**6,85/41,10***	**6,85/41,10***	**5,40/32,40***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA SHETLAND

ARCOROC

od 3,75 szt.



	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	79698	79728	79741
ml	420	350	320
mm	ø89x(H)146	ø83x(H)138	ø97x(H)97
ilość szt. w opak.	12	12	12
szt./opak.	**4,70/56,40***	**3,75/45,00***	**3,75/45,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA BRIXTON

ARCOROC

od 7,30 szt.



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	P9411	P4187	P9067	P4188
ml	450	380	350	300
mm	ø82x(H)157	ø77x(H)150	ø87x(H)112	ø86x(H)96
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**10,30/61,80***	**8,55/51,30***	**8,55/51,30***	**7,30/43,80***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA LOG

ARCOROC

STACKABLE

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

od 2,40 szt.



	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L9946	L9945	L8690
ml	320	270	220
mm	ø70x(H)120	ø77x(H)93	ø73x(H)79
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**2,50/15,00***	**2,50/15,00***	**2,40/14,40***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

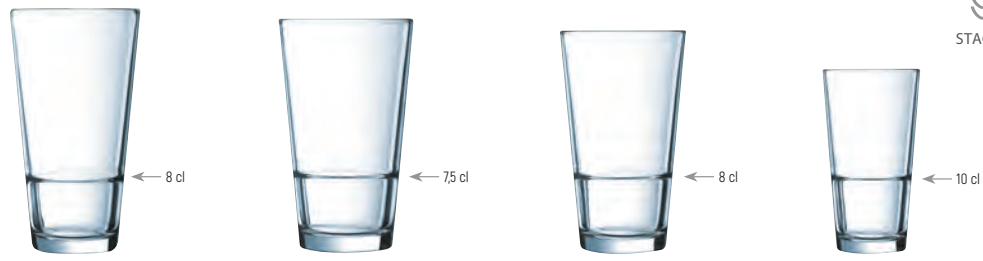


LINIA STACK UP

ARCOROC

STACKABLE

od 4 25 szt.



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	H5641	H5642	H7763	H7764
ml	470	400	350	290
mm	ø87x(H)147	ø83x(H)144	ø78x(H)140	ø76x(H)119
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**4,80/28,80***	**4,25/25,50***	**4,25/25,50***	**4,25/25,50***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 2 70 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5646	J0317	H5647	J8039
ml	320	260	210	45
mm	ø92x(H)92	ø85x(H)92	ø83x(H)80	ø50x(H)60
ilość szt. w opak.	6	6	6	12
szt./opak.	**3,85/23,10***	**3,55/21,30***	**3,55/21,30***	**2,70/32,40***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA FUSION

ARCOROC

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

od 5 10 szt.



	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L7849	L7850
ml	550	350
mm	ø109x(H)101	ø82x(H)120
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**5,20/31,20***	**5,10/30,60***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKLANKI CORTINA

– Prosta i funkcjonalna kolekcja szklanek Cortina stanowi ekonomiczną propozycję dla różnych typów lokali gastronomicznych. Bogate portfolio pojemności sprawia, że szklanki są doskonałe do wielu zastosowań

wash

Bormioli Rocco

NEW

od 3,00 szt.






	SZKLANKA WYSOKA CORTINA	SZKLANKA TUBO CORTINA	SZKLANKA CORTINA	SZKLANKA CORTINA
kod	766391	766384	776407	776421
ml	385	300	275	215
mm	ø65x(H)162,5	ø59,5x(H)166	ø61,5x(H)141	ø54,5x(H)143
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**4,20/25,20***	**3,20/19,20***	**3,35/20,10***	**3,00/18,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych







	SZKLANKA NISKA CORTINA	SZKLANKA CORTINA	SZKLANKA NISKA CORTINA
kod	734988	776414	776377
ml	405	255	195
mm	ø87x(H)98	ø73,5x(H)88	ø68,5x(H)79
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**5,20/31,20***	**3,00/18,00***	**3,00/18,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

NEW

6,00





	SZKLANKA WYSOKA PEACH ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA MINT ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ICE ROCK BAR
kod	776278	776285	776292
ml	370	370	370
mm	ø83x(H)120,5	ø83x(H)120,5	ø83x(H)120,5
ilość szt. w opak.	24	24	24
PLN	**6,00/szt.**	**6,00/szt.**	**6,00/szt.**

KOLEKCJA ROCK BAR

TEMPERED TEMPERED stackable wash

INFINITY COLOR

Bormioli Rocco

NEW

- Kolekcja Rock Bar to klasyczne szkło barowe, urozmaicone szklankami w trzech soczystych kolorach, pozwalającymi na serwowanie jeszcze bardziej oryginalnych koktajli
- Wykonane z wysokiej jakości szkła hartowanego – odporne na uderzenia i szoki termiczne oraz przystosowane do częstego mycia w zmywarce
- Można je układać w stosie oszczędzając w ten sposób miejsce na barze

od 4,00







	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR
kod	735015	776308	776315	734995	776247
ml	646	370	285	480	370
mm	ø96x(H)163	ø79x(H)141	ø72x(H)134,5	ø90x(H)131	ø83x(H)120,5
ilość szt. w opak.	6	24	6	6	36
PLN	**7,00/szt.**	**5,00/szt.**	**4,00/szt.**	**5,00/szt.**	**4,00/szt.**

od 2,00






	SZKLANKA NISKA ROCK BAR	SZKLANKA NISKA ROCK BAR	SZKLANKA NISKA ROCK BAR	KIELISZEK SHOT ROCK BAR
kod	776230	776254	776261	735008
ml	385	270	200	70
mm	ø91x(H)100,5	ø84x(H)92,5	ø75,5x(H)83,5	ø51x(H)64
ilość szt. w opak.	24	6	6	6
PLN	**4,00/szt.**	**3,00/szt.**	**3,00/szt.**	**2,00/szt.**



SZKLANKI BODEGA

TEMPERED TEMPERED wash

- Proste i eleganckie szklanki wykonane ze szkła hartowanego
- Większa wytrzymałość na wstrząsy, uderzenia i szok termiczny



od 3,25 szt.





	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA
kod	776209	776216	776223
ml	505	355	225
mm	ø88,5x(H)120	ø85x(H)89,5	ø82x(H)59
ilość szt. w opak.	12	12	12
szt./opak.	**5,00/szt.**	**4,00/szt.**	**3,25/39,00***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKLANKI LINE

- Serię Line wyróżnia unikalna struktura, dzięki niej szklanki zyskały stylowy i nowoczesny wygląd

od 2,20 szt.







	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776353	776360
ml	290	390
mm	ø85x(H)85	ø84,5x(H)120
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**2,20/13,20***	**2,70/16,20***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KOLEKCJA ORIENTE

- Kolekcja Oriente łączy w sobie wyrafinowane wzornictwo i doskonałe wykonanie
- Produkty w kolorze niebieskim są wykonane ze szkła barwionego dzięki czemu utrzymują trwałość kolorów mimo mycia w zmywarce
- Wielopłaszczyznowa powierzchnia szklanek i ciekawy kształt urozmaici serwowanie koktajli

INFINITY COLOR

od 6,00



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA COOL BLUE NISKA	SZKLANKA COOL BLUE NISKA	SZKLANKA COOL BLUE WYSOKA
kod	775653	775660	775677	775684	775691	775707
ml	400	500	470	400	500	470
mm	ø92x(H)91,5	ø96x(H)105	ø79x(H)142	ø92x(H)91,5	ø96x(H)105	ø79x(H)142
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
PLN	**6,00/szt.**	**7,00/szt.**	**7,00/szt.**	**6,00/szt.**	**8,00/szt.**	**7,00/szt.**

SZKLANKI DIAMOND

- Ze względu na oryginalny kształt i teksturę szklanki Diamond przypadną do gustu miłośnikom stylu vintage

od 4,00



	SZKLANKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776322	776339	776346
ml	305	385	470
mm	ø84x(H)92,5	ø91x(H)102,5	ø85,2x(H)143,5
ilość szt. w opak.	6	6	6
PLN	**5,00/szt.**	**4,00/szt.**	**5,00/szt.**

KIELISZEK ROMANTIC

10,00



	KIELISZEK
kod	777961
ml	320
mm	ø83x(H)151
ilość szt. w opak.	6
PLN	**10,00/szt.§**

SZKŁO DESEROWE





od 5,00 szt.





	PUCHAREK FORTUNA	PUCHAREK ALASKA	PUCHAREK DIAMOND
kod	770511	770528	770535
ml	300	260	360
mm	ø125x(H)180	ø104x(H)94	ø115x(H)99
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**13,00/szt.**	**5,00/szt.**	**9,85/59,10***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 4,30





	PUCHAREK ROCK BAR	PUCHAREK YPSILON
kod	770542	770559
ml	380	375
mm	ø85x(H)182	ø130x(H)90
ilość szt. w opak.	6	12
PLN	**4,30/szt.**	**5,70/szt.**

od 8,00





	PUCHAREK GELATO	PUCHAREK ACAPULCO
kod	770467	770474
ml	280	300
mm	ø100x(H)166	ø116x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**10,00/szt.**	**8,00/szt.**



ARCOROC

od 2,00 szt.



	PUCHAREK CHIQUITO	KIELISZEK DO MARTINI COCTAIL
kod	J4764	50056
ml	230	150
mm	(H)59	(H)165
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	2,00/12,00*	8,55/51,30*



	KIELISZEK KOKTAJLOWY HURRICANE
kod	54584
ml	440
mm	(H)208
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	13,00/78,00*



	KIELISZEK KOKTAJLOWY BACCHUS
kod	18223
ml	380
mm	ø87x(H)158
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	8,65/51,90*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

18,70 szt.



	PUCHAREK JAZZED
kod	N8367
ml	410
mm	(H)198
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	18,70/112,20*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 7,80 szt.







	SZKLANKA LATINO	SZKLANKA IRISH COFFEE	SZKLANKA KYOTO
kod	G3871	37684	P1849
ml	290	240	310
mm	(H)150	(H)139	(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	7,80/46,80*	10,80/64,80*	8,65/51,90*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



ARCOROC
HIGH TRANSPARENCY
PURITY CERTIFIED GLASS

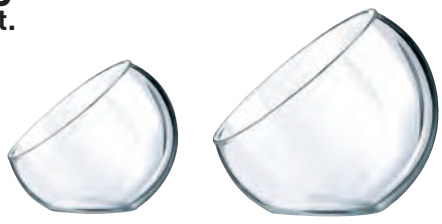
od 1,90 szt.



	APETIZER SHETLAD	APETIZER BARIL	SZKLANKA NISKA ESKALE HART	SZKLANKA NISKA ESKALE HART	APETIZER ESKALE	PUCHAREK SEYCHELLES
kod	C8222	N6550	L3750	L3751	N6551	34741
ml	90	160	310	180	90	200
mm	60x(H)78	ø58x(H)80	ø91x(H)87	ø77x(H)78	ø58x(H)80	(H)80
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	6	6
szt./opak.	**2,90/34,80***	**1,90/szt.**	**4,45/26,70***	**3,65/21,90***	**3,45/szt.**	**4,80/28,80***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 2,70 szt.



	PUCHAREK VERSATILE	PUCHAREK VERSATILE
kod	H4668	H3951
ml	40	120
mm	(H)62	(H)90
ilość szt. w opak.	12	6
szt./opak.	**2,70/32,40***	**4,15/24,90***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od 11,25 szt.



	PUCHAREK PALMIER	PUCHAREK PALMIER	PUCHAREK QUADRO	PUCHAREK QUADRO
kod	58010	58012	12615	N6653
ml	210	370	360	500
mm	(H)100	(H)201	(H)191	ø81x(H)191
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**11,25/67,50***	**19,55/117,30***	**13,95/83,70***	**18,20/109,20***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

5,80 szt.



MISECZKA DESEROWA
MAEVA DIAMANT



MISECZKA DESEROWA
MAEVA DOTS



MISECZKA DESEROWA
MAEVA VINTAGE

	MISECZKA DESEROWA MAEVA DIAMANT	MISECZKA DESEROWA MAEVA DOTS	MISECZKA DESEROWA MAEVA VINTAGE
kod	L6690	L6688	L6692
ml	350	350	350
mm	ø120x(H)74	ø120x(H)74	ø120x(H)74
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**5,80/34,80***	**5,80/34,80***	**5,80/34,80***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

BUTELKI

Bormioli Rocco

od 5,00





NEW







	BUTELKA ORIENTE	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING
kod	775714	779330	775721	775738	775745
ml	1000	125	250	500	1000
mm	ø85x(H)350	ø55x(H)134	ø64x(H)192	ø77x(H)253	ø94x(H)306
ilość szt. w opak.	6	20	28	12	20
PLN	**18,00/szt.**	**5,00/szt.**	**5,00/szt.**	**7,00/szt.**	**7,00/szt.**



od 2,00 szt.





NEW



	BUTELKA OFFICINA 1825	BUTELKA OFFICINA 1825	BULETKA DO SMOOTHIES QUATTRO STAGIONI
kod	775844	775851	779316
ml	750	1200	200
mm	ø85,9x(H)247	ø95x(H)300	
ilość szt. w opak.	6	6	12
szt./opak.	**11,35/68,10***	**14,00/szt.**	**2,00/szt.**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKLANKI DO PIWA

ARCOROC

od 2,90 szt.



	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC
kod	L9941	L9944	L9943	49357	43740	43716
ml	590	590	470	570	340	280
mm	ø94x(H)151	ø83x(H)210	ø78x(H)190	ø87x(H)152	ø77x(H)127	ø73x(H)115
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	48	48
szt./opak.	**5,50/33,00***	**5,50/33,00***	**5,50/33,00***	**3,85/szt.**	**3,10/148,80***	**2,90/139,20***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 3,85 szt.



	SZKLANKA ULTIMATE	SZKLANKA LINZ	SZKLANKA TULIP
kod	G8563	25263	P3008
ml	570	390	580
mm	ø90x(H)160	ø69x(H)206	ø84x(H)161
ilość szt. w opak.	24	6	24
szt./opak.	**4,25/102,00***	**5,60/33,60***	**3,85/92,40***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

KIELISZKI DO WODY/PIWA

od 7,40 szt.



	SUBLYM MULTIPURPOSE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE
kod	N5368	24941	7131	7132
ml	350	620	500	380
mm	ø88x(H)177	ø89x(H)207	ø83x(H)192	ø77x(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**9,25/szt.**	**9,45/56,70***	**8,10/48,60***	**7,40/44,40***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



ARCOROC

od 3,45 szt.







	FILIŻANKA VOLUTO	FILIŻANKA VOLUTO	FILIŻANKA VOLUTO	SPODEK VOLUTO	KUBEK BOCK
kod	L3694	L3693	L3692	L3697	E7104
ml	320	250	220		250
mm	ø106x(H)111	ø104x(H)91	ø107x(H)71	ø140	ø68x(H)89
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**3,85/szt.**	**3,45/szt.**	**3,45/szt.**	**6,00/36,00***	**3,45/20,70***

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKLANKA CAFFEINO

2,20 szt.



	SZKLANKA CAFFEINO
rabat	456002
ml	85
mm	ø59x(H)71
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**2,20/13,20***



*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SALATERKI POMPEI

TEMPERED TEMPERED stackable wash

– Pompei to kolekcja dziewięciu salaterek wykonanych z hartowanego szkła. Będą nieodzownym sprzymierzeńcem podczas przygotowywania kompozycji składników, podawania gustownie przekąsek, sałatek, sosów lub przypraw
– Kształt umożliwia sztaplowanie i pozwala zaoszczędzić miejsce

od 2,00 szt.



	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	775998	776001	776018	776025	776032
ml	39	100	240	350	570
mm	ø60x(H)30	ø80x(H)41	ø105x(H)53	ø120x(H)60	ø140x(H)70
ilość szt. w opak.	6	6	24	6	6
szt./opak.	**2,00/12,00***	**2,20/13,20***	**3,00/szt.**	**4,00/szt.**	**5,00/szt.**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	776049	776056	776063	776070
ml	1060	1700	2450	3650
mm	ø170x(H)85	ø200x(H)100	ø230x(H)95	ø260x(H)106
ilość szt. w opak.	24	6	4	4
PLN	**7,00/szt.**	**9,00/szt.**	**15,00/szt.**	**20,00/szt.**

SALATERKI EMPILABLE ARCOROC

od 1,70



	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10011	10018	10040	10019	10000
ml	35	75	150	240	385
mm	ø58x(H)105	ø73x(H)32	ø88x(H)39	ø103x(H)45	ø118x(H)54
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
PLN	**1,70/szt.**	**1,80/szt.**	**2,00/szt.**	**2,10/szt.**	**2,60/szt.**

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10003	10027	10022	10021	10029
ml	550	1100	1800	2900	6000
mm	ø138x(H)52	ø170x(H)78	ø200x(H)92	ø230x(H)105	ø290x(H)133
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
PLN	**3,95/szt.**	**4,40/szt.**	**8,00/szt.**	**10,30/szt.**	**19,80/szt.**



od 14,00 szt.

Luigi Bormioli ITALY



Luigi Bormioli ITALY





	NACZYNIE DO PRZYSTAWEK DOUBLE WALL	POJEMNIK NA OLIWĘ/OCET DOUBLE WALL	OFFICINA 1825 BOTTIGLIETTA
kod	777640	777657	777893
ml	250	250	270
mm	111x(H)45	ø85x(H)117	ø62,5x(H)190
ilość szt. w opak.	2	1	1
szt./opak.	**28,00/56,00***	**36,00/szt.**	**14,00/szt.**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 1,00 szt.









Bormioli Rocco

NEW

	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK Z UCHEM QUATTRO STAGIONI	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI – DO 775592	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI – DO 775608 I 775615	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI – DO 776094 I 776087	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI – DO 779224, 779217, 779200
kod	775592	775608	775615	776100	776117	769942	779194
ml	150	250	415				
mm	ø75x(H)83	ø86x(H)93	ø84x(H)136	ø56	ø70	ø70	ø110
ilość szt. w opak.	12	6	12	3	2	2	1
szt./opak.	**2,00/szt.**	**3,00/szt.**	**8,00/szt.**	**1,00/3,00***	**1,50/3,00***	**2,00/4,00***	**4,00/szt.**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 8,00






	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO
kod	775639	775646	776124	776131
ml	125	200	350	500
mm	ø83x(H)71	ø83x(H)84	ø98,4x(H)98	ø106x(H)100
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
PLN	**8,00/szt.**	**8,00/szt.**	**8,00/szt.**	**9,00/szt.**

od 4,00







	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	FIDO VASO LAVAGNA ERM	FIDO VASO LAVAGNA ERM	FIDO VASO LAVAGNA ERM
kod	776087	776094	777862	777879	777886
ml	200	320	1500	1000	750
mm	ø89x(H)86	ø89x(H)108	ø106x(H)220	ø106x(H)160	ø106x(H)136
ilość szt. w opak.	12	12	12	12	12
szt./opak.	**4,00/szt.**	**4,00/szt.**	**21,00/szt.**	**18,00/szt.**	**17,00/szt.**

od 11,00






	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO
kod	777923	777930	777947	777954
ml	1000	750	500	350
mm	ø111x(H)164	ø108x(H)136	ø96,5x(H)123	ø91x(H)103
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	**13,00/szt.**	**12,00/szt.**	**11,00/szt.**	**11,00/szt.**

Bormioli Rocco

od 5,00







	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI
kod	779231	779248	779200	779217	779224
ml	40	80	2000	3000	3800
mm	ø59x(H)54	ø61x(H)68 mm	ø143x(H)192	ø160x(H)218	ø160x(H)264
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	6
PLN	**5,00/szt.**	**5,00/szt.**	**16,00/szt.**	**19,00/szt.**	**24,00/szt.**



BUTELKI I KARAFKI DO BITTERÓW I ALKOHOLU

– Wytworzone ze szkła z nalewakiem ze stali nierdzewnej
– Design inspirowany latami dwudziestymi XX wieku

od 25,00

Luigi Bormioli ITALY








	KARAFKA Z KORKIEM ELIXIR	BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.1	BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.2	BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.3
kod	779033	779040	779057	779064
ml	750	100	100	100
mm	90x90x(H)207	57x57x(H)135	ø52x(H)142	37x(H)152
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	**41,00/szt.**	**25,00/szt.**	**25,00/szt.**	**25,00/szt.**

KOLEKCJA TOLEDO

– Zastawa stołowa wykonana z białego szkła hartowanego, które jest wytrzymałe na wstrząsy i uderzenia
– Kolekcja Toledo ze względu na prostą formę, czystą biel, jakość i niewysoką cenę jest bardzo chętnie kupowana

przez użytkowników indywidualnych jak i profesjonalną gastronomię

Bormioli Rocco

NEW

od 4,00



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775868	ø250	6	**5,00**



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775875	ø240	6	**5,00**



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775882	ø200	6	**4,00**



PÓŁMISEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775899	360x270	12	**11,00**
775905	300x220	6	**13,00**
775912	228x154	24	**8,00**



SALATERKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775936	ø190x(H)80	6	**8,00**
775943	ø230x(H)90	12	**10,00**



MISKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775929	ø170x(H)51	24	**5,00**



MISKA DO ZUPY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775950	ø110x(H)50	6	**5,00**



MISKA DO ZUPY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775967	ø125x(H)80	4	**6,00**

SPODEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
775974	ø130x(H)18	6	**5,50/33,00**
775981	ø145x(H)17,5	6	**5,50/33,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM, ZESTAW 6 SZT.

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	szt./opak.
735022	ø146	220	6	**10,30/61,80**



*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZASTAWA STOŁOWA ZENIX INTENSITY

od 4 25 szt.

- Piękna kremowa zastawa stołowa o unikalnym kształcie i formie, wyprodukowana przy użyciu nowego mineralnego materiału o wyjątkowych właściwościach. Zenix® to połączenie wyrafinowanej elegancji z zaawansowaną technologią
- 3 razy bardziej odporna na wstrząsy i wyszczerbienia w porównaniu do tradycyjnej porcelany
- Wysoka odporność za zarysowania
- Ochrona powierzchni do 2000 cykli mycia w zmywarkach gastronomicznych
- Idealnie gładka powierzchnia

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G4395	ø310x(H)19	6	**16,65**
P3962	ø275x(H)23	6	**12,50**
P3964	ø255x(H)19	6	**11,65**
H7496	ø240x(H)20	6	**10,90**
G4391	ø205x(H)18	6	**9,45**
G4394	ø160x(H)17	6	**7,30**

TALERZ NA STEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G9144	300x260x(H)30	6	**13,00**

TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G4399	ø285x(H)45(H)30	6	**13,00**

TALERZ GŁĘBOKI

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L6769	120	ø260x(H)37	6	**11,00**

TALERZ DO RISOTTO

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G9822	ø290x(H)58	6	**13,00**



TALERZ DO PIZZY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H3079	ø320x(H)17	6	**13,00**

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G4396	ø220x(H)37	6	**10,85**

PÓŁMISEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L8469	342x241x(H)20	6	**15,60**



MISKA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L7027	1300	ø285x(H)68	6	**13,00**





FILIŻANKA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
H9982	190	ø78x(H)58	12	**8,30/99,60**



SPODEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
H9984	ø140x(H)18	6	**5,20/31,20**

FILIŻANKA SZTAPLOWANA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
J6992	90	ø56x(H)60	12	**6,45/77,40**



SPODEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
J7429	115x(H)15	6	**4,25/25,50**



FILIŻANKA SZTAPLOWANA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L2427	220	ø77x(H)74	12	**8,10**



SPODEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
L2437	ø160x(H)20	6	**5,60/33,60**



KUBEK SZTAPLOWANY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
J6993	290	ø79x(H)90	6	**7,80/46,80**



MISKA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4481	500	ø160x(H)46	6	**7,80**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



ZASTAWA STOŁOWA SWEET LINE/FRIEND'S TIME

od **10,30**



TALERZ DO STEKÓW BIAŁY FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
J4651	300x260x(H)30	6	**10,30**



TALERZ DO MAKARONU SWEET LINE

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L2805	ø280	6	**14,60**

TALERZ NA PIZZĘ FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
C8016	ø321x(H)24	6	**10,30**

KOLEKCJA EBRO

- Dzięki specjalnej kompozycji minerałów kolekcja Ebro jest lekka, odporna na stłuczenia, pęknięcia i zadrapania.
- Powierzchnia szkła jest bardzo higieniczna, ponieważ nie jest porowata, a zatem nie wchłania zapachów i smaków, a proces hartowania gwarantuje jej ekstremalną odporność i długą żywotność.

od 4,00 szt.

Bormioli Rocco

NEW



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735114	ø318	6	**12,00**
735077	ø260	6	**5,00**
735060	ø200	6	**4,00**



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735053	ø320x(H)49	6	**13,00**
735138	ø235x(H)37	6	**5,00**



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735107	350x268	6	**13,00**
735091	228x154	6	**7,00**



SALATERKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735121	ø230x(H)98	6	**13,00**



MISKA

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735039	ø136x(H)70	510	4	**6,00**
735084	ø124	345	6	**6,00**



FILIŻANKA ZE SPODKIEM, ZESTAW 6 SZT.

kod	mm	ml	szt./opak.
735046	ø155	250	**9,85/59,10**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA RESTAURANT

- Zastawa cateringowa Arcoroc została wyprodukowana z trwałego materiału Opal® opatentowanego przez Arc International, który jest do 3 razy bardziej wytrzymały w porównaniu do zwykłej porcelany hotelowej

od 4,80 szt.

ARCOROC

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

stackable | wash | micro



BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
28891	310	ø102x(H)58	6	**8,75/52,50**



KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
18316	290	ø79x(H)90	6	**7,80/46,80**
36140	250	ø72x(H)89	6	**5,60/33,60**



SPODEK RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
22712	ø153	6	**4,80/28,80**

SALATERKA RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
50061	ø160x(H)51	6	**7,80/46,80**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

ARCOROC

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

od 3,35 szt.

stackable wash micro



TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6886	ø155x(H)13	6	**3,35**
D6887	ø195x(H)16	6	**3,95**
D6890	ø245x(H)24	6	**4,25**
N8244	ø273x(H)25	6	**6,00**
D6871	ø310x(H)25	4	**14,50**



TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6889	ø225x(H)35	6	**4,25**



PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6891	290x214x(H)22	4	**14,45**
D6877	350x240x(H)26	4	**17,10**



RAWIERKA TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6885	220x140x(H)28	6	**8,55**



BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6879	300	ø98x(H)59	6	**7,70**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6884	340	ø120x(H)56	6	**3,95**
D6882	1800	ø180x(H)78	6	**8,55**
D6881	2400	ø240x(H)98	6	**11,35**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6883	565	ø160x(H)52	8	**4,25**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6878	460	ø132x(H)71	6	**6,10**



KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6880	290	ø82x(H)90	6	**3,85**



FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6922	280	ø94x(H)72	6	**6,10**
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	**4,10**
D6921	220	ø87x(H)67	6	**4,80**
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	**3,65**



do cen należy doliczyć VAT 23%



ZASTAWY STOŁOWE

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

stackable wash micro

ARCOROC

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

od 3,10 szt.





TALERZ PŁYTKI CADIX

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4129	ø196x(H)17	6	**3,15**
H4132	ø250x(H)24	6	**3,45**
D7380	ø275x(H)25	6	**4,15**

TALERZ GŁĘBOKI CADIX

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4130	ø226x(H)34	6	**3,45**
J6691	ø238x(H)39	6	**3,45**





SALATERKA CADIX

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
37789	330	ø120x(H)53	6	**3,10**
D7499	570	ø160x(H)61	8	**3,45**
P4164	2500	ø240x(H)99	6	**10,20**

FILIŻANKA I SPODEK CADIX

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
37784	220	spodek ø140	6	**7,70/46,20**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G0565	ø195x(H)15	6	**3,15**
G0564	ø245x(H)21	6	**3,45**
H9859	ø265x(H)21	6	**4,15**



TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G0563	ø225x(H)30	6	**3,45**



TALERZ PŁYTKI EVOLUTION

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
E6983	ø195x(H)17	6	**3,15**
E6981	ø240x(H)22	6	**3,45**
E6961	ø270x(H)22	6	**4,15**



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4122	330	ø120x(H)53	6	**3,15**



SALATERKA EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
63379	250	ø165x(H)45	8	**3,45**



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
63391	300	ø79x(H)93	6	**3,75**



MISKA EVOLUTION

kod	litry	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
N9398	4	ø300x(H)69	6	**23,50**
N9399	2,8	ø260x(H)69	6	**20,30**
N9400	2	ø220x(H)69	6	**18,00**
N9401	1,3	ø180x(H)69	6	**14,65**

HENDI

72,00

ZESTAW TALERZY ZE SZKŁA HARTOWANEGO – 18 ELEMENTÓW

- Zestaw obejmuje: 6 talerzy głębokich Ø225 mm, 6 talerzy płaskich Ø245 mm i 6 talerzy płaskich Ø195 mm
- Trzykrotnie większą odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Możliwość sztaplowania
- Podlega całkowitemu recyklingowi
- Gładka powierzchnia gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii
- Odporność termiczna do 130°C

kod	PLN
795224	**72,00**

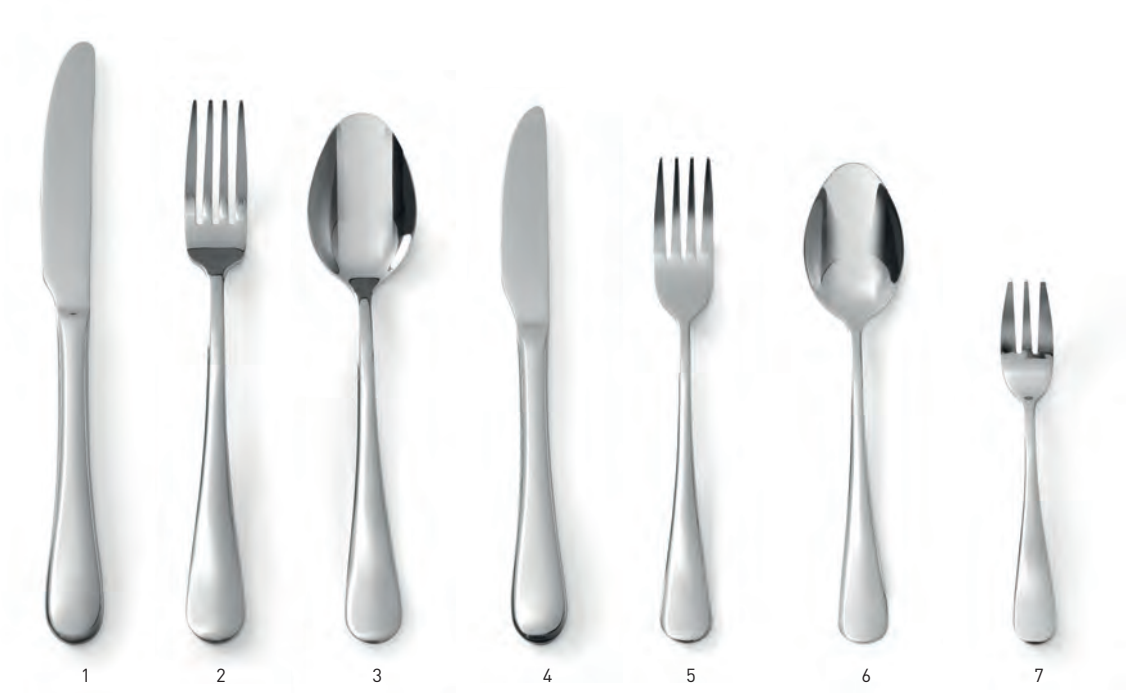
PROFI LINE



SZTUĆCE PROFI LINE

18/0 stainless steel | wash

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



od 1 85 szt.



kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764404	1	Nóż stołowy	6 szt.	225	**4,85/29,10**
764411	2	Widelec stołowy	6 szt.	205	**2,85/17,10**
764428	3	Łyżka stołowa	6 szt.	205	**2,85/17,10**
764435	4	Nóż deserowy	6 szt.	205	**4,50/27,00**
764442	5	Widelec deserowy	6 szt.	186	**2,60/15,60**
764459	6	Łyżka deserowa	6 szt.	186	**2,60/15,60**
764466	7	Widelczyk do ciasta	12 szt.	136	**2,15/25,80**

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764473	8	Łyżeczka do espresso	12 szt.	111	**2,15/25,80**
764480	9	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	**1,85/22,20**
764497	10	Łyżeczka do lodów	12 szt.	135	**1,95/23,40**
764503	11	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	**2,60/15,60**
764510	12	Nóż do masła	12 szt.	158	**2,05/24,60**
764527	13	Nóż do steków	6 szt.	215	**5,65/33,90**



SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Wykonane ze stali 18/0

18/0 stainless steel

wash

od 1,35 szt.



1 2 3 4 5 6 7

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764206	1	Nóż stołowy	6 szt.	215	**2,40/14,40**
764213	2	Widelec stołowy	6 szt.	197	**1,80/10,80**
764220	3	Łyżka stołowa	6 szt.	197	**1,80/10,80**
764237	4	Widelczyk do ciasta	12 szt.	150	**1,80/21,60**
764244	5	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	146	**1,80/21,60**
764251	6	Łyżeczka do espresso	12 szt.	131	**1,35/16,20**
764268	7	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	**2,05/12,30**



BUDGET LINE
– Polerowane mechanicznie
– Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0 stainless steel

wash

od 0,80 szt.



1 2 3 4 5 6 7

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764039	1	Łyżka stołowa	12 szt.	181	**0,85/10,20**
764022	2	Widelec stołowy	12 szt.	183	**0,80/9,60**
764015	3	Nóż stołowy	12 szt.	212	**1,30/15,60**
764084	4	Łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	136	**0,50/12,00**
764091	5	Łyżeczka do espresso	24 szt.	110	**0,60/14,40**
764077	6	Widelczyk do ciasta	24 szt.	145	**0,50/12,00**
764138	7	Łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	**1,25/15,00**



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- Drewniany uchwyt (certyfikat FSC), wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki
- Produkt spełnia wymagania norm § 31 ust. 1 LFGB względnie art. 3 rozporządzenia (EG) 1935/2004
- Widelce – ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Noże – bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420

TRAMONTINA

od 8,60 szt.

NEW



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

zestawy x12

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	szt./opak.
29810008	1	Nóż Horeca Gaucho	Brązowy	235	**19,00/228,00**
29810012	2	Widelec Horeca Jumbo	Brązowy	220	**13,70/164,40**
29810002	3	Nóż Horeca Jumbo	Brązowy	255	**19,50/234,00**
29810005	4	Widelec stołowy Horeca	Czerwony	200	**9,90/118,80**
29810006	5	Widelec stołowy Horeca	Brązowy	200	**9,90/118,80**
29810003	6	Nóż Horeca	Czerwony	215	**8,75/105,00**
29810004	7	Nóż Horeca	Brązowy	215	**8,75/105,00**
29810171	8	Łyżka stołowa Horeca	Brązowy	195	**9,90/118,80**
29810159	9	Widelec Horeca French Style	Brązowy	220	**25,20/302,40**
29810023	10	Nóż Horeca French Style	Brązowy	225	**36,70/440,40**
29810179	11	Widelec stołowy Horeca	Brązowy	170	**8,60/103,20**
29810176	12	Łyżeczka do herbaty Horeca	Brązowy	150	**7,10/85,20**

TRAMONTINA

NEW

od 8,70 szt.



1 2 3 4 5 6

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899157	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco	Brązowy	200	6	10,00/60,00
29899155	2	Zestaw noży Churrasco	Brązowy	215	6	8,70/52,20
29899161	3	Zestaw widelców Churrasco Gaucho	Brązowy	210	6	12,80/76,80
29899159	4	Zestaw noży Churrasco Gaucho	Brązowy	235	6	22,20/133,20
29899151	5	Zestaw noży Churrasco Jumbo	Brązowy	255	4	24,25/97,00
29899163	6	Zestaw sztućców Jumbo	Brązowy	220+255	2+2	24,30/97,20

NEW

od 8,70 szt.



1 2 3 4 5 6 7

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899156	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco	Czerwony	200	6	10,00/60,00
29899154	2	Zestaw noży Churrasco	Czerwony		6	8,70/52,20
29899160	3	Zestaw widelców Churrasco Gaucho	Czerwony		6	12,80/76,80
29899173	4	Zestaw noży Churrasco Spanish Style	Brązowy	220	6	12,85/77,10
29899172	5	Zestaw noży Churrasco Spanish Style	Czerwony	220	6	12,85/77,10
29899169	6	Zestaw Churrasco do mięs	Brązowy	310+200	1+1	57,50/115,00
29899162	7	Zestaw sztućców Churrasco Jumbo	Czerwony	220+255	2+2	24,30/97,20

NEW



19,50 szt.

92000005

ZESTAW SZTUĆCÓW GAUCHO DO STEKÓW, KARTONIK PREZENTOWY – 2 SZT.

1 nóż do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 120 mm
- Całkowita długość: 240 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

1 widelec do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość ostrza: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	szt./opak.
92000005	Brązowy	**19,50/39,00**

NEW



19,50 szt.

92000003

ZESTAW SZTUĆCÓW JUMBO DO STEKÓW, KARTONIK PREZENTOWY – 2 SZT.

1 nóż do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 125 mm
- Całkowita długość: 255 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

1 widelec do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Długość ostrza: 105 mm
- Całkowita długość: 220 mm
- Grubość widelca: 2 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	szt./opak.
92000003	Brązowy	**19,50/39,00**

TRAMONTINA

NEW



9,50 szt.

92000007

ZESTAW SZTUĆCÓW DO STEKÓW I PIZZY, KARTONIK PREZENTOWY – 4 SZT.

2 noże do steków i pizzy
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

2 widelce do steków i pizzy
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	szt./opak.
92000007	Brązowy	**9,50/38,00**

NEW



11,65 szt.

29899296

ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO STEAK/PIZZA, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.

4 noże do steków i pizzy
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

4 widelce do steków i pizzy
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	szt./opak.
29899296	Brązowy	**11,65/93,20**

NEW



16,90 szt.

29899297

ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO GAUCHO, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.

4 noże do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 120 mm
- Całkowita długość: 240 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

4 widelce do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	szt./opak.
29899297	Brązowy	**16,90/135,20**

SZTUĆCE DO STEKÓW PROFI LINE

S.S. stainless steel

- Wykonane ze stali nierdzewnej, rękojeści z pakkawood - tworzywa na bazie naturalnego drewna
- Pakkawood jest terminem odnoszącym się dla fornirów drewnianych składających się z kilku warstw wysokiej jakości drewna liściastego. Warstwy są prasowane, impregnowane żywicą epoksydową, szlifowane i polerowane
- Noże do steków są ostre, odporne na rdzę, twarde i jednocześnie elastyczne
- Sztućców nie należy myć w zmywarkach. Po umyciu zalecamy wytarcie ich do sucha



781050

WIDELEC DO STEKÓW - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781050	6	205	**17,00/102,00**



781036

NÓŻ DO STEKÓW - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781036	6	240	**24,50/147,00**



781043

NÓŻ DO STEKÓW JUMBO - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781043	6	255	**26,00/156,00**

SZTUĆCE DO STEKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS



781432

WIDELEC DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781432	6	200	**3,20/19,20**



781449

NÓŻ DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781449	6	215	**3,20/19,20**



781456

NÓŻ DO STEKÓW XL - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781456	6	250	**5,85/35,10**



1 2 3 4 5

NÓŻ DO STEKÓW

kod	lp.	-	długość ostrza (mm)	PLN
841082	1	z ząbkami, uchwyt POM	130	**68,00**
841167	2	z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	**24,00**
841099	3	z ząbkami, uchwyt z tworzywa Fiber	120	**46,00**
841143	4	z drobnymi ząbkami, uchwyt drewniany WENGE	125	**39,00**
841150	5	z ząbkami, uchwyt z drewna różanego	120	**24,00**



841174

ZESTAW DO STEKÓW – WIDELEC I NÓŻ

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841174	zestaw nóż z widelcem, nóż z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	**46,00**

Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



SZUKASZ NIEBANALNEJ ZASTAWY STOŁOWEJ?

SPRAWDŹ OFERTĘ NA

WWW.FINEDINE.PL

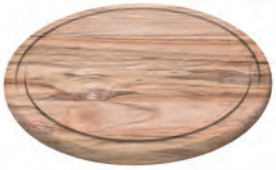
od 77,00

TRAMONTINA

wash



13332352



13335352



13331352

NEW

DESKA CHURRASCO Z DREWNA TEKOWEGO

- Wykonana z certyfikowanego drewna tekowego FSC
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13332352	400x240x(H)18	**108,00**
13333352	490x280x(H)22	**154,00**

OKRĄGŁA DESKA CHURRASCO DO STEKÓW

- Wykonana z certyfikowanego (FSC) drewna tekowego
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13335352	ø260x(H)15	**77,00**

PROSTOKĄTNA DESKA CHURRASCO DO STEKÓW

- Wykonana z certyfikowanego (FSC) drewna tekowego
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13331352	330x200x(H)18	**77,00**



6,00 szt.

403716

S.S. stainless steel

wash

WIDELEC DO HOMARÓW – ZESTAW 6 SZT.

kod	długość (mm)	szt./opak.
403716	205	**6,00/36,00**



12,00 szt.

402528

S.S. stainless steel

wash

SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW – ZESTAW 2 SZT.

- Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów

kod	długość (mm)	szt./opak.
402528	170	**12,00/24,00**



S.S. stainless steel

wash

2,50 szt.

402221

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW – ZESTAW 6 SZT.

kod	długość (mm)	PLN
402221	130	**2,50/15,00**

PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów

od 2,50



TALERZ PŁYTKI

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
770849	12	ø160	**5,00**
770856	12	ø210	**6,50**
770870	12	ø240	**7,00**
770887	12	ø270	**8,00**
770894	6	ø300	**15,50**



TALERZ DO MAKARONU

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
770948	6	ø260	**13,00**



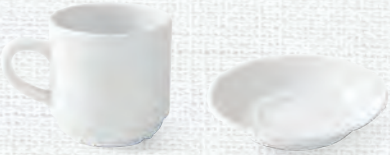
TALERZ GŁĘBOKI

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
770863	12	ø220	**7,00**



BULIONÓWKA

kod	-	litry	mm	PLN
770924	bulionówka	0,38		**13,50**
770931	spodek		ø170	**5,00**



FILIŻANKA I SPODEK

kod	-	litry	mm	PLN
770900	filiżanka	0,09		**3,50**
770917	spodek		ø90	**2,50**
770962	filiżanka	0,23		**6,00**
770979	spodek		ø145	**4,50**





BULIONÓWKI I SOSJERKI

80,00



434208

WAZA NA ZUPĘ
- Pokrywka z wycięciem na chochlę
- Uchwyty zgrzewane punktowo
- Chochla w zestawie

kod	litry	mm	PLN
434208	2,7	ø270x(H)120	**80,00**

od 11,00



432136

SOSJERKA
– Na stopce

kod	litry	mm	PLN
432143	0,085	120x72x(H)50	**11,00**
432006	0,14	135x76x(H)70	**11,00**
432105	0,23	160x98x(H)90	**15,00**
432129	0,28	200x100x(H)105	**17,00**
432136	0,46	240x120x(H)120	**18,00**

WAZY NA ZUPĘ I BULIONÓWKI LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

od 3,90 szt.



784730

784778

784754

WAZA NA ZUPĘ

kod	litry	mm	PLN
784747	1	ø175x(H)120	**28,00**
784730	2	ø215x(H)155	**51,00**

MISECZKA LIONHEAD

kod	litry	mm	szt./opak.
784778	0,125	ø90x(H)60	**7,00**
784761	0,25	ø120x(H)78	**10,00**
784754	0,5	ø138x(H)95	**14,00**
784433	0,05	ø55x(H)45	**3,90/23,40**

41,00

od 17,00

od 24,00



PÓŁMISEK TORRO
– Prostokątny

kod	mm	PLN
783658	360x240x(H)30	**41,00**

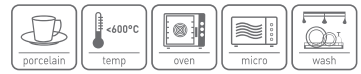
TACA BARK
– Prostokątna

kod	mm	PLN
785546	218x105x(H)23	**17,00**
785553	352x146x(H)40	**34,00**

MISKA VANILLA

kod	mm	PLN
785560	225x111x(H)62	**24,00**
785577	290x136x(H)80	**34,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE



- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

od **10,00**



PÓŁMISEK OWALNY



- Z rączkami

kod	mm	PLN
784006	165x105x(H)30	**10,00**
784013	215x140x(H)35	**17,00**
784020	270x180x(H)40	**27,00**

od **10,00**



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY



- Z rączkami

kod	mm	PLN
784105	100x140x(H)45	**10,00**
784112	120x190x(H)50	**17,00**
784129	185x260x(H)55	**34,00**

od **19,00**



786321

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA – OWALNE

kod	mm	PLN
786321	220x130x(H)40	**19,00**
786338	245x145x(H)55	**26,00**

20,00



786352

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA – KWADRATOWE

kod	mm	PLN
786352	165x165x(H)70	**20,00**

od **35,00**



786369

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA – PROSTOKĄTNE

kod	mm	PLN
786369	280x185x(H)65	**35,00**
786376	330x225x(H)70	**55,00**
786383	375x260x(H)75	**78,00**

8,00

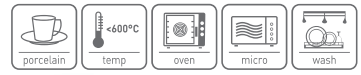


786307

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA – OKRĄGŁE

kod	mm	PLN
786307	ø100x(H)50	**8,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY



- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy

14,00



785904

PÓŁMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	mm	PLN
785904	185x152x(H)40	**14,00**

26,00



786499

25,00



786239

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ”

– Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	mm	PLN
786499	ø265	**26,00**

MISECZKA DO DESERÓW „KLAUN”

kod	mm	PLN
786239	226x145x(H)37	**25,00**

10,00 szt.



786413

ZESTAW DO PRZYPRAW

– 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	szt./opak.
786413	ø42x(H)80	**10,00/20,00**

27,00



786420

ZESTAW DO PRZYPRAW

– 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	PLN
786420	125x54x(H)90	**27,00**

18,00



786437

SOSJERKA

kod	mm	PLN
786437	180x55x(H)130	**18,00**



785645

od 20,00

MISKA SKOŚNA

– Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
– Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
– Kolor kremowo-biały

kod	mm	PLN
785645	170x163x(H)134	**30,00**
785652	138x138x(H)118	**20,00**

TAPASMINI

porcelain | <600°C temp | micro | wash | stackable

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

od 3,00 szt.



784426

MISECZKA PLATO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784426	6	ø100x(H)25	**3,90/23,40**



784327

MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784327	6	80x80x(H)35	**5,00/30,00**



784365

MISECZKA REDONDO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784365	6	ø75x(H)30	**3,50/21,00**



784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784433	6	ø55x(H)45	**3,90/23,40**





784334

MISECZKA CONCHA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784334	6	90x50x(H)20	**3,70/22,20**



784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784419	6	59x59x(H)37	**3,00/18,00**



784396

MISECZKA TRIANGOLO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784396	6	100x100x(H)25	**4,40/26,40**



784389

MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784389	6	ø60x(H)25	**3,00/18,00**



784372

MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784372	6	ø65x(H)15	**3,20/19,20**



785324

ŁYŻECZKA DO DIPÓW CUCHARA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
785324	6	133x43x(H)26	**4,00/24,00**

ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

Zobacz film

564509



10,00

564516



30,00

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564509	162x121x(H)30	**10,00**

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564516	320x162x(H)20	**30,00**

od 10,00

564523



od 8,00

564554



RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564523	150x115x(H)37	**10,00**
564530	189x147x(H)37	**15,00**

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564547	155x80x(H)37	**8,00**
564554	263x140x(H)37	**19,00**





678206

od 0,09 szt.

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	nadruk	mm	szt./opak.
678183	Beżowy	306x305	**0,14/69,00**
678206	Restauracja	258x425	**0,18/91,00**
678169	Szef kuchni i jedzenie	306x305	**0,16/80,00**
678176	Kratka	306x305	**0,16/80,00**
678213	Neutralny	263x380	**0,14/69,00**
678220	Szef kuchni i jedzenie	250x200	**0,11/53,00**
678237	Neutralny	250x200	**0,09/43,00**



678169

0,20 szt.

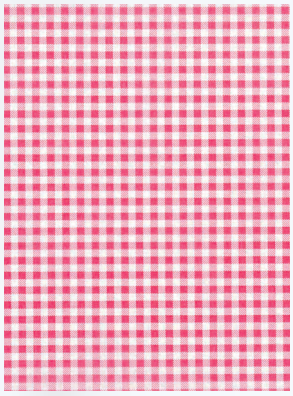
PODKŁADKA Z PAPIERU PERGAMINOWEGO

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	nadruk	mm	szt./opak.
678152	Kratka	420x275	**0,20/101,00**
678145	Kuchnia w akcji	420x275	**0,20/101,00**



678237



678152



678121



678138

od **0,09** szt.

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	nadruk	długość (mm)	szt./opak.
678107	Wydruk gazety	250x350	**0,19/93,00**
678114	Beżowy	250x350	**0,13/67,00**
678121	Wydruk gazety	200x250	**0,12/62,00**
678138	Beżowy	200x250	**0,09/47,00**

FOREMKA PERGAMINOWA DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

– Ukształtowana w formie koszyka
– Nadruk: Szef Kuchni
– Pakowane po 150 szt.

kod	mm	szt./opak.
678190	160x160x(H)50	**0,21/32,00**



678190

0,21 szt.

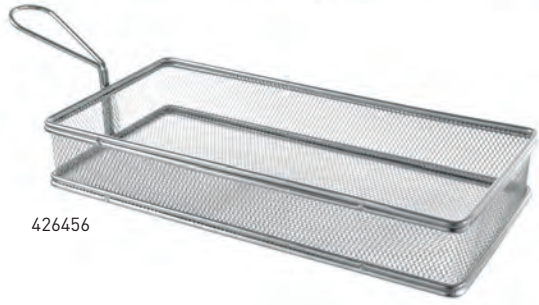


ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK


426425


426432


426449


426456

od **18,00**

Zobacz film

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426425	100x80x(H)75	**18,00**
426432	125x100x(H)85	**20,00**
426449	90x90x(H)90	**21,00**
426456	255x135x(H)45	**30,00**


425664

425688

od **24,00 szt.**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
425688	130x115x(H)80	**29,00**
425664	105x90x(H)60	**24,00**


425619


425626


425633

od **27,00**


425657

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425633	90x90x(H)90	**27,00**
425619	100x80x(H)75	**27,00**
425626	125x100x(H)85	**34,00**
425657	255x135x(H)45	**46,00**

S.S. stainless steel

od 27,00

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425671	105x90x(H)60	**27,00**
425695	130x115x(H)80	**32,00**



425671

425695

S.S. stainless steel

15,00



630938

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

– Wykończony czarną, matową powłoką
– Na 1 torebkę

kod	mm	PLN
630938	ø115x(H)172	**15,00**

21,00



630914

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

– Wykończony czarną, matową powłoką
– Z uchwytem na miseczkę do sosów
– Pasującą miseczkę do sosów 80 ml (561713) należy zamawiać oddzielnie

kod	mm	PLN
630914	210x110x(H)172	**21,00**

41,00



630921

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK NA 3 TOREBKI

– Wykończony czarną, matową powłoką
Na 3 torebki

kod	mm	PLN
630921	270x270x(H)280	**41,00**

22,00



630907

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	PLN
630907	ø110x(H)175	**22,00**

17,00



426494

KOSZYK NA SMAŻONE PRZEKĄSKI

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
426494	ø115x(H)100	**17,00**



NACZYNIA EMALIOWANE

od 13,00



- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem
- Wysokiej jakości emalia
- Odporna na ścieranie



621202



621226



621257

NACZYNIE PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	PLN
621219	215x160	**20,00**
621202	175x130	**16,00**

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	PLN
621226	ø200	**14,00**
621233	ø240	**20,00**

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	PLN
621240	ø180	**17,00**
621257	ø200	**19,00**
621264	ø220	**21,00**
621271	ø240	**23,00**



621288



621295



621318

MISKA

kod	mm	PLN
621288	ø160x(H)75	**19,00**

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621295	0,36	ø90x(H)80	**15,00**
621301	0,52	ø100x(H)90	**18,00**

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621318	0,12	ø70x(H)50	**13,00**



621332

KUBEK

kod	litry	mm	PLN
621325	0,3	ø90x(H)90	**16,00**
621332	0,4	ø90x(H)120	**20,00**

WIADREKO Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621356	5	ø220x(H)186	**61,00**
621349	2	ø160x(H)140	**33,00**



621349





625804



625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0,3	ø120x(H)95	**38,00**
625705	czarny	0,6	ø135x(H)103	**39,00**



od **38**^{00}



622704

622728

622742

od **25**^{00}



622810

622841

622858

od **29**^{00}

PATELNIA DO SERWOWANIA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	**25,00**
622711	ø120x(H)25	**25,00**
622728	ø150x(H)27	**27,00**
622735	ø200x(H)36	**32,00**
622742	ø240x(H)40	**36,00**

MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**29,00**
622827	ø170x(H)40	**31,00**
622834	ø185x(H)43	**36,00**
622841	ø205x(H)57	**40,00**
622858	ø245x(H)70	**39,00**





od 15,00

426326

od 13,00



426357

od 10,00



426463

WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426326	ø97x(H)98	15,00
426340	ø135x(H)130	19,00

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426357	ø70x(H)77	13,00
426364	ø87x(H)93	15,00
426371	ø125x(H)127	21,00

KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426463	ø45x(H)50	10,00
426470	ø70x(H)100	15,00



od 11,00

426388

CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426388	ø100x(H)54	11,00
426395	ø130x(H)64	12,00



16,00

426487

BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426487	185x95x(H)45	16,00





od 27,00

535271

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA

– Model kwadratowy, 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	27,00
535288	290x218x(H)80	34,00



od 40,00

535295

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	40,00
535448	ø220x(H)110	58,00
535455	ø260x(H)140	76,00



607015 607022 607039

Zobacz film

od **56,00**

RONDEL MINIATUROWY Z DZIÓBKIEM

– Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
– Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607015	ø50x(H)30	**56,00**
607022	ø75x(H)40	**67,00**
607039	ø85x(H)50	**81,00**



607046

124,00

PATELNIA MINIATUROWA

– Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
– Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607046	ø120x(H)30	**124,00**





NACZYNIA ZE STALI GALWANIZOWANEJ

food contact wash

– Wykonane z ocynkowanej blachy stalowej, w stylu rustykalnym
– Stal ocynkowana nie jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, do serwowania potraw należy używać papieru pergaminowego dostępnego na stronach 482-483



od 23,00

425947

38,00



425961

WIADERKO PODWÓJNE Z UCHWYTEM

– Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425947	190x95x(H)90	**23,00**
425954	250x125x(H)105	**30,00**

EKSPOZYTOR – 3 WIADERKA Z TACĄ

kod	mm	PLN
425961	415x130x(H)125	**38,00**

41,00



425978

57,00



425992

POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUĆCE I SERWETKI

– Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425978	245x180x(H)130	**41,00**

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	PLN
425992	400x330x(H)220	**57,00**

12,00



425930

od 7,00



425909 425916 425923 425985

MISKA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
425930	100x100x(H)80	**12,00**

WIADERKO Z UCHWYTEM

kod	mm	PLN
425909	ø70x(H)65	**7,00**
425916	ø100x(H)90	**12,00**
425923	ø120x(H)105	**12,00**
425985	ø160x(H)140	**12,00**



od 6,00



783153 783160 783177

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA
– Z dekoracyjnymi rowkami

porcelain | <600°C temp | oven | micro | wash

kod	mm	PLN
783153	ø70x(H)35	6,00
783160	ø90x(H)48	7,00
783627	ø100x(H)25	6,00
783177	ø120x(H)55	10,00

od 2,10 szt.



565605 565612

MISECZKA RAMEKIN

PET plastic | -20°C 95°C temp | food contact | wash | stackable

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
565605	12	Czarny	0,045	ø60x(H)35	2,10/25,20
565612	12	Kość słoniowa	0,045	ø60x(H)35	2,10/25,20

od 5,00



561706 561713 561720

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW
– Z dekoracyjnymi rowkami

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	2,50/10,00
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	5,00
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	3,50/14,00
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	6,00
565667	80 ml	4	ø80x(H)40	4,75/19,00
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	7,00
565674	100 ml	4	ø85x(H)45	4,75/19,00

od 6,00



564578 564585 564592

MISKA SKOŚNA VELOCITY

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

kod	mm	PLN
564578	70x70x(H)60	6,00
564585	97x97x(H)80	10,00
564592	110x110x(H)100	12,00

od 5,00 szt.



400012 400036 400067

MISECZKA DO SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
400029	12	0,07	ø62x(H)40	2,00/24,00
400012	12	0,045	ø62x(H)24	2,85/34,20
400036	12	0,115	ø73x(H)47	2,80/33,60
400043	12	0,175	ø85x(H)52	3,60/43,20
400050	12	0,23	ø93x(H)58	4,50/54,00
400067	12	0,34	ø100x(H)75	4,80/57,60

MISECZKA NA MASŁO I SOS

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	szt./opak.
564561	3	Czarny	ø80x(H)30	5,00/15,00

od 2,00 szt.



564561

62,00

426982





426999



426920

KOSZ DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Odporny na pęknięcia
- Obręcz wzmacniająca kosz ze stali nierdzewnej
- Dostępny w różnych kolorach

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426920	Beżowy	ø400x(H)90	**62,00**
426982	Czarny	ø400x(H)90	**62,00**
426999	Brązowy	ø400x(H)90	**62,00**

135,00



426289

POKRYWA ROLLTOP DO KOSZA DO PIECZYWA

- Pasuje do kosza do pieczywa 426920, 426982 & 426999
- Okrągła z łatwym otwieraniem

kod	mm	PLN
426289	ø405x(H)230	**135,00**

KOSZYK OWALNY

kod	kolor	mm	PLN
426654	Czarny	320x230x(H)70	**36,00**
426623	Czarny	250x190x(H)65	**26,00**
426777	Czarny	190x120x(H)60	**20,00**
426647	Szary	320x230x(H)70	**36,00**
426616	Szary	250x190x(H)65	**26,00**
426760	Szary	190x120x(H)60	**20,00**

od 20,00

PP polypropylene

wash



426647

426784



426760

426616

426654



426623

426791

21,00

426777

PP polypropylene

wash

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426784	Szary	190x130x(H)60	**21,00**
426791	Czarny	190x130x(H)60	**21,00**


426562


426586

od **42**^{00}


426579


426593

KOSZ SKOŚNY OKRĄGŁY

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426562	Szary	ø310x(H)120	**42,00**
426579	Czarny	ø310x(H)120	**42,00**
426586	Szary	ø370x(H)120	**63,00**
426593	Czarny	ø370x(H)120	**63,00**

od **20**^{00}


426821


426814

STOJAK NA KOSZE

kod	mm	PLN
426814	ø250x(H)180	**20,00**
426821	ø250x(H)265	**23,00**


426524


426555

69^{00}


426661

67^{00}


426678

KOSZ DO PIECZYWA – ZE STALOWĄ RAMĄ

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426555	Czarny	400x300x(H)50	**69,00**
426524	Szary	400x300x(H)50	**69,00**

KOSZ SKOŚNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426661	Szary	400x300x(H)120	**67,00**
426678	Czarny	400x300x(H)120	**67,00**



od **10,00**

426227

KOSZYK PLECIONY

kod	-	mm	PLN
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	**14,00**
426241	prostokątny	225x150x(H)65	**11,00**
426258	okrągły	200x200x(H)65	**11,00**
426234	owalny	225x130x(H)55	**10,00**
426265	owalny	320x230x(H)55	**19,00**

od **53,00**

KOSZ DO PIECZYWA Z WORKIEM

- Wykończony czarnym pokryciem matowym
- Wypełniony szarym workiem do pieczywa
- Worek można prać

kod	-	mm	PLN
427125	owalny	250x160x(H)75	**53,00**
427149	kwadratowy	190x190x(H)100	**66,00**
427118	okrągły	220x220x(H)80	**53,00**
427132	prostokątny	250x180x(H)85	**71,00**



66,00



21,00



KOSZYK NA SZTUĆCE

- Z 4 przegródkami

PP polypropylene | wash

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426074	Czarny	260x180x(H)150	**66,00**
426067	Szary	260x180x(H)150	**66,00**

KOSZYK DO PRZEKĄSEK

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426043	Szary	ø130x(H)110	**21,00**
426050	Czarny	ø130x(H)110	**21,00**

od **22,00**



21,00



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene | wash

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426081	Szary	270x100x(H)45	**23,00**
426098	Czarny	270x100x(H)45	**22,00**

KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene | wash

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426210	Czarny	ø100x(H)120	**21,00**
426197	Szary	ø100x(H)120	**21,00**



426272

206⁰⁰

STOJAK Z KOSZAMI

– W zestawie: stojak ze stali nierdzewnej i 3 kosze
– Kosze: 335×215×(H)80 mm

kod	mm	PLN
426272	350x215x(H)600	**206,00**

142⁰⁰



426517

KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	PLN
426517	305x320x(H)350	**142,00**

PP polypropylene

wash



426753 426685 426692 426746 426715 426722

KOSZ DO PIECZYWA – ROZMIAR GN

– Wzmocnione ramię ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	**71,00**
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	**54,00**
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	**44,00**
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	**38,00**
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	**35,00**
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	**27,00**

od 27⁰⁰



426722 426715



46,00

561102

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

– Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561102	530x320x(H)90	**46,00**

Zobacz film



36,00

561003

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

– Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561003	380x270x(H)90	**36,00**

PP polypropylene

wash

43,50 szt.



561201

KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

– Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem
– Kosze wzmocnione ramą ze stali nierdzewnej
– Wymiary kosza: 360×280×(H)90 mm
– Stelaż nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	szt./opak.
561201	360x280x(H)290	**43,50/87,00**

od 105,00



426968

149,00



426951

117,00



566442

PC polycarbonate

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

– Wykonany ze wzmocnionego polipropylenu (polirattanu)
– Pokrywa Rolltop z poliwęglanu

kod	GN	mm	PLN
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	**193,00**
427538	Pokrywa Rolltop GN 2/3	365x335x(H)175	**105,00**

PC polycarbonate

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

– Wykonany ze wzmocnionego polirattanu
– Pokrywa Rolltop z poliwęglanu
– Wewnętrzna obręcz wzmacniająca kosz wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
426951	ø400x(H)300	**149,00**

KOSZYK Z POLIRATTANU

– Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej
– Możliwość sztaplowania

kod	GN	mm	PLN
566442	GN 1/1	530x352x(H)100	**117,00**



561102 561003 426951 426968 561201

DESKA DO SERWOWANIA

od 50,00

- Niebanalny sposób na serwowanie
- Po wyłożeniu pergaminem doskonała do podawania burgerów i steków

kod	mm	PLN
566244	300x200x(H)30	**50,00**
566251	400x150x(H)30	**66,00**



566251

566244

WORKI DO PIECZYWA

od 29,00

TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	długość (mm)	PLN
429211	Czarny	170x170x(H)150	**31,00**
429228	Beżowy	170x170x(H)150	**29,00**



429211

429228

429006

WOREK DO PIECZYWA OKRĄGŁY

od 16,00

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	PLN
429006	Beżowy	ø150x(H)150	**16,00**
429013	Ciemnoniebieski	ø150x(H)150	**16,00**
429020	Beżowy	ø200x(H)200	**20,00**
429037	Ciemnoniebieski	ø200x(H)200	**20,00**
429044	Beżowy	ø250x(H)160	**23,00**
429051	Ciemnoniebieski	ø250x(H)160	**23,00**



429037

429051

KOSZYKI

– Wykonane z polirattanu
– Odporne na uderzenia

od 6,00



KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426500	225x130x(H)55	**6,00**

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
426807	225x150x(H)65	**9,00**

KOSZYK OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
426609	ø200x(H)65	**6,00**

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426708	225x110x(H)60	**8,00**

KOSZYK OWALNY, DŁUGI

kod	mm	PLN
426906	375x140x(H)70	**11,00**

od 7,00

od 31,00



od 6,00

wash

KOSZYK OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
425701	ø150x(H)38	**6,00**
425800	ø200x(H)50	**8,00**

wash

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
425503	195x140	**7,00**
425602	255x190	**8,00**

wash

KOSZYK Z POLIRATTANU

– Zwiększona wytrzymałość dzięki ramie ze stali nierdzewnej
– Możliwość sztaplowania

kod	GN	mm	PLN
561119	GN 1/1	530x325x(H)65	**81,00**
561126	GN 2/3	325x354x(H)65	**65,00**
466350	GN 1/4	264x162x(H)65	**31,00**

KOSZYKI DRUCIANE

S.S. stainless steel



24,00

425831



od 16,00

425817 425824

KOSZYK BASIC OWALNY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425831	230x180x(H)60	**24,00**

KOSZYK BASIC OKRĄGŁY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425817	ø100x(H)90	**16,00**
425824	ø120x(H)110	**18,00**



29,00

425855



425862

33,00

KOSZYK DECO PROSTOKĄTNY

– Dekoracyjny rant

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425855	230x150x(H)80	**29,00**

KOSZYK DECO OKRĄGŁY

– Dekoracyjny rant

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425862	ø250x(H)80	**33,00**



31,00

425879



39,00

425886

KOSZYK DECO OWALNY

– Dekoracyjny rant

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425879	255x160x(H)80	**31,00**

KOSZYK DECO PODŁUŻNY

– Dekoracyjny rant

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425886	385x160x(H)80	**39,00**

425565



425534

od 22,00



425572

425558

od 24,00

KOSZYK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
425565	310x125x(H)55	**22,00**
425534	290x220x(H)60	**24,00**

KOSZYK DO SERWOWANIA CZARNY

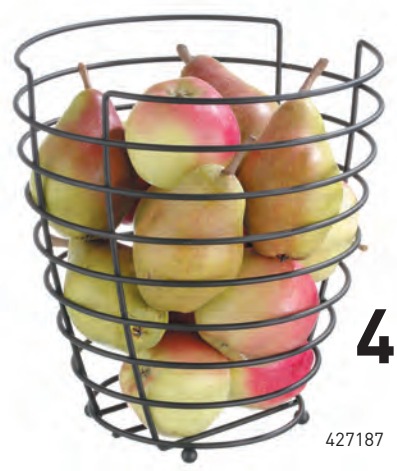
– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425558	295x220x(H)60	**26,00**
425572	310x125x(H)55	**24,00**

27^{00}



426418



49^{00}

427187

KOSZYK DO OWOCÓW
– Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
426418	ø215x(H)205	**27,00**

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY
– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427187	ø230x(H)250	**49,00**

od 24^{00}

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY
– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427088	ø280x(H)130	**57,00**
427071	ø300x(H)250	**63,00**
427095	ø150x(H)80	**24,00**



427088

427095

427071



426265

426241

426227

426234

426258

od 10^{00}

KOSZYK PLECIONY
– Wykonany z polipropylenu

kod	-	mm	PLN
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	**14,00**
426241	prostokątny	225x150x(H)65	**11,00**
426258	okrągły	200x200x(H)65	**11,00**
426234	owalny	225x130x(H)55	**10,00**
426265	owalny	320x230x(H)55	**19,00**

PP
polypropylene

55^{00}









TERMOS

- Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
- Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	litry	mm	PLN
449615	1	ø110x(H)289	**55,00**

449615



TERMOS DO KAWY I HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne





445815 445822 445839

od **135**^{00}

TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	litry	mm	PLN
445815	0,6	ø120x(H)168	**135,00**
445822	1	ø136x(H)188	**144,00**
445839	1,5	ø136x(H)258	**151,00**





446508 446607 446706

od **44**^{00}

TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	litry	mm	PLN
446508	1	ø145x(H)205	**44,00**
446607	1,5	ø145x(H)230	**47,00**
446706	2	ø145x(H)260	**52,00**





446522 446621 446720

od **44**^{00}

TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	litry	mm	PLN
446522	1	ø145x(H)205	**44,00**
446621	1,5	ø145x(H)230	**47,00**
446720	2	ø145x(H)260	**52,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



448908

Zobacz film

71^{00}

PP polypropylene

S.S. stainless steel

wash

TERMOS Z POMPKĄ

– Wykonany ze stali nierdzewnej
– Z pompką do łatwego nalewania napojów

kod	litry	mm	PLN
448908	2,2	ø150x(H)340	**71,00**







445877

od 33^{00}

PP polypropylene

18/10 stainless steel

wash

TERMOS Z POMPKĄ

– Podwójne ścianki, pokrywa z polipropylenu
– Obrotowa podstawa
– Przycisk ze stopu cynku – bardzo wytrzymały
– Pokrywa otwiera się do 125 stopni, co ułatwia czyszczenie
– Uchwyt do przenoszenia
– Tackę ociekową należy zamawiać osobno

kod	-	mm	PLN
445877		(H)373	**255,00**
445891	taca ociekowa	185x245x(H)45	**33,00**



445891



449608



34^{00}

PP polypropylene

wash

TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
449608	1	ø140x(H)268	**34,00**

od **20,00**



451502 451519 451526 451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

18/10 stainless steel | wash

kod	litry	mm	PLN
451502	0,35	ø76x(H)93	**20,00**
451519	0,6	ø90x(H)112	**25,00**
451526	0,9	ø102x(H)125	**29,00**
451533	1,5	ø112x(H)161	**44,00**

od **25,00**



458228 458211 458204 458006

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

S.S. stainless steel | wash

– Z uchwytem

kod	litry	mm	PLN
458228	0,3	ø80x(H)80	**25,00**
458211	0,5	ø85x(H)110	**31,00**
458204	0,7	ø95x(H)115	**42,00**
458006	0,9	ø115x(H)115	**46,00**

57,00 od **23,00**



458198 451007 451106

18/10 stainless steel | wash

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

– Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0,6	ø90x(H)112	**57,00**

DZBANEK DO MLEKA

S.S. stainless steel | wash

– Model prosty

kod	litry	mm	PLN
451007	0,35	ø85x(H)110	**23,00**
451106	0,75	ø100x(H)120	**31,00**

od **7,00**



450109 450208 450307 450406 450505

DZBANEK DO ŚMIETANKI

S.S. stainless steel | wash

– Model prosty

kod	litry	mm	PLN
450109	0,03	ø35x(H)35	**7,00**
450208	0,04	ø40x(H)40	**9,00**
450307	0,07	ø50x(H)55	**9,00**
450406	0,12	ø60x(H)60	**10,00**
450505	0,25	ø75x(H)75	**15,00**

od **22,00**



453001 453209 453407

DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

S.S. stainless steel | wash

– Pokrywka otwierana na przycisk
– Model prosty

kod	litry	mm	PLN
453001	0,2	ø74x(H)95	**22,00**
453100	0,3	ø74x(H)123	**25,00**
453209	0,6	ø97x(H)142	**32,00**
453308	0,9	ø120x(H)158	**45,00**
453407	1,4	ø126x(H)185	**58,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



456514

97,00

EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudełko wykonane z drewna
- Pokrywka z akrylowym okienkiem
- 12 przegródek

kod	mm	PLN
456514	300x280x(H)90	**97,00**

10,00

570807



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ ZAMYKANE

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
570807	ø40x150	**10,00**

10,00

638101



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638101	ø70x225	**10,00**

7,50 szt.

523629



SZCZYPCE DO CUKRU – ZESTAW 2 SZT.

kod	długość (mm)	szt./opak.
523629	160	**7,50/15,00**

od 2,40 szt.

452325

452714



SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
452714	6	ø65x(H)20	**2,40/14,40**
452325	4	ø100x(H)20	**4,50/18,00**

18,00

452103



CUKIERNICA

- Z pokrywką otwieraną na przycisk

kod	litry	mm	PLN
452103	0,3	ø85x(H)80	**18,00**

15,00

452202



CUKIERNICA

- Bez pokrywki

kod	litry	mm	PLN
452202	0,3	ø85x(H)65	**15,00**

11,00



452400

CUKIERNICA

18/0 stainless steel | wash

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	PLN
452400	ø80x(H)140	**11,00**

17,00



452424

DYSPENSER DO MIODU – Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
452424	ø80x(H)115	**17,00**

22,00



465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/ CUKIERNICA

18/0 stainless steel

- Ze szklanym pojemnikiem i łyżeczką ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
465370	ø130x(H)90	**22,00**

19,00

631102

631300



631201

DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	PLN
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	**19,00**
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	**19,00**
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	**19,00**

10,00 szt.



786413

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	szt./opak.
786413	ø42x(H)80	**10,00/20,00**

27,00



786420

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	PLN
786420	125x54x(H)90	**27,00**

14,00



777909 777916

OFFICINA 1825 SALE&PEPE

kod	litry	mm	PLN
777909	0,24	ø64x(H)110	**14,00**
777916	0,24	ø64x(H)111	**14,00**

36,00



777657

POJEMNIK NA OLIWĘ/OCET DOUBLE WALL

kod	litry	mm	PLN
777657	0,25	ø85x(H)117	**36,00**

30,00

460245

S.S. stainless steel



ZESTAW DO OLIWY I OCTU

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	**30,00**

5,50 szt.



465301

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	szt./opak.
465301	85x55x(H)115	**5,50/11,00**

10,50 szt.



465349

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	litry	mm	szt./opak.
465349	0,15	120x75x(H)185	**10,50/21,00**

6,70 szt.



465332

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy wykonaną ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	szt./opak.
465332	100x95x(H)115	**6,70/20,10**

15,00



465318

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	PLN
465318	85x75x(H)115	**15,00**

16,00



465325

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465325	90x90x(H)115	**16,00**

31,00



465356

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	PLN
465356	130x110x(H)185	**31,00**



6,40 szt.

465363

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	szt./opak.
465363	130x110x(H)185	**6,40/32,00**

3,50 szt.



465387

ZESTAW DO PRZYPRAW – SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA
- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	szt./opak.
465387	ø40x(H)70	**3,50/7,00**

4,50 szt.



461167 461266

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA
- Wykonana ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
461167	Pieprzniczka	6	ø40x(H)70	**4,50/27,00**
461266	Solniczka	6	ø40x(H)70	**4,50/27,00**

MŁYNKI DO PIEPRZU I SOLI

- Wyjątkowy produkt do precyzyjnego mielenia przypraw
- Zapięcie i pręt wykonane ze stali nierdzewnej
- Górna nakrętka z głębokim gwintem i wkładem HELICOIL
- Wkładka nakrętki HELICOIL zapobiega przypadkowej zmianie ustawienia
- Wyprodukowane w Niemczech



Ceramiczny mechanizm mielący do soli



Mechanizm mielący ze stali nierdzewnej do pieprzu

od **72,00**

od **80,00**





MŁYNEK DO PIEPRZU – Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	PLN
469316	Transparentny	(H)140	**80,00**
469323	Transparentny	(H)180	**87,00**
469330	Transparentny	(H)210	**92,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469019	Brązowy	(H)180	**72,00**
469026	Brązowy	(H)210	**80,00**
469040	Brązowy	(H)300	**109,00**
469064	Brązowy	(H)500	**231,00**

MŁYNEK DO SOLI – Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	PLN
469347	Transparentny	(H)140	**82,00**
469354	Transparentny	(H)180	**87,00**
469361	Transparentny	(H)210	**94,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469095	Brązowy	(H)180	**72,00**
469101	Brązowy	(H)210	**80,00**
469125	Brązowy	(H)300	**109,00**

od **87,00**



od **72,00**



MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469286	Biały	(H)180	**87,00**
469262	Czarny	(H)180	**87,00**
469132	Czarny	(H)300	**174,00**
469149	Czarny	(H)400	**237,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469156	Naturalny	(H)180	**72,00**
469163	Naturalny	(H)210	**80,00**
469187	Naturalny	(H)300	**109,00**
469194	Naturalny	(H)400	**164,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469293	Biały	(H)180	**87,00**
469279	Czarny	(H)180	**87,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469217	Naturalny	(H)180	**72,00**
469224	Naturalny	(H)210	**80,00**
469248	Naturalny	(H)300	**109,00**

od **33,00**



Unikalny mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka



Mechanizm mielący bez regulacji



469422



469477



469415
469446



469460
469491



469408
469439



469453
469484

ABS plastic

MŁYNEK DO PIEPRZU

- Trwały ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Łatwo zdejmowana pokrywka w celu uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępny w 2 kolorach: drewna bukowego (jasny) i drewna orzechowego (ciemny)

kod	-	mm	PLN
469408	drewno jasne	ø48x(H)100	**33,00**
469453	drewno ciemne	ø48x(H)100	**33,00**
469415	drewno jasne	ø58x(H)215	**44,00**
469460	drewno ciemne	ø58x(H)215	**40,00**
469422	drewno jasne	ø63x(H)310	**63,00**
469477	drewno ciemne	ø68x(H)310	**64,00**

ABS plastic

MŁYNEK DO SOLI

- Trwały ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Mechanizm mielący bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka w celu uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępny w 2 kolorach: drewna bukowego (jasny) i drewna orzechowego (ciemny)

kod	-	mm	PLN
469439	drewno jasne	ø48x(H)100	**34,00**
469484	drewno ciemne	ø48x(H)100	**34,00**
469446	drewno jasne	ø58x(H)215	**40,00**
469491	drewno ciemne	ø58x(H)215	**40,00**

od **19,00**



469385



469392

PMMA plexiglas ABS plastic

MŁYNEK DO PIEPRZU I SOLI PRZEZROCZYSTY

- Wykonany ze szkła akrylowego (tworzywo PMMA)
- Trwały ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Młynek do pieprzu wyposażony w mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Młynek do soli bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka

kod	-	mm	PLN
469385	młynek do pieprzu	ø45x(H)105	**19,00**
469392	młynek do soli	ø45x(H)105	**23,00**

12,00



400203

18/0 stainless steel | wash

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
400203	205x155	**12,00**



9,00

441107

S.S. stainless steel | wash

PUCHAREK DO LODÓW

– Na stopce

kod	mm	PLN
441107	ø90x(H)50	**9,00**

18,00



595008

Cr chrome plated

DZWONEK KUCHENNY

– Podstawa metalowa w kolorze czarnym

kod	mm	PLN
595008	ø85x(H)60	**18,00**

2,75 szt.



444023

18/0 stainless steel

KLIPSY DO OBRUSÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
444023	4	50x10x(H)40	**2,75/11,00**

19,00



428511

S.S. stainless steel

SERWETNIK

– Satynowany

kod	mm	PLN
428511	170x30x(H)70	**19,00**

24,00



428528

Cr chrome plated

SERWETNIK

– Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
428528	190x190x(H)65	**24,00**

od 26,00



427163

SERWETNIK CZARNY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427156	155x160	**26,00**
427163	205x210	**30,00**

4,80 szt.



441466

JAJECZNIK Z RANTEM

– Model płaski

– Zestaw 6 szt.

S.S. stainless steel | wash | stackable

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441466	6	ø85x(H)15	**4,80/28,80**

2,83 szt.



441367

JAJECZNIK KIELISZEK

– Na stopce

– Zestaw 6 szt.

S.S. stainless steel | wash

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441367	6	ø50x(H)45	**2,83/17,00**

1,50 szt.



441503

ŁYŻECZKA DO JAJKA

– Wykonana z białego tworzywa ABS

– Zestaw 6 szt.

ABS plastic

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
441503	6	**1,50/9,00**

32,00



440704

21,00



421550



Idealny jako pojemnik na sztućce

29,00



421574

S.S. stainless steel | wash

ŚMIETNICZKA STOŁOWA
- Pojemnik ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywka z czarnego tworzywa ABS

kod	mm	PLN
440704	ø120x(H)165	**32,00**

S.S. stainless steel | wash

ŚMIETNICZKA STOŁOWA
- Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej

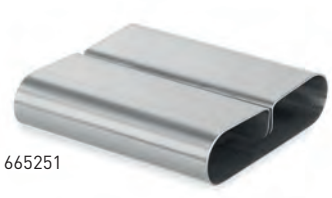
kod	mm	PLN
421550	ø120x(H)180	**21,00**

M melamine

ŚMIETNICZKA STOŁOWA/ POJEMNIK NA SZTUĆCE
- Pojemnik wykonany z melaminy w czarnym kolorze

kod	kolor	mm	PLN
421574	Czarny	ø130x(H)160	**29,00**

10,50 szt.



665251

S.S. stainless steel

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU
- Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
665251	6	80x77x(H)18	**10,50/63,00**

13,00 szt.



595206

S.S. stainless steel

TACKA NA RACHUNEK
- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595206	3	152x110	**13,00/39,00**

od 19,00



665503

665510

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	PLN
665503	ø75x(H)100	**19,00**
665510	ø75x(H)200	**22,00**

26,00 szt.



595305

S.S. stainless steel

STOJAK NA KARTĘ MENU – ZESTAW 2 SZT.
- Z klipsem

kod	mm	szt./opak.
595305	ø40x(H)104	**26,00/52,00**

19,00



664186

POJEMNIK NA SZTUĆCE

– Wykonany z wytrzymałego drewna

kod	mm	PLN
664186	80x80x(H)95	**19,00**

39,00



427033

POJEMNIK NA SZTUĆCE CZARNY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427033	ø120x(H)150	**39,00**

41,00



664315

ORGANIZER STOŁOWY

– Wykonany z wytrzymałego drewna
– 2 przegródki i uchwyt

kod	mm	PLN
664315	190x160x(H)200	**41,00**

22,00



425770

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI PROSTOKĄTNY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425770	205x90x(H)180	**22,00**

25,00



425787

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGŁY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425787	ø165x(H)205	**25,00**

58,00



664148

SKRZYNKA NA KARTY MENU I SZTUĆCE

– Drewniana skrzynia z tablicami po dwóch przeciwległych stronach
– 4 przegródki

kod	mm	PLN
664148	210x150x(H)150	**58,00**

17,00



427170

KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427170	135x65x(H)200	**17,00**



427064

ORGANIZER STOŁOWY CZARNY

– Uchwyt z drewnianą rączką
– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427064	140x105x(H)190	**63,00**
427040	230x100x(H)240	**63,00**
427057	170x130x(H)160	**63,00**

63,00



427040

427057

POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ

od 7,00 szt.

440605



13,00

S.S. stainless steel | outdoor

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440605	ø140x(H)40	13,00



569757

22,00

M melamine | outdoor | wash

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

– Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569757	ø146x(H)60	22,00



440407

S.S. stainless steel | outdoor

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
440407	1	ø90x(H)28	10,00
440490	3	ø90x(H)28	7,00/21,00

od 16,00



440803

S.S. stainless steel | indoor | stackable

POPIELNICA PROFI LINE

kod	mm	PLN
440803	ø80x(H)30	16,00
440858	ø100x(H)30	18,00
440902	ø120x(H)30	24,00

od 7,00



440001

S.S. stainless steel | indoor | stackable

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440001	ø140x(H)30	7,00
440100	ø160x(H)30	9,00

od 8,00



440872

S.S. stainless steel | stackable

POPIELNICA KITCHEN LINE

kod	mm	PLN
440872	ø80x(H)30	8,00
440865	ø100x(H)30	11,00

23,00



440230

POPIELNICA CZARNA

– Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna powłoka czarna, matowa
– Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	PLN
440230	ø105x(H)58	23,00



440209

17,00

Cr chrome plated | indoor | wash

POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	PLN
440209	ø90x(H)45	17,00

106,00





440506

POJEMNIK NA POPIÓŁ

– Z podnoszoną pokrywką
– Do bezpiecznego opróżniania popielniczek

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	PLN
440506	202x170x(H)91	106,00

31,00



440711

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

– Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	PLN
440711	ø95x(H)130	**31,00**

15,00



513729

SZPIKULEC DO BONÓW

kod	mm	PLN
513729	ø80x(H)150	**15,00**

od 7,00



664179 664162 664155



PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

– Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipsem
– Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
664179	125x180	**7,00**
664162	185x245	**7,00**
664155	240x330	**8,00**



664322

4,30 szt.

9,00



664308



TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

– Wykonana z wytrzymałego drewna
– Zestaw zawiera numery od 1 do 10

kod	-	mm	szt./opak.
664322	Numer 1-10	55x48x(H)44	**4,30/43,00**

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

– Wykonana z wytrzymałego drewna

kod	-	mm	PLN
664308	„reserved"	152x44x(H)44	**9,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI
– Samoprzylepna

S.S. stainless steel

kod	-	mm	PLN
663608	mężczyźni	ø75	8,00
663615	kobiety	ø75	8,00
663622	WC	ø75	8,00
663639	zakaz palenia	ø75	8,00
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	8,00
663653	zakaz używania telefonów komórkowych	ø75	8,00

8,00


663608


663615



663622


663639


663646


663653

TABLICZKA INORMACYJNA NA DRZWI
– Samoprzylepna

S.S. stainless steel

kod	-	mm	PLN
663790	zakaz palenia	ø75	8,00
663820	dla palących – duża	ø160	25,00
663806	zakaz palenia – duża	ø160	25,00

od 8,00


663820


663806

TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA”
– Dwustronna

18/0 stainless steel | wash

kod	mm	PLN
663660	50x35x(H)40	7,00

7,00


663660

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”
– Czarno-biała
– Dwustronna

kod	-	mm	PLN
663523	„rezerwacja”	130x35x(H)40	4,50
663462	„reserved”	130x35x(H)40	6,00
663530	„стол заказан”	130x35x(H)40	6,00



663523

od 4,50

663530

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

18/0 stainless steel | wash

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	4,50/18,00

4,50 szt.



663714

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM
– Zestaw z mieszanymi numerami
– 12 numerów w zestawie

18/0 stainless steel | wash

kod	-	mm	szt./opak.
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	3,45/41,40
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	3,45/41,40
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	3,85/46,20
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	3,85/46,20
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	3,85/46,20
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	3,85/46,20

od 3,45 szt.



663844

TABLICE GASTRONOMICZNO - REKLAMOWE

od **32**^{00}



664025



664032



664049



od **247**^{00}

664018

664001

TABLICA ŚCIENNA
– Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664025	300x400	**32,00**
664032	400x600	**48,00**
664049	600x800	**99,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	**247,00**
664018	700x600x(H)1200	**490,00**



664100



664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, ze stalową ramą

369^{00}

kod	mm	PLN
664100	700x500x(H)1100	**369,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, ze stalową ramą

305^{00}

kod	mm	PLN
664117	500x550x(H)850	**305,00**

od 16,00 szt.



664094

664087

TABLICZKA STOŁOWA – ZESTAW 2 SZT.

– Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	szt./opak.
664087	148x130x(H)120	**16,00/32,00**
664094	210x190x(H)150	**20,50/41,00**

od 11,50 szt.



664063

664056

TABLICZKA STOŁOWA – ZESTAW 2 SZT.

– Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664056	2	150x50x(H)230	**11,50/23,00**
664063	2	210x50x(H)320	**17,00/34,00**

664124 **21,00**



TABLICA Z PODSTAWĄ

– Duża tablica z drewnianą ramą
– Wygodna podstawa

664131

kod	mm	PLN
664131	400x600	**31,00**
664124	300x400	**21,00**

32,00



664070

TABLICA NA SZTALUDZE

– Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	PLN
664070	220x210x(H)360	**32,00**

4,15 szt.



664278

MARKERY DO TABLICY – Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

– 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania: 3 mm

kod	-	szt./opak.
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	**4,15/33,20**



664209



664216

MARKERY DO TABLICY – Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

– Końcówka stożkowa, ukośna, grubość linii pisania: 2-6 mm

kod	-	szt./opak.	
664292	2 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	**5,75/23,00**	NEW
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	**6,80/34,00**	
664209	5 białych markerów	**6,80/34,00**	

od 8,50 szt.



664223

MARKERY DO TABLICY – Z SZEROKĄ KOŃCÓWKĄ

– Końcówka szeroka, płaska, grubość linii pisania: 15 mm

kod	-	szt./opak.	
664223	3 białe markery	**11,40/34,20**	
664339	1 biały, 1 pomarańczowy i 1 żółty marker	**8,50/25,50**	NEW

NEW

3,70 szt.



664285

MARKERY DO TABLICY – WĄSKA KOŃCÓWKA 1 MM

– 6 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania 1 mm

kod	-	szt./opak.
664285	3 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	**3,70/22,20**



440032



POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY, 3 L Z WKŁADKĄ 1,5 L

outdoor

- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie dla osób palących
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemnoszary
- Płytka do gaszenia niedopałków wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny 1,5-litrowy pojemnik na popiół
- Otworki odpływowe dla wody deszczowej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 3,5 kg

287,00

kod	litry	mm	PLN
440032	3	191x64x(H)355	**287,00**



440049



POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY, 3 L Z KOSZEM 14 L

outdoor

- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne naczynie na popiół oraz inne śmieci
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemnoszary
- Płytka do gaszenia niedopałków wykonana ze stali nierdzewnej
- Wysuwana szuflada na popiół o poj. 3 l
- Uchylny kosz na śmieci o poj. 14 l
- Zamek ze stali nierdzewnej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 10 kg

643,00

kod	litry	mm	PLN
440049	14	300x140x(H)670	**643,00**



440056



POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA, 3 L

in- & outdoor

- Do użytku wewnętrznego i zewnętrznego
- Na każdą pogodę i porę roku
- Zamek, śruby i 4 płytki na gaszenie niedopałków wykonane ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali
- Kolor ciemnoszary
- Ciężka, solidna podstawa o ø300 mm dla utrzymania stabilności
- Główna kolumna ø100 mm
- Wewnętrzny 3-litrowy pojemnik na popiół
- Zdejmowana głowica umożliwiająca szybkie i łatwe opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 11 kg

574,00

kod	litry	mm	PLN
440056	3	ø300x(H)1080	**574,00**



440070



POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA Z POJEMNIKIEM NA POPIÓŁ, 12,5 L

outdoor

- Do użytku zewnętrznego, szczególnie do miejsc o dużym ruchu
- Na każdą pogodę i porę roku
- 2 płytki na gaszenie niedopałków wykonane ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemnoszary
- Ciężka, solidna podstawa dla utrzymania stabilności
- Wewnętrzny 12,5-litrowy pojemnik na popiół
- Specjalny system antywypływowy dla dymu
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 17 kg

804,00

kod	litry	mm	PLN
440070	12,5	400x260x(H)1040	**804,00**



265,00



440216

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	**265,00**



382,00



440223

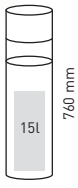
POPIENICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	**382,00**



231,00



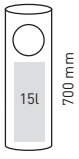
ø200 mm

691373

in- & outdoor



129,00



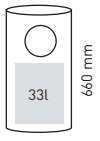
ø200 mm

691380

in- & outdoor



266,00



ø240 mm

691397

in- & outdoor

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana
- Zdejmowana popielniczka – ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Popielnica umieszczona na dystansach nad koszem
- Odległość popielnicy od kosza: 105 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691373	15	ø200x(H)760	**231,00**

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**129,00**

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica z kratką umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	**266,00**

SAVE ENERGY

Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Uchwyt na etykietę na pokrywie

Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochlę



860502

289,00

Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy

Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C



Zabezpieczenie przed przegrzaniem – z alarmem informującym o zbyt niskim poziomie wody

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Idealny do bufetu
- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii i utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C
- Redukcja zużycia energii do 30%
- Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną i temperaturę rzeczywistą zupy
- Zdejmowana pokrywa z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę – ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa z polipropylenu
- Pierścień umożliwiający bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem – z alarmem informującym o zbyt niskim poziomie wody

kod	litry	V	W	mm	PLN
860502	8	230	450	ø370x(H)300	**289,00**



860083

279,00



KOCIOŁEK DO ZUPY KITCHEN LINE, 8 L

- Idealny do bufetu
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Pokrywa i pojemnik na wodę – ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- Odpowiednie chochle: 527306, 529003, 540305

kod	litry	V	W	mm	PLN
860083	8	230	435	ø340x(H)360	**279,00**



204825

306,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE GN 1/1

- Model Tellano
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna

kod	litry	V	W	mm	PLN
204825	9	230	900	573x348x(H)284	**306,00**

424,00



204900

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY PROFI LINE GN 1/1

- Model Pollina
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
204900	9	230	850	615x355x(H)280	**424,00**

276,00



204832

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE OKRĄGŁY

- Model Tesino
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej – ø400×(H)65 mm o pojemności 6,8 l

kod	litry	V	W	mm	PLN
204832	6,8	230	500	ø405x(H)248	**276,00**

od **124**^{50} szt.

18/0 stainless steel



475904



PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- Podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
472613	2	9	600x358x(H)295	**124,50/249,00**
475904	1	9	600x358x(H)295	**139,00**



475201

135^{00}

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	litry	mm	PLN
475201	4,5	385x295x(H)310	**135,00**



470619

124^{00}

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
470619	3,5	ø390x(H)270	**124,00**



472507

153^{00}

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

- Model Economic
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik do zupy ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochlę

kod	litry	mm	PLN
472507	8	ø370x(H)325	**153,00**

202^{00}



471005

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Fiora
- Piętrowalna podstawa ze wspornikiem na pokrywę i polerowana pokrywa
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
471005	9	585x385x(H)315	**202,00**





268^{00}

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 – ZESTAW Z POJEMNIKAMI GN

- W zestawie:
  - podgrzewacz model Fiora GN 1/1 (kod 471005)
  - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
  - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	PLN
471050	585x385x(H)315	**268,00**



471050

58^{00}

S.S. stainless steel

POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ GN 1/1, 2-CZĘŚCIOWY

- Pojemnik na żywność podzielony na 2 części, każda o pojemności 3,75 l

kod	litry	mm	PLN
470190	7,5	530x325x(H)65	**58,00**



470190

S.S. stainless steel

ADAPTER NA 2 POJEMNIKI DO ZUPY

- Pasuje do różnych typów podgrzewaczy GN 1/1
- Zawiera pojemnik i pokrywkę

kod	-	mm	PLN
470930	Adapter	530x325x(H)30	**82,00**
470909	Wkład do adaptera 4,2 l	220x220x(H)190	**67,00**

od 67^{00}



PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

Zobacz film



389^{00}



470251

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470251	9	570x430x(H)290	**389,00**

324^{00}

S.S. stainless steel



470275

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470275	6	395x430x(H)290	**324,00**

281^{00}



470268

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470268	4	365x370x(H)280	**281,00**

305^{00}

Zobacz film



470282

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany okrągły pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na żywność o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470282	6	465x420x(H)320	**330,00**







PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej



484,00



470213

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470213	9	570x405x(H)320	**484,00**

365,00



470237

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470237	6	395x405x(H)320	**365,00**



470220

346,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470220	4	365x345x(H)345	**346,00**

427,00

Zobacz film



470244

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpieli wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w 2 uchwyty
- Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470244	10	ø420x(H)380	**427,00**

18/0
stainless steel

439,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
470206	9	590x340x(H)400	**439,00**



470206

S.S.
stainless steel

501,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Elegancki podgrzewacz bufetowy Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- Możliwość zainstalowania grzałki 809709
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę i pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm

kod	litry	mm	PLN
470305	9	660x490x(H)460	**501,00**



470305

S.S.
stainless steel

390,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: ø390/345×(H)60 mm

kod	litry	mm	PLN
470312	5,6	510x540x(H)480	**390,00**



470312



470091

919,00



470060

1122,00



470084

PODGRZEWACZ INDUKCYJNY TOP LINE PROSTOKĄTNY GN 2/3

18/10 stainless steel

- Elegancki podgrzewacz bufetowy ze stali nierdzewnej 18/10 polerowanej na wysoki połysk
- Bez stelaża, do postawienia na kuchenkę indukcyjną maks. do ø260 mm
- Wkład ze stali nierdzewnej: GN 2/3 (354×325×(H)60 mm)
- Pokrywa z mechanizmem spowalniającym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko 260×260 mm i odpowietrznik
- Regulowany element stabilizujący, zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy

kod	litry	mm	PLN
470060	5,5	405x420x(H)190	**919,00**

PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 2/3

S.S. stainless steel

- Elegancki podgrzewacz bufetowy ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk odpowiedni do kuchenek indukcyjnych do ø260 mm
- Dno indukcyjne kapsułowe, nadaje się również do płyt elektrycznych i paliwa do podgrzewaczy
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie, wyposażona w solidny uchwyt, szklane okienko z otworem do uwalniania pary i mechanizm spowalniający zamykanie
- W zestawie: pojemnik na łyżkę i pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 60 mm (6 l)
- 2 wersje – z podstawą lub bez podstawy

kod	-	mm	PLN
470091	zestaw podrzewacz + podstawa	430x420x(H)325	**1122,00**
470084	podgrzewacz	430x420x(H)210	**978,00**

112,00



463000

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

Al aluminium S.S. stainless steel

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 2 pojemniki na świeczki

kod	mm	PLN
463000	330x180x(H)65	**112,00**



463109

134,00

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

Al aluminium S.S. stainless steel

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 3 pojemniki na świeczki

kod	mm	PLN
463109	450x180x(H)65	**134,00**

4,00



464809

POJEMNIK NA ŚWIECZKI

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
464809	ø46x(H)20	**4,00**



239193

278,00



GRZAŁKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 800 W

- Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła, obudowa z tworzywa sztucznego
- 10-stopniowa regulacja mocy, elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- Panel sterowania można zamontować w blacie
- Odpowiednia do podgrzewaczy indukcyjnych wyposażonych w dodatkowy adapter
- Możliwość dokupienia adaptera do grzałki (239186) – do montażu np. w blacie stołu

kod	V	W	mm	PLN
239193	230	800	ø245x(H)68	**278,00**



ADAPTER DO GRZAŁKI INDUKCYJNEJ 800 W

- Odpowiedni do grzałki indukcyjnej 239193

kod	mm	PLN
239186	ø270x(H)17	**33,00**



33,00

239186

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Alternatywa dla standardowych źródeł ciepła, takich jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy Hendi: 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	PLN
809600	230	500	ø130x(H)100	**149,00**

149,00



809600

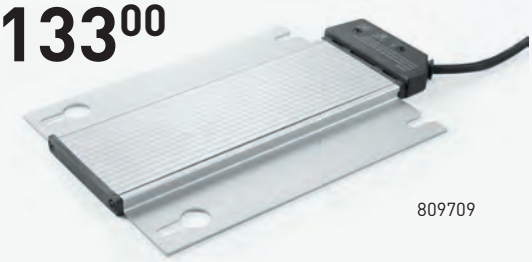


GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1 wyposażonych w pojemnik przygotowany do montażu grzałki
  Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

kod	V	W	mm	PLN
809709	230	380	300x200x(H)19	**184,00**
809716		pojemnik na wodę + śruby		**133,00**

od 133,00



809709

PASTY DO PODGRZEWACZY

– Wytwarzane z naturalnego (bio) alkoholu etylowego

PASTA DO PODGRZEWACZY

od 2,30 szt.

– Puszka 200 g
– Czas spalania: ok. 3 godziny
– Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
194356	3	**2,60/7,80**
194357	6	**2,55/15,30**
194539	24	**2,35/56,40**
194546	48	**2,30/110,40**



38,00 szt.



190029

38,00



195505

8,50



195109

PASTA DO PODGRZEWACZY, ZESTAW 2 SZT.

– Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
– Zagęszczony skażony alkohol etylowy
– Zestaw 2 wiader, każde zawiera 4 kg pasty
– Sprzedawane wyłącznie w zestawie
– Waga netto (2 szt.): 8 kg

kod	szt./opak.
190029	**38,00/76,00**

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Kanister 5 l, etanol
– 30 kartonów na palecie

kod	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
195505	4	**38,00**

PASTA DO PODGRZEWACZY

– Butelka 1 l, etanol

kod	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
195109	12	**8,50**

11,50 szt.



470527

75,00

195604



POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.

S.S. stainless steel

kod	mm	szt./opak.
470527	ø90x(H)60	**11,50/23,00**

POMPKA DO PASTY

– Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	długość (mm)	PLN
195604	280	**75,00**

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Paliwo spala się w 100%
- Nie emituje toksyn i zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień
- Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwia wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie i bezpieczne przenoszenie

od 3,60 szt.



4 godziny
193693
193822



6 godzin
193686
193815

SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:
- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie



8 godzin
193679
193808



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień



Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie



Wielokrotne użycie tej samej puszki

kod	czas spalania	ilość szt. w opak.	waga (g)	szt./opak.
193693	ok. 4 godzin	24	145	**3,60/86,40**
193822	ok. 4 godzin	6	145	**3,80/22,80**
193686	ok. 6 godzin	24	200	**4,10/98,40**
193815	ok. 6 godzin	6	200	**4,30/25,80**
193679	ok. 8 godzin	24	250	**4,45/106,80**
193808	ok. 8 godzin	6	250	**4,65/27,90**



od 19,00



ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
529058	305x60	**19,00**
529065	71x321	**20,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529072	71x321	**19,00**

CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
529089	0,05	69x270	**22,00**
529096	0,09	85x308	**27,00**

od 26,00



WIDELEC DO MIĘS

kod	długość (mm)	PLN
720103	325	**26,00**

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	litry	długość (mm)	PLN
720400	0,03	290	**33,00**

CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
720509	0,12	ø90x(H)315	**33,00**
721308	0,06	ø70x(H)285	**32,00**

od 26,00



SZPATUŁA

kod	długość (mm)	PLN
721001	325	**30,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	długość (mm)	PLN
720806	325	**26,00**
721407	300	**26,00**

PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

– Uchwyt z polipropylenu



od **21**^{00}

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	długość (mm)	PLN
529201	345	**21,00**

CHOCHLA DO ZUP

kod	litry	mm	PLN
529003	0,09	ø90x(H)335	**24,00**
529010	0,11	ø80x(H)300	**23,00**

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	długość (mm)	PLN
529300	350	**21,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGŁA

kod	długość (mm)	PLN
529041	370	**23,00**

WIDELEC

kod	długość (mm)	PLN
529102	345	**21,00**

SZPATUŁA

kod	długość (mm)	PLN
529409	355	**22,00**

7^{00}



ŁYŻKA PRZYSTAWKOWA Z MELAMINY

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	PLN
566596	24	Czarny	135x45	**7,00**
566534	24	Biały	135x45	**7,00**



722107

PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	PLN
722107	115x270x(H)45	**25,00**



25^{00}

do cen należy doliczyć VAT 23%

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA

PBT heat-resistant · micro · wash



od 11,00

SZTUĆCE DO SAŁATEK

kod	-	długość (mm)	PLN
563908	Łyżka do sałatek	305	**11,00**
564004	Widelec do sałatek	305	**12,00**

CHOCHLA

kod	kolor	litry	długość (mm)	PLN
563502	Biały	0,07	235	**11,00**
563557	Czarny	0,07	235	**11,00**
563700	Biały	0,14	300	**12,00**
563755	Czarny	0,14	300	**12,00**

SAN plastic · <80°C temp



6,00

SAN plastic

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	długość (mm)	PLN
564103	Biały	0,03	235	**6,00**
564158	Czarny	0,03	235	**6,00**
564202	Transparentny	0,03	235	**6,00**

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	długość (mm)	PLN
564400	Biały	0,06	335	**9,00**
564455	Czarny	0,06	335	**9,00**

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	litry	długość (mm)	PLN
563649	Czarny	0,03	180	**6,00**
563632	Kość słoniowa	0,03	180	**6,00**



od 8,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

PC polycarbonate · <100°C temp · wash

kod	kolor	długość (mm)	PLN
657607	Czarny	230	**9,00**
657669	Czarny	250	**11,00**
657676	Czarny	300	**12,00**
657621	Transparentny	230	**8,00**



12,00

SZCZYPCE CUKIERNICZE
– Dekoracyjne

S.S. stainless steel · wash

kod	długość (mm)	PLN
171608	220	**12,00**
171622	280	**12,00**



15,00

S.S. stainless steel · wash

SZCZYPCE CUKIERNICZE
– Dekoracyjne szczypce

kod	długość (mm)	PLN
171615	220	**15,00**



11,00

S.S. stainless steel

SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	długość (mm)	PLN
523018	215	**11,00**

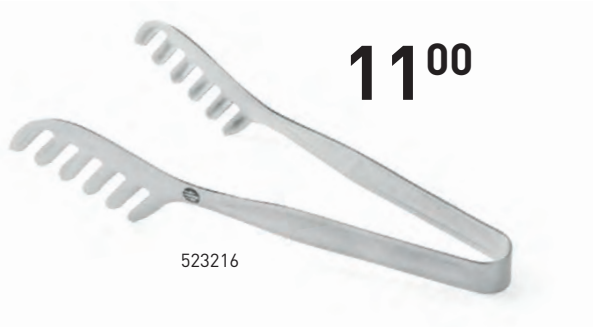


10,00

S.S. stainless steel · wash

SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	długość (mm)	PLN
523315	212	**10,00**



11,00

S.S. stainless steel · wash

SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	długość (mm)	PLN
523216	200	**11,00**

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel | cooling

400^{00}



424186

TACA CHŁODZĄCA GN 1/1

- Przezroczysta pokrywa uchylna z poliwęglanu
- Podstawa z tworzywa ABS
- 1 element chłodzący, schładzanie do temp. poniżej 0°C
- Taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	**400,00**
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	528x324x(H)30	**88,00**



424193



86^{00}



424155

ABS plastic | cooling

TACA CHŁODZĄCA Z POKRYWĄ, PROSTOKĄTNA

- 5-częściowy zestaw
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa ABS
- Podstawa z polistyrenu
- Taca ze stali nierdzewnej
- 2 elementy chłodzące
- Taca do nabycia także oddzielnie (871829) – strona 553

kod	mm	PLN
424155	430x290x(H)150	**86,00**

ABS plastic | SAN plastic | cooling

307,00

151,00



871805



871812





WITRYNKA CHŁODZĄCA POJEDYNCZA
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie: taca ze stali nierdzewnej i 2 elementy chłodzące

kod	mm	PLN
871805	440x320x(H)205	**151,00**

WITRYNKA CHŁODZĄCA PODWÓJNA
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie: 2 tace ze stali nierdzewnej i 4 elementy chłodzące

kod	mm	PLN
871812	440x320x(H)440	**307,00**

264,00

152,00



871706



871713

ABS plastic | SAN plastic

WITRYNKA POJEDYNCZA
- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa typu Rolltop z tworzywa SAN

kod	mm	PLN
871706	465x310x(H)190	**152,00**

ABS plastic | SAN plastic

WITRYNKA PODWÓJNA
- Idealna do drożdżówek i pączków
  Wykonana z tworzywa ABS
  Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN

kod	mm	PLN
871713	465x310x(H)410	**264,00**



107,00



427507

POKRYWA ROLLTOP GN 1/1

– Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

kod	-	mm	PLN
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	**107,00**



155,00



866009

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	-	mm	PLN
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	**155,00**



105,00



427538

POKRYWA ROLLTOP GN 2/3

– Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

kod	-	mm	PLN
427538	pokrywa Rolltop	365x335x(H)175	**105,00**



69,00



427415

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	-	mm	PLN
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	**69,00**

139,00



424001

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

SAN plastic | S.S. stainless steel

- W zestawie:
  - taca ze stali nierdzewnej
  - pokrywa Rolltop z chromowanym uchwytem (możliwość dokupienia osobno, kod 427514)

kod	-	mm	PLN
424001	zestaw: taca z pokrywą	ø380x(H)240	**139,00**
427514	pokrywa	ø380x(H)200	**81,00**

31,00



980101

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

S.S. stainless steel | wash

- Pokrywa z tworzywa SAN
- Taca z rączkami – ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
980101	ø300x(H)110	**31,00**



S.S. stainless steel

PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z polistyrenu sprzedawana oddzielnie

kod	-	mm	PLN
523827	patera	ø300x(H)90	**163,00**
523834	pokrywa	ø300x(H)110	**15,00**

163,00



523834

523827

15,00



523902

25,00



523957

SZPATUŁA DO CIAST

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	**15,00**

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	300x75	**25,00**

PATERY DO SERWOWANIA

od 62,00



425473

425466

97,00



480519

102,00



429914

STOJAK NA TALERZE

Cr chrome plated | wash

kod	na talerze	mm	PLN
425466	3x ø170 mm	185x120x(H)260	**62,00**
425473	3x ø275 mm	290x200x(H)440	**84,00**

PATERA DO OWOCÓW MORZA

18/0 stainless steel | wash

– Z 2 tacami, ø300/400 mm

kod	-	mm	PLN
480519		ø400x(H)200	**97,00**
480502	podstawa	ø250x(H)190	**27,00**

PATERA 3-STOPNIOWA SKŁADANA

S.S. stainless steel | wash

– Z 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	PLN
429914	ø268x(H)320	**102,00**

FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE

S.S. stainless steel

199,00

Zobacz film



274101

S.S. stainless steel

219,00



428245

45,00



SAN plastic

425138

EKSPOZYTOR BUFETOWY

- 3-poziomowy, na produkty w opakowaniach jednostkowych
- Podstawa z polerowanej stali nierdzewnej
- 3 pojemniki na produkty o pojemności 1 l

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	**219,00**

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku

kod	litry	mm	PLN
425138	2	ø120x(H)250	**45,00**

FONTANNA DO CZEKOLADY 3-POZIOMOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 45°C
- Min. pojemność czekolady: 1 kg
- Maks. pojemność czekolady: 1,5 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	PLN
274101	230	170	ø210x(H)390	**199,00**

od 45,00

21,00

22,00



425107



425121



567906

425763

DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	litry	mm	PLN
425107	2,2	ø150x(H)260	**45,00**
425121	3	ø170x(H)285	**69,00**

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Niełukący się

kod	litry	mm	PLN
567906	1,8	ø125x(H)210	**21,00**

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem

kod	litry	mm	PLN
425763	1	ø92x(H)245	**22,00**

1199,00

1849,00



274156



274163



FONTANNA DO CZEKOLADY 5-POZIOMOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 110°C
- Min. pojemność czekolady: 2,5 kg
- Maks. pojemność czekolady: 6 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	PLN
274156	230	265	ø330x(H)700	**1199,00**

FONTANNA DO CZEKOLADY 6-POZIOMOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 150°C
- Min. pojemność czekolady: 2,5 kg
- Maks. pojemność czekolady: 8 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	PLN
274163	230	300	ø370x(H)840	**1849,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

DYSPENSERY

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

Zobacz film



425299

od **233**^{00}



425411

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425299	8	260x360x(H)560	**233,00**
425411	16	580x350x(H)560	**479,00**











425428

od **239**^{00}



425435

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwa do czyszczenia kratka ociekowa
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425428	3	215x315x(H)490	**239,00**
425435	6	415x315x(H)490	**479,00**



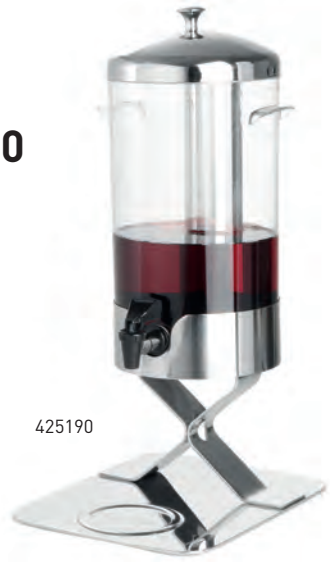
308,00

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 140 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425190	5	280x220x(H)510	**308,00**



425190



732,00

S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na lód schładzający mleko
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

kod	litry	mm	PLN
425343	10,5	260x360x(H)536	**732,00**



425343



236,00

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

DYSPENSER DO MUSLI

- Idealny do bufetów i kuchni
- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala długo zachować świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypywaniu się płatków
- Otwór dyspensera umieszczony na wysokości 140 mm
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

kod	litry	mm	PLN
557402	4	184x240x(H)600	**236,00**



557402

NACZYNIA JEDNORAZOWE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD

– Wykonane z polistyrenu.

PS polystyrene



TALERZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560242	0,02	90x90x(H)15	**0,58/58,00**



MISECZKA TRÓJKĄTNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWA – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560280	0,02	65x65x(H)15	**0,58/58,00**



MISECZKA TRÓJKĄTNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWA – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560297	0,02	110x65x(H)20	**0,58/58,00**



NACZYNIE SKOŚNE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWE – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560341	0,08	63x69x(H)57	**0,53/53,00**
560358	0,14	73x81x(H)67	**0,63/63,00**



KUBEK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560365	0,09	ø50x(H)65	**0,59/59,00**
560372	0,12	ø55x(H)70	**0,70/70,00**



NACZYNIE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD W KSZTAŁCIE FALI JEDNORAZOWE – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560303	0,05	64x46x(H)53	**0,51/51,00**
560310	0,12	80x60x(H)70	**0,66/66,00**



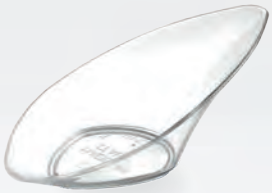
KUBEK Z PODSTAWKIEM DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560327	0,14	ø70x(H)67	**0,84/84,00**



PUCHAREK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560334	0,16	ø90x(H)75	**0,84/84,00**



MISECZKA SKOŚNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWA – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560273	0,01	105x50x(H)30	**0,58/58,00**



TALERZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560259	0,03	85x85(H)30	**0,58/58,00**



MISECZKA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWA – ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560266	0,05	75x75x(H)30	**0,58/58,00**

od **0,51** szt.



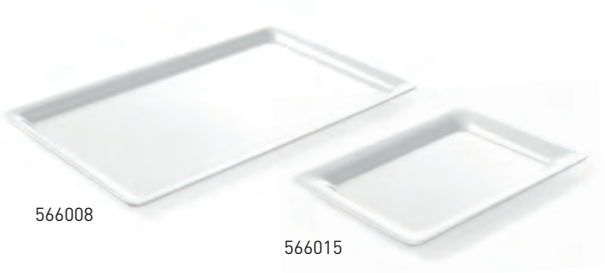


od **19**^{00}



TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	-	mm	PLN
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**56,00**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**52,00**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**46,00**
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	**41,00**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**30,00**
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	**36,00**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**30,00**
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	**19,00**



566008

566015

od **15**^{00}



566206

561560

MISKA KWADRATOWA

kod	kolor	mm	PLN
566480	Czarny	125x125x(H)65	**27,00**
566206	Czarny	190x190x(H)90	**91,00**
566497	Czarny	250x250x(H)105	**142,00**
561560	Biały	130x130x(H)65	**15,00**
561577	Biały	190x190x(H)100	**33,00**
561584	Biały	270x270x(H)105	**63,00**

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

– Higieniczne, odporne na uderzenia
– Bardzo lekkie



od 48,00

PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
561508	360x205x(H)38	**48,00**
561515	495x270x(H)56	**89,00**

67,00



561607

TACA GN 1/1

kod	mm	PLN
561607	530x325x(H)20	**67,00**

60,00



561645

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	PLN
561645	610x230x(H)42	**60,00**

97,00



561669

PÓŁMISEK BUFETOWY Z MELAMINY

– Higieniczny, odporny na uderzenia
– Bardzo lekki

kod	mm	PLN
561669	530x325x(H)40	**97,00**



561775

od 117,00

PATERA NA CIASTO Z MELAMINY

kod	mm	PLN
561775	(H)160	**142,00**
566572	(H)80	**117,00**



566527

od 127,00

PATERA NA CIASTO Z MELAMINY

kod	mm	PLN
566589	310x310x(H)80	**127,00**
566527	310x310x(H)160	**152,00**

od **39,00**

MISKA SKOŚNA Z MELAMINY

– Higieniczna, odporna na uderzenia
– Bardzo lekka
– Pasuje do stojaka 561966

kod	mm	PLN
561423	212x208x(H)104	**39,00**
561430	300x291x(H)137	**68,00**
561447	360x349x(H)163	**92,00**



561423

od **26,00**



561966



561973

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

– Ze stali, pokryty tworzywem PVC
– Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561966	260x230x(H)100	**26,00**
561973	265x230x(H)200	**42,00**

od **28,00**



561980



561997

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

– Ze stali, pokryty tworzywem PVC
– Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561980	ø200x(H)100	**28,00**
561997	ø200x(H)200	**53,00**



od **91,00**



566268

MISKA BETONOWA

– Antypoślizgowa podstawa

kod	litry	mm	PLN
566282	2,5	ø295x(H)145	**122,00**
566275	1,7	ø260x(H)130	**107,00**
566268	1,1	ø220x(H)105	**91,00**



566312

od **71,00**

STAND BUFETOWY

– Wykonany z drewna akacjowego

kod	mm	PLN
566329	ø250x(H)150	**86,00**
566312	ø150x(H)100	**71,00**

porcelain | temp | micro | wash | stackable

POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne
- Biała błyszcząca porcelana



783009

184,00

POJEMNIK GN 1/1

kod	-	mm	PLN
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	**184,00**



783016

74,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	-	mm	PLN
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	**74,00**



783023

43,00

POJEMNIK GN 1/3

kod	-	mm	PLN
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	**43,00**



785003 785010

od 27,00

DZBANEK DO SOSÓW

kod	litry	PLN
785003	1,8	**39,00**
785010	1	**27,00**

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

od 19,00



566008

TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	-	mm	PLN
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**56,00**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**52,00**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**46,00**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**30,00**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**30,00**
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	**19,00**

PE
polyethylene

AMER★BOX®

877968

POJEMNIK NA SZTUĆCE

21,00

– Wykonany z polietylenu
– 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	Szary	520x290x(H)95	21,00



PP
polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

27,50

– 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
552315	Czarny	530x325x(H)100	27,50
552308	Szary	530x325x(H)100	27,50



552315 552308

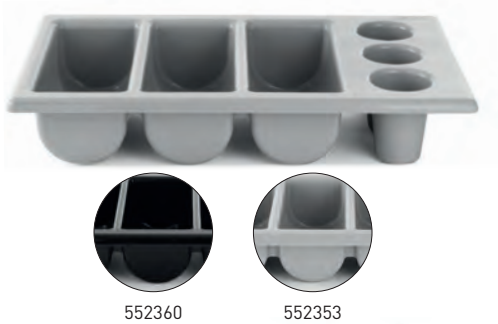
PP
polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

– 6-częściowy
– Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty i widelczyki do ciasta

od 25,00

kod	kolor	mm	PLN
552353	Szary	530x325x(H)105	25,00
552360	Czarny	530x325x(H)105	31,00



552360 552353

552254



od 72,00

552261



552407

87,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1 Z PODSTAWĄ

PE
polyethylene

– W zestawie: pojemnik na sztućce i podstawa GN 1/1

kod	-	mm	PLN
552254	4-częściowy	530x325x(H)215	72,00
552261	6-częściowy	530x325x(H)215	73,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

S.S.
stainless steel

– Na 4 wkłady
– Pojemnik nie zawiera wkładów

kod	mm	PLN
552407	255x295x(H)215	87,00

WKŁAD NA SZTUĆCE Z POLIPROPYLENU

PP
polypropylene

kod	mm	PLN
871201	ø97x(H)137	7,00

18,00

WKŁAD NA SZTUĆCE STALOWY

S.S.
stainless steel

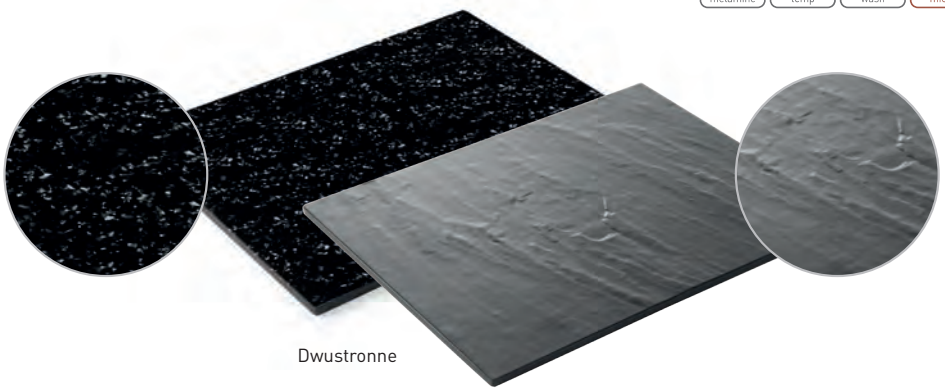
kod	mm	PLN
552490	ø97x(H)137	18,00



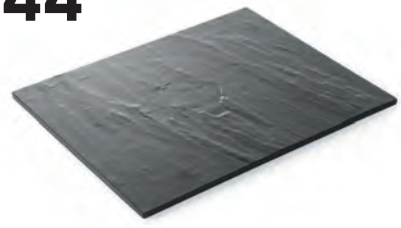
871201



552490



od 44,00



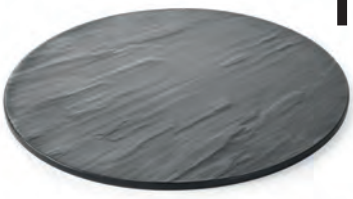
561386

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY – IMITACJA ŁUPKA

– Prostokątna

kod	mm	PLN
561362	530x325x(H)7	**123,00**
561386	325x175x(H)7	**44,00**

108,00



561416

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY – IMITACJA ŁUPKA

– Okrągła

kod	mm	PLN
561416	ø430x(H)7	**108,00**

54,00



561355

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM – IMITACJA ŁUPKA

– Okrągła

kod	mm	PLN
561355	424x300x(H)15	**54,00**



od 54,00

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY – IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO

– Prostokątna

kod	mm	PLN
561324	530x325x(H)10	**102,00**
561331	325x265x(H)10	**54,00**



561324

50,00

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM – IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO

– Okrągła

kod	mm	PLN
561300	424x300x(H)15	**50,00**



561300

61,00

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM – IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO

– Prostokąta

kod	mm	PLN
561317	530x200x(H)15	**61,00**



561317



60,00

Pokrywy do tac na stronie **548**



436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1

– Polerowana, z matowym rantem

kod	mm	PLN
436103	530x325x(H)13	**60,00**

68,00



807705

TACA Z GŁADKIM RANTEM GN 1/1

kod	mm	PLN
807705	530x325x(H)10	**68,00**

143,00



809181

TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA GN 1/1 PROSTOKĄTNA

– Z uchwytami
– Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm

kod	mm	PLN
809181	530x325x(H)70	**143,00**

142,00



523834

809198

TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA, OKRĄGŁA

– Z uchwytami
– Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm
– Do tacy pasuje pokrywa 523834

kod	-	mm	PLN
809198	taca	ø400x(H)60	**142,00**

od 22,00



TACA BANKIETOWA

– Wysoka jakość
– Idealna do obsługi imprez cateringowych
– Ozdobny wzór

kod	mm	PLN
480205	ø300x(H)17	**22,00**
480403	ø400x(H)19	**30,00**

69,00



807804

TACA PROSTOKĄTNA

– Z dekoracyjnym rantem

kod	-	mm	PLN
807804	GN 1/1	530x325	**69,00**



od 8,00

405000

TACA DO SERWOWANIA KAWY OWALNA

– Satynowana

kod	mm	PLN
405000	200x140	8,00
405208	265x195	11,00
405307	285x220	15,00



480106

35,00

TACA KELNERSKA OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
480106	ø315x(H)45	35,00

39,00

TACA BANKIETOWA GN 1/1

kod	mm	PLN
410110	530x325x(H)20	39,00



410110

25,00

NEW



871829

TACA ZE STALI NIERDZEWNEJ

– Wykonana ze stali nierdzewnej
– Waga netto: 0,6 kg
– Pasuje do produktu Taca chłodząca z pokrywą (424155) – strona 546

kod	mm	PLN
871829	395x283	25,00

od 8,00



PÓŁMISEK DO MIĘS I WĘDLIN OWALNY

kod	mm	PLN
404003	190x140	8,00
404102	240x170	11,00
404201	300x220	13,00
404300	350x240	15,00
404409	400x260	21,00
404508	450x290	26,00
404607	500x350	33,00



TACE Z POLIPROPYLENU

PP polypropylene | <80°C temp | stackable





TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	PLN
878903	Szary	305x415x(H)20	9,50
878910	Czerwony	305x415x(H)20	9,50
878927	Niebieski	305x415x(H)20	9,50
878934	Zielony	305x415x(H)20	9,50
878941	Brązowy	305x415x(H)20	9,50
878958	Czarny	305x415x(H)20	9,50

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD DUŻA

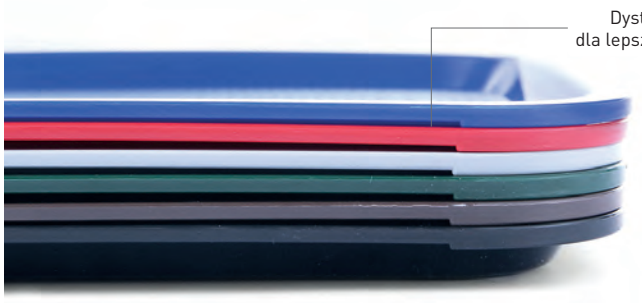
kod	kolor	mm	PLN
878804	Szary	350x450x(H)20	13,50
878811	Czerwony	350x450x(H)20	13,50
878828	Niebieski	350x450x(H)20	13,50
878835	Zielony	350x450x(H)20	13,50
878842	Brązowy	350x450x(H)20	13,50
878859	Czarny	350x450x(H)20	13,50

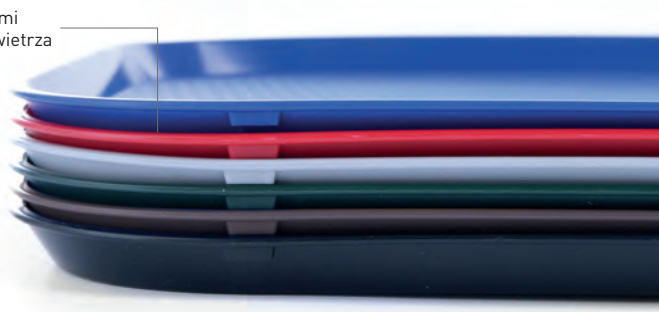
od 10,00



TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	PLN
878705	Szary	265x345x(H)20	11,00
878712	Czerwony	265x345x(H)20	10,00
878729	Niebieski	265x345x(H)20	10,00
878736	Zielony	265x345x(H)20	10,00
878743	Brązowy	265x345x(H)20	10,00
878750	Czarny	265x345x(H)20	11,00





HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

TACE POLIESTROWE, ANTYPOŚLIZGOWE



- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)

od 12,00



508657



508817



508718

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

– Czarna

kod	-	mm	PLN
508657		200x280	**21,00**
508626	GN 1/1	325x530	**38,00**
508619	Euronorm	370x530	**40,00**

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA

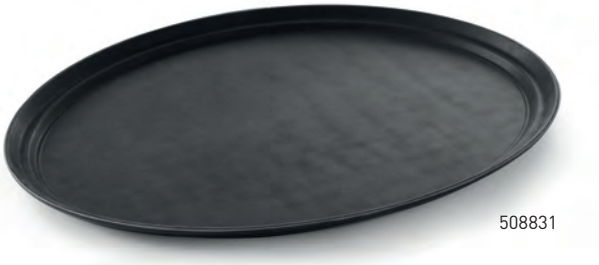
– Czarna

kod	mm	PLN
508824	ø280x(H)22	**19,00**
508817	ø350x(H)22	**21,00**
508800	ø400x(H)22	**22,00**
508794	ø460x(H)22	**44,00**
508787	ø500x(H)22	**71,00**

TACA DO SERWOWANIA OWALNA

– Czarna

kod	mm	PLN
508718	160x230	**12,00**
508725	200x265	**16,00**
508732	210x290	**17,00**



508831



85,00

TACA DO SERWOWANIA OWALNA XL

– Czarna

kod	mm	PLN
508831	735x600	**85,00**





810507

124,00

S.S. stainless steel

STOJAK DO TAC SKŁADANY

– Wykonany z materiałów wysokiej jakości, stabilna, mocna konstrukcja
– Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu

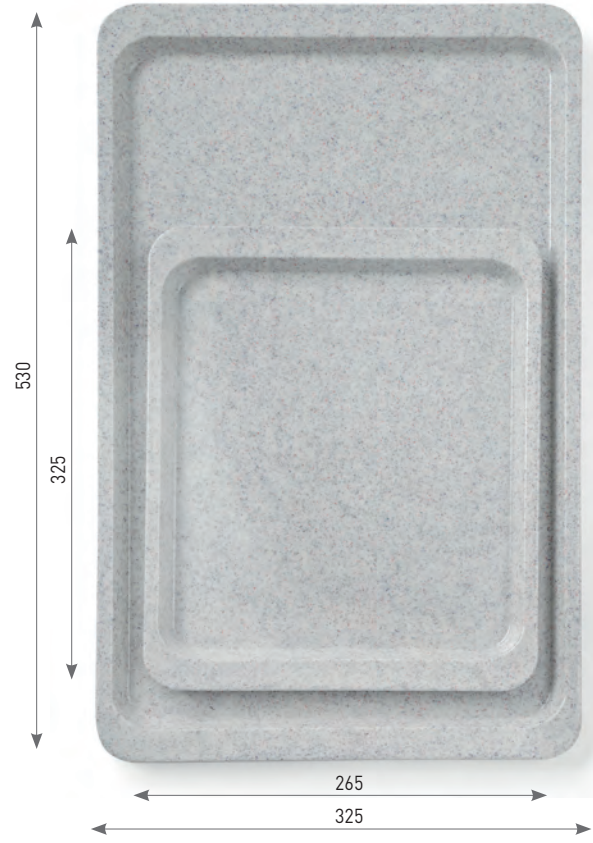
kod	mm	PLN
810507	520x410x(H)800	**124,00**

TACE POLIESTROWE DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH

od **21,00**



876602

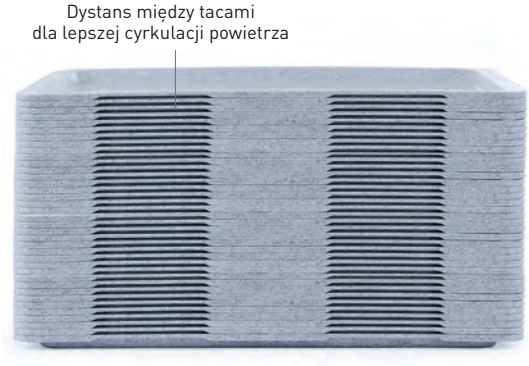


stackable wash

TACA POLIESTROWA

- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych
- Prostokątna, gładka, w kolorze granitowym
- Profesjonalna jakość, wyjątkowa trwałość materiału

kod	-	mm	PLN
876510		370x530	**36,00**
876619	GN 1/1	530x325	**30,00**
876602	GN 1/2	265x325	**21,00**
876527		360x460	**33,00**
876640	GN 1/1, wysoki rant	530x325	**31,00**





876640





878507



878552

7,00

TACA FAST FOOD OWALNA

- Owalna, z niskim rantem

kod	kolor	mm	PLN
878507	Szary	265x195x(H)20	**7,00**
878552	Czarny	265x195x(H)20	**7,00**

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką przymocowanej bezpośrednio do tac
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania.
- Kolor orzech

od **33,00**



507216



507865



507711

TACA DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Prostokątna

kod	mm	PLN
507469	330x430	**34,00**
507025	460x360	**33,00**
507216	325x530	**36,00**
507117	370x530	**41,00**
507018	430x610	**48,00**

TACA DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Okrągła, z niskim rantem

kod	mm	PLN
507865	ø380x(H)15	**33,00**

TACA DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Okrągła, z wysokim rantem

kod	mm	PLN
507711	ø320x(H)35	**41,00**
507766	ø360x(H)30	**43,00**
507773	ø420x(H)30	**70,00**

od **17,00**



507933



507568

TACA DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Owalna

kod	mm	PLN
507964	230x160	**17,00**
507568	200x265	**20,00**
507933	290x210	**25,00**

NEW

34,00



507230

TACA DO SERWOWANIA, GŁADKA

- Prostokątna

kod	mm	PLN
507230	325x530	**34,00**

TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU

- Wytrzymałe na duże obciążenia
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania

od **15,00**



878101



878125



878606

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	PLN
878118	255x355	**17,00**
878101	530x325	**25,00**

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA

- Czarna

kod	mm	PLN
878125	ø280x(H)20	**15,00**
878132	ø360x(H)20	**16,00**
878149	ø410x(H)20	**17,00**

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA Z WYSOKIM RANTEM

- Czarna

kod	mm	PLN
878606	ø320x(H)37	**22,00**
878408	ø360x(H)39	**24,00**

od 24^{00}

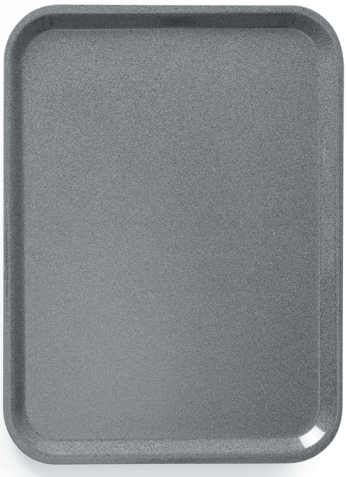


TACA Z MELAMINY LAMINOWANA WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych, eleganckich wzorach

kod	kolor	mm	PLN
508909	Jasne drewno	240x350	**24,00**
508916	Drewno	240x350	**24,00**
508923	Ciemne drewno	240x350	**24,00**
508930	Jasne drewno	370x530	**44,00**
508947	Drewno	370x530	**44,00**
508954	Ciemne drewno	370x530	**44,00**
508862	Jasne drewno	330x430	**36,00**
508879	Drewno	330x430	**36,00**
508886	Ciemne drewno	330x430	**36,00**





36^{00}

508893

TACA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z NADRUKIEM GRANITOWYM

- Wykonana z melaminy, nadrukowana wzorem granitowym
- Doskonała odporność na chemikalia, plamy i zadrapania

kod	mm	PLN
508893	330x430	**36,00**

od 50^{00}



TACA GN Z MELAMINY

kod	GN	mm	PLN
566473	GN 2/4	530x162x(H)30	**101,00**
566565	GN 1/4	265x162x(H)30	**50,00**
566107	GN 1/1	530x325x(H)30	**173,00**
566114	GN 1/2	325x265x(H)30	**91,00**
566541	GN 1/3	325x176x(H)30	**71,00**

101,00



505502

59,00



505403

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

– Wyjmowana drewniana kratka

kod	mm	grubość (mm)	PLN
505502	475x322	20	**101,00**

DESKA DWUSTRONNA

– Wykonana z drewna bukowego
– Jedna strona gładka z wycięciem
– Druga strona ryflowana – do krojenia chleba

kod	mm	grubość (mm)	PLN
505403	530x325	18	**59,00**



Wyjmowana
kratka
ułatwia czyszczenie
z okruchów





od 15,00 szt.



198124

ZAPALACZ GAZOWY – ZESTAW 2 SZT.

– Możliwość wielokrotnego napełniania
– Dostarczany bez gazu

kod	długość (mm)	szt./opak.
198124	230	**15,00/30,00**



411,00

466124

Al
aluminium

ŚWIECZNIK 5-RAMIENNY STOŁOWY

– Do samodzielnego montażu
– Zestaw nie zawiera świeczek

kod	mm	PLN
466124	(H)980	**411,00**

MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

HDPE polyethylene

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Idealne na targi, konferencje, imprezy plenerowe, cateringowe, wypoczynek na świeżym powietrzu, wynajem itp.
- Blaty z polietylenu HDPE
- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia

AMER★BOX®

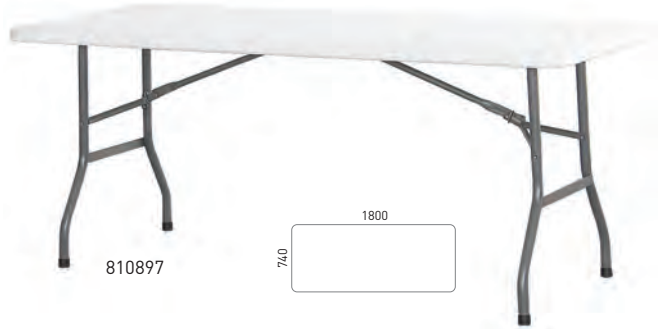




STÓŁ CATERINGOWY

- Składany do formatu walizki, ułatwia transport i magazynowanie

kod	mm	PLN
810910	1830x750x(H)740	**252,00**
810927	1520x700x(H)740	**219,00**



252,00

AMER★BOX®

STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810897	1800x740x(H)740	**252,00**



757,00

WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW

- Ułatwia transport stołów cateringowych
- Może pomieścić do 10 okrągłych stołów w pozycji pionowej lub ponad 20 prostokątnych stołów ułożonych w stos

kod	mm	PLN
811221	1800x850x(H)990	**757,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

AMER★BOX®



188⁰⁰

810958

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
810958	ø800x(H)1100	**188,00**

169⁰⁰



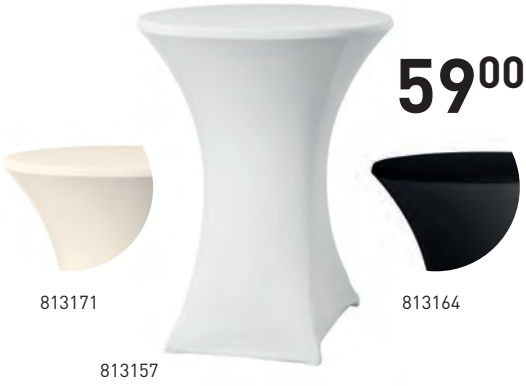
810934

STÓŁ CATERINGOWY

– Maks. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810934	1220x610x(H)740	**169,00**

59⁰⁰



813171 813164

813157

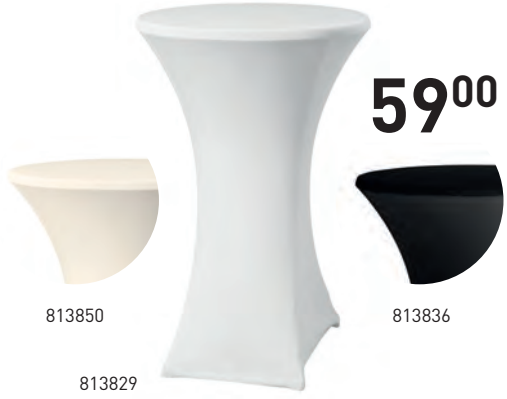
OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

– Tkanina: jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów

kod	kolor	-	mm	PLN
813157	Biały	810521 810538	ø850x(H)1150	**59,00**
813171	Kremowy	810521 810538	ø850x(H)1150	**59,00**
813164	Czarny	810521 810538	ø850x(H)1150	**59,00**

59⁰⁰



813850 813836

813829

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

– Tkanina: jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów

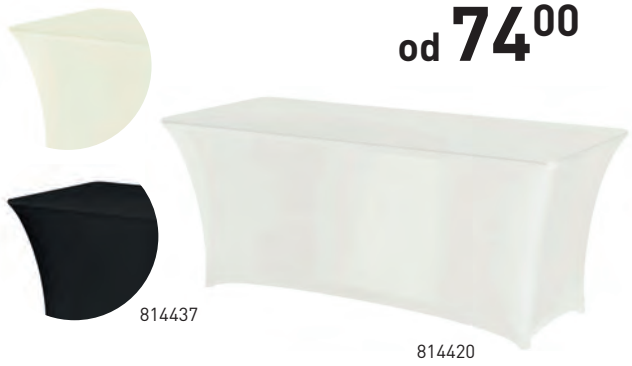
kod	kolor	mm	PLN
813829	Biały	ø850x(H)1150	**59,00**
813850	Kremowy	ø850x(H)1150	**59,00**
813836	Czarny	ø850x(H)1150	**59,00**

OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

– Tkanina: jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów

kod	kolor	-	mm	PLN
814352	Kremowy	810934	1200x760x(H)730	**74,00**
814369	Biały	810934	1200x760x(H)730	**74,00**
814376	Czarny	810934	1200x760x(H)730	**74,00**
814383	Kremowy	810927	1500x760x(H)730	**81,00**
814390	Biały	810927	1500x760x(H)730	**81,00**
814406	Czarny	810927	1500x760x(H)730	**81,00**
814413	Kremowy	810910 810897	1830x760x(H)730	**89,00**
814420	Biały	810910 810897	1830x760x(H)730	**89,00**
814437	Czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	**89,00**

od 74⁰⁰



814413

814437

814420

AMER★BOX®



810941

od 442,00



814451

141,00



814444



814468

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

– Maks. obciążenie do 250 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810996	ø1500x(H)740	**442,00**
810941	ø1800x(H)740	**723,00**

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

– Tkanina: jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	kolor	odpowiedni do	mm	PLN
814444	kremowy	810941	ø1800x(H)760	**141,00**
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	**141,00**
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	**141,00**

164,00



811191



HDPE polyethylene

ŁAWKA CATERINGOWA

– Składana do formatu walizki, łatwa w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
811191	1830x300x(H)430	**164,00**

88,00



810965

KRZESŁO CATERINGOWE BIAŁE

– Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810965	540x440x(H)840	**88,00**

98,00



810989

KRZESŁO CATERINGOWE CZARNE

– Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810989	540x440x(H)840	**98,00**

33,00



813096

POKROWIEC NA KRZESŁO EXCELLENT

– Tkanina: jersey poliestrowy 135 g/m²
– 100% poliester
– Łatwy w prasowaniu

kod	kolor	mm	PLN
813096	Biały	540x440x(H)840	**33,00**



181,00

810378



181,00

810392



175,00

810385

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY Z TAŚMĄ

- System odgradzający z wbudowaną, wyciąganą czarną taśmą
- Łatwy montaż, taśma mocowana do kolejnego słupka za pomocą systemu zacisków
- Taśma: długość ok. 2,7 m, szerokość 5 cm

kod		mm	PLN
810378	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	**181,00**
810422	słupek	ø64x(H)935	**106,00**
810484	podstawa	ø360x(H)65	**81,00**

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE SREBRNYM CHROMOWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	PLN
810392	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	**181,00**
810446	słupek	ø51x(H)935	**71,00**
810484	podstawa	ø360x(H)65	**81,00**

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE ZŁOTYM

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	PLN
810385	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	**175,00**
810439	słupek	ø51x(H)935	**94,00**
810491	podstawa	ø360x(H)65	**92,00**







56,00



810453



810460



810477

LINA DO SŁUPKÓW ODGRADZAJĄCYCH

- Wykonana z wytrzymałego sznurka z karabińczykami ze stali nierdzewnej
- Do użytku w połączeniu ze słupkami odgradzającymi

kod	-	długość (mm)	PLN
810453	czerwona z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	**56,00**
810460	niebieska z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	**56,00**
810477	czerwona z karabińczykami w kolorze złotym	1500	**56,00**

OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI



596807

9,00

ABS plastic | Cr chrome plated

OTWIERACZ
- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek

kod	długość (mm)	PLN
596807	140	**9,00**



597200

10,00

S.S. stainless steel

OTWIERACZ
- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

kod	długość (mm)	PLN
597200	110	**10,00**



Obcinarka do folii

29,00

597323

ABS plastic | S.S. stainless steel

OTWIERACZ BARMAŃSKI PROFI LINE
- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	PLN
597323	37x130x(H)14	**29,00**



21,00

597507

KORKOCIĄG
- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

Cr chrome plated

kod	długość (mm)	PLN
597507	170	**21,00**



7,00

596746

S.S. stainless steel

OTWIERACZ BARMAŃSKI

kod	mm	PLN
596746	179x40x(H)2	**7,00**



34,00

643914

Zobacz film

OTWIERACZ DO BUTELEK Z POJEMNIKIEM NA KAPSLE
- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- W zestawie śruby i kołki

kod	mm	PLN
643914	135x70x(H)295	**34,00**



20,00

Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

Zobacz film

OTWIERACZ BARMAŃSKI
- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

S.S. stainless steel

kod	długość (mm)	PLN
597316	120	**20,00**

4,20 szt.



599372

NALEWAK CHROMOWANY – ZESTAW 6 SZT.

– Wykonany z tworzywa EVA z chromowaną końcówką

kod	szt./opak.
599372	**4,20/25,20**

8,67 szt.



593363

NALEWAK MIEDZIANY DŁUGI – ZESTAW 12 SZT.

– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
– Z odpowietrznikiem
– Z korkiem z tworzywa

kod	szt./opak.
593363	**8,67/104,00**

5,00



590140

NALEWAK STALOWY DŁUGI

– Z korkiem z tworzywa

kod	PLN
590140	**5,00**

od 4,70 szt.



599464 599471 599488



NALEWAK – ZESTAW 6 SZT.

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599464	wolny przepływ	6	**4,70/28,20**
599471	z klapką	6	**5,00/30,00**
599488	szybki przepływ	6	**4,70/28,20**

5,00 szt.



599402 599419 599426 599433

NALEWAK – ZESTAW 4 SZT.

– Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	szt./opak.
599402	niebieski	**5,00/20,00**
599419	czerwony	**5,00/20,00**
599426	przezroczysty	**5,00/20,00**
599433	żółty	**5,00/20,00**



599440



599457

1,20 szt.

NALEWAK – ZESTAW 6 SZT.

– Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	szt./opak.
599440	2 czarne, 2 białe, 2 czerwone	**1,20/7,20**
599457	2 niebieskie, 2 czerwone, 2 zielone	**1,20/7,20**

ABS plastic



598702 598801

od 35,00

Mocowanie do ściany Mocowanie do półki





STOJAK NA BUTELKI

– Wysokość butelki: 240-350 mm

kod	-	PLN
598702	mocowany do półki	**36,00**
598801	mocowany do ściany	**35,00**

17,00



598009 598207 598405

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

kod	poj. (ml)	PLN
598009	25	**17,00**
598207	35	**17,00**
598405	50	**17,00**

8,00



599006 599105 599204

ABS plastic

DOZOWNIK Z KULKĄ

kod	-	PLN
599006	25 ml	**8,00**
599105	35 ml	**8,00**
599204	50 ml	**8,00**

16,00



595589

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

– Do przechowywania otwartych butelek

Cr chrome plated SIL silicone

kod	PLN
595589	**16,00**

Zobacz film

53,00



595572

DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK

– Do łatwego wycinania otworów o ø6,5 mm w kapslach i puszkach
– Słomka umieszczona w otworze zabezpiecza napój przed owadami
– Minimalizuje wyciek przewróconych napojów
– Nadaje się do słomek biodegradowalnych ø6 mm

kod	mm	PLN
595572	ø45x(H)80	**53,00**

60,00



552131

PC polycarbonate | PP polypropylene | ABS plastic

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z czarnego tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- W zestawie 5 pojemników-wkładów z polipropylenu

kod	mm	PLN
552131	495x160x(H)100	**60,00**

od 65,00



552100

PP polypropylene | S.S. stainless steel

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa z polipropylenu
- W zestawie 5 białych pojemników-wkładów

kod	-	mm	PLN
593981	4 pojemniki	295x148x(H)85	**90,00**
552100	5 pojemników	375x140x(H)90	**65,00**
593998	6 pojemników	445x148x(H)85	**113,00**

25,00



596760

POMOCNIK BARMAŃSKI

ABS plastic

- 6-częściowy, na serwetki, słomki, mieszadełka itp.
- Pojemnik na serwetki 130×130 mm

kod	mm	PLN
596760	240x145x(H)105	**25,00**

21,00



596777

KRUSTOWNICA

ABS plastic

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 pojemniki na: sok z limonki, sól, cukier
- Średnica każdego z pojemników: 155 mm
- Gąbka w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu

kod	mm	PLN
596777	200x160x(H)75	**21,00**

od 11,00

HDPE polyethylene | wash

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	Biały	250x150	10	**11,00**
826478	Czarny	250x150	10	**11,00**
826355	Biały	300x200	10	**21,00**
826485	Czarny	300x200	10	**16,00**



826485

826348

9,00



593097

ŁYŻKA BARMAŃSKA

– Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593097	27x27x(H)266	**9,00**

39,00



593325

ŁYŻKA BARMAŃSKA MIEDZIANA

– Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593325	27x20x(H)450	**39,00**

17,00



596739

MOŹDZIERZ

– Ze stali nierdzewnej, końcówka z polipropylenu
– Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.

kod	mm	PLN
596739	34x34x(H)207	**17,00**

11,00



596753

SITO BARMAŃSKIE

– Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
596753	82x28x(H)165	**11,00**

22,00



593370

SITKO BARMAŃSKIE JULEP MIEDZIANE

– Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593370	75x25x(H)160	**22,00**

63,00



593356

KUBEK DO KOKTAJLI MIEDZIANY

– Do serwowania koktajli i drinków
– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593356	(H)89	**63,00**

13,00



521410

SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA

kod	mm	PLN
521410	78x48x(H)215	**13,00**

6,00 szt.



523520

SZCZYPCE DO LODU

– Zestaw 2 szt.

kod	długość (mm)	szt./opak.
523520	180	**6,00/12,00**

69,00



593349

SERWETNIK MIEDZIANY

– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593349	130x130x(H)100	**69,00**



557600 557617 557624 557631 557648

od 13,00

DYSPENSER BARMAŃSKI 2-CZĘŚCIOWY

– Wymienna końcówka i pokrywka
– Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
– Odkręcana górna część

kod	kolor	litry	mm	PLN
557600	Czerwony	0,8	ø90x(H)300	**17,00**
557617	Niebieski	0,8	ø90x(H)300	**13,00**
557624	Zielony	0,8	ø90x(H)300	**13,00**
557631	Brązowy	0,8	ø90x(H)300	**13,00**
557648	Żółty	0,8	ø90x(H)300	**13,00**

od 10,40



593042



593066

SHAKER BOSTOŃSKI

kod	-	litry	PLN
593042	kubek stalowy	0,8	**12,00**
593066	szklanica	0,45	**10,40**

42,00



593004

SHAKER DO KOKTAJLI
– 3-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593004	0,75	ø80x(H)240	**42,00**

32,00



593035

SHAKER DO KOKTAJLI
– 3-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593035	0,75	ø90x(H)255	**32,00**

94,00



593301

SHAKER FRANCUSKI MIEDZIANY
– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
– 2-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593301	0,6	ø91x(H)227	**94,00**

109,00



593318

SHAKER DO KOKTAJLI TIN TIN MIEDZIANY
– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
– 2-częściowy
– 2 kubki 600/800 ml: ø90×(H)140 mm / ø92×(H)174 mm

kod	mm	PLN
593318	ø92	**109,00**

13,40



N6666

SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	litry	PLN
N6666	0,55	**13,40**

35 ml

10,00

25 ml



596715

MIARA BARMAŃSKA
– Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 35 ml

kod	mm	PLN
596715	ø40x(H)73	**10,00**

50 ml

11,00

25 ml



596722

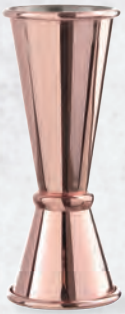
MIARA BARMAŃSKA
– Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596722	ø43x(H)85	**11,00**

50 ml

46,00

25 ml



593332

MIARA BARMAŃSKA MIEDZIANA
– Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
– Dwustronna o pojemności: 25 ml i 50 ml
– Dodatkowo wytłoczona pojemność 35 ml

kod	PLN
593332	**46,00**



471500

191,00

S.S. stainless steel

MISA DO SZAMPANA/PONCZU

kod	litry	mm	PLN
471500	13,5	ø370x(H)230	**191,00**



471524

79,00

S.S. stainless steel

MISA DO SZAMPANA/PONCZU ECONOMIC

kod	litry	mm	PLN
471524	9,5	ø350x(H)230	**79,00**



593165

77,00

SAN plastic

MISA DO SZAMPANA

- Przeroczysta
- Owalna

kod	mm	PLN
593165	470x290x(H)230	**77,00**



593202

29,00

S.S. stainless steel

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593202	3,3	ø220x(H)190	**29,00**



593103

30,00

S.S. stainless steel

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593103	3,5	ø210x(H)210	**30,00**



593158

49,00

SAN plastic

WIADERKO DO WINA/DO SZAMPANA

- Przezroczyste
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593158	3	220x185x(H)226	**49,00**





594704

208,00

POJEMNIK DO LODU – PODWÓJNE ŚCIANKI

kod	litry	mm	PLN
594704	5	ø200x(H)230	**208,00**



593608

212,00

S.S. stainless steel

user assembly

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Wygodny do magazynowania
- Składany, 5-częściowy
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	PLN
593608	ø185x(H)740	**212,00**



593905

53,00

Cr chrome plated

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Odpowiedni na wiadra: 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra

kod	mm	PLN
593905	ø195x(H)510	**53,00**

od 49,00



594742

POJEMNIK DO LODU BIAŁY

kod	litry	mm	PLN
594742	5	ø190x(H)200	**49,00**
594759	10	ø292x(H)220	**134,00**

38,00



Używać bez kostek lodu

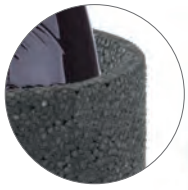
593806

TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wew.: 105 mm

kod	mm	PLN
593806	ø120x(H)180	**38,00**

46,00



Doskonałe właściwości izolacyjne



593813

TERMOS DO WINA TERMOIZOLACYJNY

- Wykonany z polipropylenu EPP, lekki, o doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Temperatura wina wzrasta ok. 1,5°C/h – utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina dłużej niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593813	ø142x(H)210	**46,00**

7302,00



Zobacz film

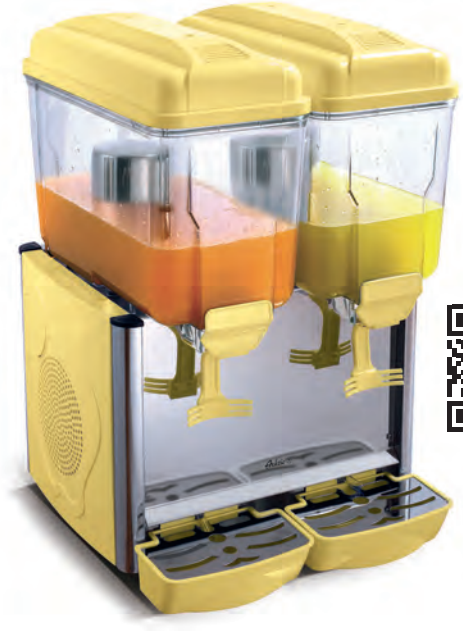
274224

GRANITOR 2×12 L

- 2 zbiorniki 12-litrowe z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od –7°C do –2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
274224	24	230	740	470x520x(H)810	**7302,00**

2599,00



Zobacz film

425206

DYSPENSER DO SOKÓW 2×12 L

- 2 zbiorniki z kranem do szybkiego nalewania soków, każdy o pojemności 12 litrów
- Regulacja temperatury od 2°C do 8°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia czyszczenie
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
425206	24	230	370	430x430x(H)640	**2599,00**

21,00



679012

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO

- Idealna do koktajli, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679012	190x105x(H)30	**21,00**

18,00



679043

FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Idealna do drinków, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 15 małych kostek lodu (±3×3×3 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679043	190x120x(H)35	**18,00**

18,00



679036

FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Idealna do whisky, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu (±5×5×5 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679036	170x110x(H)52	**18,00**

31,00

Zobacz film



679029

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Idealna do whisky, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu (± ø4,5 cm)
- 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679029	180x125x(H)50	**31,00**

49,00



679050

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Idealna do serwowania shotów, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679050	125x190x(H)60	**49,00**

25,00



679067

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Idealna do serwowania shotów, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679067	122x122x(H)60	**25,00**

1,20 szt.



Z podstawką usztywniającą

679005

FORMA DO KOSTEK LODU

- Profesjonalna
- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

kod	mm	szt./opak.
679005	335x180	**1,20/38,40**





30,00



696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	PLN
696002	190x100x(H)180	**30,00**

39,00



696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	PLN
696040	190x100x(H)250	**39,00**

45,00



552681

ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa z aluminium
- Szczotka z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	PLN
552681	ø150x(H)190	**45,00**

od 20,00

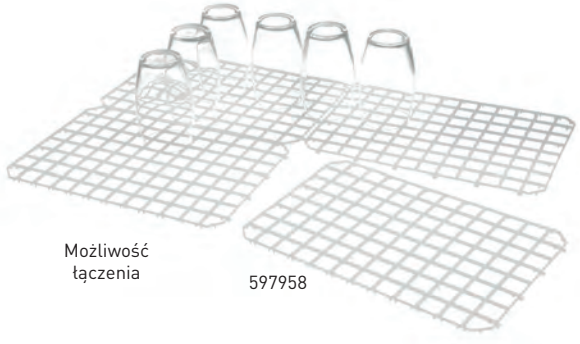
597972



597965

MATA BARMAŃSKA GUMOWA

kod	mm	PLN
597965	600x80x(H)15	**22,00**
597972	453x305x(H)15	**38,00**
597989	300x150x(H)10	**20,00**



Możliwość łączenia

597958

7,60 szt.

KRATKA BARMAŃSKA – ZESTAW 5 SZT.

- Wykonana z białego polipropylenu
- Idealna do osuszania szklanek i kieliszków
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP

kod	mm	szt./opak.
597958	313x209	**7,60/38,00**



Zobacz film

od 213,00



598955



598962

PMMA plexiglas

DYSTRYBUTOR STOŁOWY DO PIWA

– Wykonany ze szkła akrylowego
– Niekapiący kran wysokiej jakości

kod	litry	mm	PLN
598955	3	ø100x(H)815	**213,00**
598962	5	ø100x(H)1150	**249,00**



696200

16,00

ABS plastic

NOŚNIK DO SZKLANEK Z PIWEM

– Na 12 szklanek, otwory o średnicy 55 mm

kod	mm	PLN
696200	ø315x(H)35	**16,00**



565360

2,67 szt.

SAN plastic

SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA – ZESTAW 6 SZT.

– Biała

kod	mm	szt./opak.
565360	235x26	**2,67/16,00**



40,00





516751

wash

food contact

WIADRO DO PIWA

– Otwieracz do butelek wbudowany w mocowanie uchwytu

kod	mm	PLN
516751	ø230x(H)180	**40,00**

BAR

od 1399,00

NEW



289952

KOCIOŁ WARZELNY DO PIWA HENDI LCD

- Przeznaczony do przygotowania piwa ze słodu w warunkach domowych
- Tryb ręczny dla specjalistów warzących piwo wg własnej fantazji
- Tryb pracy automatycznej – pamięć urządzenia pozwala zapisać 9 receptur, każdą do 9 kroków
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy
- Zakres temperatury grzania: od 30°C do 100°C, z dokładnością do 0,1°C
- Pompa zapewnia płynne i efektywne mieszanie zacieru
- Podziałka wewnątrz zbiornika (skala 5 l) i zewnętrzny wskaźnik w postaci szklanej rurki (skala 1 l) ułatwiają kontrolę poziomu napełnienia naczynia
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dno oddzielające komorę fermentacyjną od pompy i sekcji sterowania – ze stali AISI 304
- Kran spustowy
- Pokrywa ze szkła hartowanego

kod	litry	V	W	mm	PLN
289952	40	230	2500	ø400x(H)630	**1399,00**
289969	60	230	3000	ø400x(H)780	**1795,00**

107,00

NEW



289952

KOSZ DO CHMIELENIA, Ø150 MM

- Doskonałe rozwiązanie ułatwiające gotowanie chmielu w brzeczce
- Utrzymuje chmieliny wewnątrz a jednocześnie zapewnia swobodną cyrkulację brzeczki przez ścianki
- Uchwyt do zawieszenia kosza wewnątrz warzelnika
- Ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mikro siatka o wielkości 60 oczek na 1 cm²
- Wymiary: Ø150/Ø100x(H)360 mm
- Całkowita wysokość kosza wraz z uchwytem: (H)380 mm
- Waga netto: 250 g
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289990	ø150x(H)380	**107,00**

232,00

NEW



289952

CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 10 ZWOJÓW, Ø255 MM

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 10
- Wysokość: zwojów 100 mm, całkowita wysokość chłodnicy 360 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 8,8 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,25 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289976	ø255x(H)360	**232,00**

289,00

NEW



289952

CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 16 ZWOJÓW, Ø255 MM

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 16
- Wysokość: zwojów 290 mm, całkowita wysokość chłodnicy 485 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 13 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,85 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289983	ø255x(H)485	**289,00**

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smothies oraz deserów, a nawet do kruszenia lodu.
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową.
- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu, urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest całkowicie zamknięta.
- W zestawie 2,5-litrowy, odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z wytrzymałą pokrywką wykonaną z tworzywa polipropylenu oraz małą miarką z poliwęglanu
- Wyjmowany dzbanek odporny na działanie temperatury od -40 °C do +90 °C.
- Wysokoobrotowy silnik ze zmienną prędkością – od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia) i funkcją pracy pulsacyjnej.
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik nadprądowy.

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

SUPER SILENCE

Zobacz film



230688



230695

od 1166,00

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą panelu z pokrętłem do regulacji obrotów oraz funkcją trybu pulsacyjnego

kod	V	W	mm	PLN
230688	230	1680	252x258x(H)547	**1166,00**

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ – STEROWANY CYFROWO

- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania

kod	V	W	mm	PLN
230695	230	1680	252x258x(H)547	**1348,00**

Niettukący sie dzbanek z poliwęglanu



Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową



Solidny metalowy trzpień



Trwałe metalowe gniazdo zębate



BAR

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

BLENDER O WYSOKIEJ MOCY

- Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies i deserów, a także do kruszenia lodu
- W komplecie: niettukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka
- Zdejmowany dzbanek z poliwęglanu, odporny na działanie temp. od –40°C do 90°C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej – prędkość obrotowa: 8350-24800 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

kod	V	W	mm	PLN
230718	230	1680	270x250x(H)550	**699,00**

699^{00}

EXCLUSIVE HENDI DESIGN





Wysoka moc – możliwość kruszenia lodu

W zestawie: niettukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka

230718

BPA free | ABS plastic | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688, wykonany z kopoliestru tritan niezawierającego BPA
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa i mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza

299^{00}



933688

kod	mm	PLN
933688	200x170x(H)360	**299,00**

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718, 230695, 230688, wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- Bez dociskacza

289^{00}



943489

kod	mm	PLN
943489	200x170x(H)360	**289,00**

PC polycarbonate | PP polypropylene | S.S. stainless steel

Hamilton Beach COMMERCIAL

MARGARITA w 20s

MARGARITA w 25s

od 679,00

NEW



HBB250-CE | HBB908-CE | HBB908R-CE

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH RIO 250

- Umożliwia zblendowanie do 0,5 l drinków w zaledwie 20 s
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany system Wave~Action® – nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- 2 prędkości: low/high – 14000/17000 obr./min i praca pulsacyjna umożliwiają przygotowanie różnorodnych drinków
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,25 l z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wyjmowana miarka pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
HBB250-CE	230	450	165x203x(H)406	**999,00**
6126-250-CE			dzbanek 1,25 l	**449,00**

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH 908

- Umożliwia zblendowanie do 0,5 l drinków w zaledwie 25 s
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 2 prędkości: low/high – 17300/19000 obr./min
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Dzbanek 1,25 l z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie
- Wyjmowana miarka pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg

kod	V	W	mm	PLN
HBB908-CE	230	400	165x203x(H)387	**679,00**
6126-HBB908-CE			dzbanek 1,25 l	**259,00**

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH HBB908 1,25 L

- Podstawowy blender barmański dedykowany do małej gastronomii daje możliwość zblendowania miękkich składników nawet w 25 sekund
- Dwie prędkości - precyzja blendowania dla szerokiej gamy drinków
- Trwałość i efektywność - cztery wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Dzbanek 1,25 l - odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie
- Wygodny uchwyt ułatwia nalewanie
- Mocny silnik o szczytowej mocy 1 KM
- Sprawdza się nawet przy intensywnym użytkowaniu
- Czujnik otwarcia pokrywy zapobiega blendowaniu ze zdjętą pokrywą dzbanka
- Waga: 3,28 kg

kod	V	W	mm	PLN
HBB908R-CE	230	746	195x205x(H)400	**899,00**

WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

BPA free | S.S. stainless steel | Al aluminium | ABS plastic

- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów i koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich (jagody, maliny, truskawki), twardych (buraki, rzepa, imbir) oraz do ziół, traw, kiełków (pokrzywa, trawa pszeniczna, mniszek)
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku, a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwykłej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- Prędkość: 45 obr./min
- Funkcja rewersu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały, gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy źle zamontowanej głowicy
- Maks. czas pracy ciągłej: do 20 min
- Duży otwór wsadowy o ø83 mm, np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni
- Mały otwór wsadowy o ø42 mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Wałek ślimakowy, stelaż sita i elementy sita wykonane z tritanu (nie zawiera bisfenolu A)
- Obudowa z praktycznym uchwytem wykonana z satynowanego aluminium i tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- 2 pojemniki z poliwęglanu na pulpę i sok, każdy o pojemności 850 ml
- W zestawie szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

Zobacz film

WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

kod	V	W	mm	PLN
221044	230	250	260x175x(H)545	**689,00**

Duży otwór wsadowy ø83 mm, np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni



Mały otwór wsadowy ø42 mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)



689,00



221044



999,00

Zobacz film



221099



Nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej



Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wyjmowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Osłona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

kod	V	W	mm	PLN
221099	230	230	280x200x(H)470	**999,00**

2799,00



HCJ967-CE

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW HAMILTON BEACH

- Niezawodna i szybka wyciskarka do przygotowania soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze, grejpfruty i cytryny
- Nowoczesne i specjalnie zaprojektowane 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości
- Długa wylewka ze stali nierdzewnej umieszczona na wysokości 21,6 cm od blatu umożliwia wyciskanie soku bezpośrednio do wysokich szklanek i pojemników
- Gumowy kołnierz podtrzymujący misę z sokiem w celu ochrony i zabezpieczenia jej przed przesuwaniem się
- Bezszczotkowy silnik zapewniający cichą pracę urządzenia
- Uszczelnienie silnika zabezpieczające przed przedostaniem się do niego wody
- Włącznik zabezpieczony gumową osłoną
- Niski środek ciężkości gwarantuje stabilność wyciskarki
- Misa ze stali nierdzewnej
- Korpus z kwasoodpornego odlewu aluminium
- Sito z tworzywa ABS do kontaktu z żywnością
- Waga: 13,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
HCJ967-CE	230	400	260x254x(H)470	**2799,00**

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok – ze stali nierdzewnej
- Wysokość do wylewki: 50 mm
- W zestawie: 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko z tworzywa ABS
- Prędkość: 1500 obr./min
- Sterowanie wyłącznie za pomocą przycisku on/off
- Osłona antyrozpryskowa z poliwęglanu
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

539,00

Zobacz film

kod	V	W	mm	PLN
221204	230	180	308x218x(H)463	**539,00**



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych



221204





SOKOWIRÓWKA HJE 960 OTTO

- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii charakteryzujący się wytrzymałością oraz łatwą obsługą
- Bezszczotkowy silnik indukcyjny o mocy 1200 W oraz dwukierunkowe wentylatory chłodzące umożliwiają pracę urządzenia w trybie ciągłym
- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium oraz Tritanu wolnego od BPA (Biosfenol)
- Solidny korpus z odlewu aluminium
- Sitko z polerowanej stali nierdzewnej z ostrym nożem, co ułatwia czyszczenie i zapewnia optymalną produkcję soku
- Duży otwór wsadowy ø 76 mm skraca czas przygotowania soku
- Obrotowy kranik w kształcie lejka zmniejsza rozpryski i kapanie
- Wytrzymały metalowy uchwyt z zabezpieczeniem zamknięcia pokrywy
- Duża tacka ociekowa ułatwia utrzymanie stanowiska pracy w czystości
- Łatwo wyjmowany zbiornik na miąższ o pojemności 10 l
- Szczotka do czyszczenia w zestawie
- Waga netto: 25,4 kg

6099,00

S.S. stainless steel | indoor

NEW

kod	V	W	mm	PLN
HJE960-CE	230	1200	322x638x(H)527	**6099,00**



HJE960-CE



221037

1999,00



Pokrywa dociskowa

Nakładka stożkowa i sitko wykonane ze stali nierdzewnej

Al aluminium | S.S. stainless steel

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Podstawa aluminiowa lakierowana na szaro
- Sitko z nakładką stożkową, pokrywa dociskowa i pojemnik na sok wykonane ze stali nierdzewnej
- Ociekacz z tworzywa
- Łatwe czyszczenie dzięki wyjmowanym elementom
- Prędkość: 900 obr./min
- Waga: 7 kg

kod	V	W	mm	PLN
221037	230	350	180x290x(H)400	**1999,00**



695906

205,00





Zobacz film

od **28,00**

Al aluminium



592069

592052

592045

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Stop aluminium malowany proszkowo

kod	-	mm	PLN
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	**47,00**
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	**39,00**
592045	zielony (do limonek)	203x60x(H)40	**28,00**

Cr chrome plated | S.S. stainless steel

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Dźwignia z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
- Uchwyt zwiększający stabilność
- Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
- Część wyciskająca (prasa i pojemnik) ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
695906	225x180x(H)510	**205,00**



224038

456,00

Idealny do przygotowania kawy Fredo espresso i Fredo cappuccino

Zobacz film



2 mieszadła ze stali nierdzewnej



4 mieszadła z poliwęglanu

PC polycarbonate S.S. stainless steel

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH, 1 L

- Wyposażenie: 1 kubek ze stali nierdzewnej, 1 kubek z poliwęglanu, 2 mieszadła ze stali nierdzewnej i 4 mieszadła z poliwęglanu
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Ramię mieszadła wykonane ze stali węglowej, obraca się z prędkością 15 000 obr./min
- Pojemność kubka: 1 l

kod	V	W	mm	PLN
224038	230	180	170x170x(H)520	**456,00**
942758		Kubek ze stali nierdzewnej		**56,00**
942765		Kubek z poliwęglanu		**27,00**

Al aluminium S.S. stainless steel

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH

- Do przygotowania frappe, koktajli, shake'ów, sorbetów itp.
- Stelaż aluminiowy, obudowa silnika chromowana
- Kubek 0,5 l ze stali nierdzewnej
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Prędkość: 15 000 obr./min
- Waga: 3 kg

899,00

kod	V	W	mm	PLN
224021	230	140	160x190x(H)490	**899,00**



224021



198,00



588574

S.S. stainless steel

SYFON DO WODY SODOWEJ

- Butelka ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO_2

kod	litry	mm	PLN
588574	1	ø100x(H)320	**198,00**

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO_2

- Dozowanie: 1 nabój 8 g CO_2 na 1 l

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588406	10	**1,60/16,00**

1,60 szt.



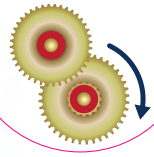
588406

Należy najpierw włączyć urządzenie, a następnie wsypać lód



271520

NOWY MECHANIZM
WYSOKA WYDAJNOŚĆ



327,00



2308,00



Zobacz film

271513

KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa ze szczotkowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka załadowcza do lodu wykonana z tworzywa ABS
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
- Przezroczysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (2,7 l)
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

PP polypropylene | ABS plastic | S.S. stainless steel

kod	V	W	mm	PLN
271520	230	80	170x260x(H)460	**327,00**

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru rozmiaru kruszonego lodu
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość: 800 obr./min
- Wydajność: ok. 120 kg/h
- Waga: 5 kg

Al aluminium | S.S. stainless steel

kod	V	W	mm	PLN
271513	230	150	210x380x(H)490	**2308,00**



695708

Zobacz film



KRUSZARKA DO LODU

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- W zestawie łopatka na lód
- Wyjmowany pojemnik

109,00

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
695708	160x140x(H)270	**109,00**

1483,00



271599

KRUSZARKA DO LODU

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość noża: 850 obr./min
- Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm
- Obudowa silnika z odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Współczynnik szczelności: IPX 1

kod	V	W	mm	PLN
271599	230	200	194x329x(H)523	**1483,00**

2150^{00}

KRUSZARKA DO LODU NA PODSTAWIE Z MARMURU – ELEKTRYCZNA

- Podstawowe wyposażenie profesjonalnego baru serwującego takie drinki, jak mojito, caipirinha i margarita
- Wyjątkowego i eleganckiego charakteru nadaje urządzeniu solidna podstawa z prawdziwego marmuru o grubości 30 mm
- Pozostała obudowa z satynowanej stali nierdzewnej
- Wysoko umieszczony wylot rozkruszonego lodu umożliwia nasypanie go bezpośrednio pod podstawione szkło
- Zespół 3 noży z hartowanej stali gwarantuje szybkie i skuteczne kruszenie kostek lodu
- Liczba obrotów noża: 66 obr./min
- Włącznik ze zintegrowaną lampką kontrolną
- Niezwykle prosta w obsłudze
- Waga netto: 9,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
271025	230	105	200x320x(H)490	**2150,00**



271025

KRUSZARKA BAROWA PROFESJONALNA BARMATIC MINERAL

4191^{00}



- Przeznaczona do kawiarni, drink-barów, restauracji, dyskotek
- Prosta i bezpieczna w użytkowaniu
- Solidna i trwała konstrukcja
- Przystosowana do pracy ciągłej
- 8 łamaczy z zębami przechwytującymi kostki lodu z podajnika
- Zahartowane tarcze i wał zabezpieczone przed korozją
- Przemienne ustawienie tarcz umożliwia równomierny nacisk na miażdżony lód
- Trwałe zespolenie z wałem gwarantuje niezawodność i brak powstawania luzów
- Silnik o dużej mocy zapewnia stabilną pracę i dużą żywotność urządzenia
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkiem – możliwość uruchomienia urządzenia wyłącznie przy jednoczesnym dociśnięciu pokrywy i pojemnika na lód (otwarcie pokrywy lub wyjęcie pojemnika wyłącza urządzenie)
- Wydajność: do 180 kg/h
- Waga: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
271544	230	120	180x320x(H)330	**4191,00**

271544





814,00

ABS plastic



271568



3 różne wielkości kostek

1122,00

S.S. stainless steel



271551



3 różne wielkości kostek

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

KOSTKARKA KITCHEN LINE 12

- Model stołowy
- Obudowa z tworzywa ABS
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia: 12 kg/24 h, pojemnik zasobu: 3,2 kg
- Wytwarzanie 9 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R600A
- Pojemność zasobnika na lód: ok. 100 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	297x367x(H)378	**814,00**

KOSTKARKA KITCHEN LINE 15

- Model stołowy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia: 15 kg/24 h, pojemnik zasobu: 4,5 kg
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R290
- Pojemność zasobnika na lód: ok. 150 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271551	230	130	380x435x(H)431	**1122,00**

Zasobnik na lód



Produkcja kostek metodą zalewową



Chłodzenie kompresora (271551)



S.S. stainless steel

NEW



R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

od 3037,00

KOSTKARKA BARMATIC CHŁODZONA POWIETRZEM

- Do użytku w restauracjach, barach, laboratoriach
- Kostki lodu wytwarzane metodą natryskową są przezroczyste: idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Zwarta, pozbawiona pęcherzyków powietrza budowa kostek; doskonale schłodzą napoje i drinki oraz uatrakcyjnią ich wygląd
- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- Wbudowany filtr zapewnia wysoką transparentność kostek lodu
- Filtr pyłkowy zwiększa wydajność i zabezpiecza agregat chłodzony powietrzem
- Termostat elektromechaniczny
- 4 regulowane nóżki
- Wydajność urządzenia:
  - 270332: 20 kg/dzień
  - 270356: 30 kg/dzień
- Pojemność zasobnika na lód: 6 kg
- Waga kostki lodu: 16-18 g
- Wymiary kostek: ø34×(H)34 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Waga netto: 33 kg

Zobacz film

kod	-	V	W	mm	PLN
270332	do 20 kg	230	211	364x495x(H)601	**3037,00**
270356	do 30 kg	230	307	364x495x(H)601	**3523,00**







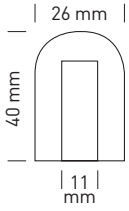
od **2362**^{00}

Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



271773





Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą



271797

S.S. stainless steel

KOSTKARKA DO LODU

- Wytwarza kostki lodu częściowo puste
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 7 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	-	V	W	mm	PLN
271773	~26 kg/dzień	230	241	398x546x(H)682	**2362,00**
271780	~50 kg/dzień	230	293	398x546x(H)682	**2716,00**

S.S. stainless steel

ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu idealne do koktajli itp.
- Pojemność zasobnika na lód: do 20 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	-	V	W	mm	PLN
271797	~85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)867	**7087,00**



271575



2480^{00}

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę



PP polypropylene

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Liczba kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu: ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- W zestawie łopatka na lód
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

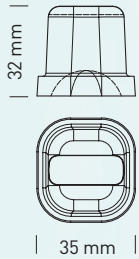
kod	V	W	mm	PLN
271575	230	300	448x400x(H)798	**2480,00**

KOSTKARKI DO LODU

- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczania
- Kostki przezroczyste wytwarzane metodą natryskową, idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości kostek
- Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Sterowanie elektroniczne
- Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w filtr pyłkowy zwiększający wydajność
- Każda kostkarka wyposażona w zintegrowany pojemnik zapasu kostek, dostosowany idealnie do wydajności maszyny
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego

* wydajność przy temperaturze wody 10°C i temperaturze otoczenia 10°C

od 3523,00



272015
271933



KOSTKARKA CHŁODZONA POWIETRZEM

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena
271971	340x480x(H)605	do 21 kg (1050 kostek*)	18	6,5/325	230	440	28	**3523,00**
271988	400x480x(H)600	do 23 kg (1150 kostek*)	18	7/350	230	460	34	**4130,00**
272008	400x540x(H)690	do 36 kg (1800 kostek*)	28	11,5/575	230	470	36	**4701,00**
272015	500x540x(H)690	do 41 kg (2050 kostek*)	28	15/750	230	560	39	**5260,00**
272022	500x580x(H)800	do 54 kg (2700 kostek*)	36	21/900	230	680	48	**5831,00**
272039	700x580x(H)995	do 72 kg (3600 kostek*)	56	42/2100	230	880	57	**7532,00**
272046	700x580x(H)995	do 89 kg (4450 kostek*)	56	42/2100	230	980	61	**8261,00**

KOSTKARKA CHŁODZONA WODĄ

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena
271902	340x480x(H)605	do 21 kg (1050 kostek*)	18	6,5/325	230	360	28	**3523,00**
271919	400x480x(H)600	do 21,5 kg (1075 kostek*)	18	7/350	230	410	34	**4130,00**
271926	400x540x(H)690	do 35 kg (1750 kostek*)	28	11,5/575	230	420	36	**4701,00**
271933	500x540x(H)690	do 40 kg (2000 kostek*)	28	15/750	230	540	39	**5260,00**
271940	500x580x(H)800	do 54 kg (2700 kostek*)	36	21/900	230	630	48	**5831,00**
271957	700x580x(H)995	do 72 kg (3600 kostek*)	56	42/2100	230	560	57	**7532,00**
271964	700x580x(H)995	do 90 kg (4500 kostek*)	56	42/2100	230	820	61	**8261,00**



LODÓWKI BAROWE

- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tłoczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a

od 1903,00



233900

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 93 L

– 1-drzwiowa, 2 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233900	2/10°C	230	130	500x500x(H)900	**1916,00**



226568

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 126 L

– 1-drzwiowa, 3 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
226568	2/10°C	230	135	600x500x(H)900	**1903,00**



235829

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 180 L

– Podwójne drzwi, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	**2952,00**



233924

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 293 L

– 1-drzwiowa, 5 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	**3838,00**



233931

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 448 L

– 2-drzwiowa, 10 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	**5209,00**



233917

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 197 L

– Podwójne drzwi przesuwne, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	**2782,00**



235836

LODÓWKA NA NAPOJE 3-DRZWIOWA, 303 L

– Potrójne drzwi przesuwne, 6 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
235836	2/10°C	230	215	1335x500x(H)900	**3986,00**

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

PP polypropylene

S.S. stainless steel

– Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
– Czarna obudowa, szklane drzwi z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej
– Drzwi wyposażone w zamek
– Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
– Drewniane półki
– Oświetlenie LED na górze komory
– Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
– Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
– 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
– Klasa klimatyczna: N
– Czynnik chłodniczy: R600a

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a • CZYNNIK CHŁODNICZY



233221

od **3260**^{00}



233245

LODÓWKA DO WINA 2-STREFOWA, 44 BUTELKI

– Przestrzeń na maks. 44 butelki wina – 155 l
– 5 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233221	5/20°C	220-240	45	596x654x(H)855	**3260,00**

LODÓWKA DO WINA 2-STREFOWA, 149 BUTELEK

– Przestrzeń na maks. 149 butelek wina – 420 l
– 14 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233245	5/20°C	220-240	120	595x720x(H)1820	**5550,00**

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Nowoczesny i w pełni automatyczny ekspres do kawy przeznaczony do małej i średniej wielkości kawiarni, hoteli, moteli, hosteli, stacji benzynowych, biur, kantyn, firm cateringowych i innych miejsc, w których liczy się szybkie przyrządzenie pysznej kawy
- Dzięki prostemu i czytelnemu panelowi wyboru kawy ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi
- Przygotowanie kawy przy pomocy jednego przycisku
- Sterowanie cyfrowe, duży 7-calowy, kolorowy ekran dotykowy
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko

6699^{00}



Duży pojemnik na wodę o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę





Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej

Zobacz film

- Parametry każdego z zaprogramowanych napojów mogą być dopasowane indywidualnie dla każdego konsumenta. Zmianom podlegają:
  - moc kawy od słabej do bardzo mocnej, regulowana poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości zmielonej porcji kawy na jedną filiżankę w zakresie 8-14 g
  - pojemność kawy poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości dodanej gorącej wody
  - temperatura kawy poprzez regulację temperatury wody zaparzającej
  - wstępne zaparzanie „pre-brew" dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobycie z niej maksimum aromatu
  - pojemność gorącej wody do przygotowania innych gorących napojów, np. herbat, czekolady
  - temperatura gorącej wody, co jest ważne w przypadku zaparzania np. herbat zielonych wymagających temperatury obniżonej
  - czas wydawania gorącego mleka, np. do przygotowania kakao
  - czas wydawania gorącego spienionego mleka, np. do przygotowania pysznego cappuccino
  - czas jednoczesnego wydawania naparu kawy i mleka
- System podwójnego bloku grzania wraz z 2 pompami umożliwia jednoczesne wydawanie naparu kawy oraz gorącego mleka do 2 filiżanek w czasie poniżej 50 s, co wpływa na sprawną i szybką obsługę
- Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka poszerza możliwości serwowania najbardziej wymyślnych napojów
- Możliwość przygotowania aż 2 filiżanek jednocześnie zwiększa wydajność urządzenia
- Ruchoma wylewka do filiżanek o maks. wysokości aż do 165 mm
- Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg gwarantuje przygotowanie ponad 125 espresso bez dosypywania ziaren
- Duży pojemnik na świeżą wodę o pojemności 6 l zapewnia wydanie do 240 filiżanek espresso bez dolewania wody
- Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej zapewnia jego ciągłą pracę bez konieczności dolewania wody do pojemnika
- Pompa wibracyjna o ciśnieniu zaparzania 19 barów
- Pojemnik na fusy: do 35 porcji, w zależności od rodzaju kawy
- Pojemnik na skropliny: 2 l
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 21 kg

kod	V	W	mm	PLN
208540	230	2700	390x511x(H)582	**6699,00**

Duży pojemnik
na kawę ziarnistą
o pojemności 1 kg



208540

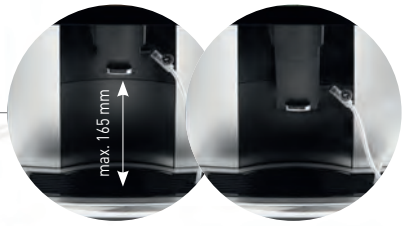
Możliwość korzystania
z kawy zmielonej



Funkcja regulacji temperatury
gorącego mleka oraz
gorącego spienionego mleka



Wylewka z możliwością
regulacji wysokości
aż do 165 mm





232835

LODÓWKA NA MLEKO Z WYŚWIETLACZEM TEMPERATURY

2065,00

- Urządzenie do schładzania i przechowywania mleka zgodnie z przepisami HACCP w temperaturze do 4°C
- Wbudowany termometr cyfrowy ułatwia kontrolę temperatury mleka
- Prosty i nowoczesny design, niewielka waga i rozmiar sprawiają, że lodówkę można ustawić bezpośrednio na blacie baru obok ekspresu do kawy
- Elektronicznie sterowany termostat z zakresem temperatury: od 0°C do 4°C
- Wyświetlacz cyfrowy na przednim górnym panelu – łatwa kontrola temperatury
- Uniwersalny otwór na wężyk o średnicy 7 mm łączący karton z mlekiem w lodówce z ekspresem – świeże, schłodzone mleko pobierane jest automatycznie podczas przygotowywania napojów na bazie kawy i mleka lub mleka i innych dodatków
- Rozmrażanie automatyczne
- Chłodzenie wymuszone
- Bezproblemowa praca urządzenia w pomieszczeniach o temperaturze maks. do 25°C
- Pojemność komory: 6 l
- Wymiary komory: 160×130×(H)280 mm
- Komora z białego tworzywa ABS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodzący: R600a (12 g)
- 4 regulowane nóżki
- Poziom hałasu: poniżej 45 dB
- Waga: 14,1 kg

kod	V	W	mm	PLN
232835	230	75	220x452x(H)456	**2065,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE

- Możliwość zaprogramowania rożnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na zużytą wodę: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 14 kg

Zobacz film

reddot design award

3849^{00}





208953

kod	V	W	mm	PLN
208953	230	1400	302x450x(H)590	**3849,00**





Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **646-647**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE XXL

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek ze stali nierdzewnej z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodą: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 100-160 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na zużytą wodę: 1,8 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Ciśnienie pompy wibracyjnej: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,8 m

kod	V	W	mm	PLN
208991	230	1400	391x506x(H)581	**4699,00**





469900



208991

LODÓWKA NA MLEKO

- Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka
- Idealna do użytku prywatnego i biurowego
- Chłodzi do 12-15°C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Wbudowany termostat zapobiegający zamarzaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163×140×(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: Do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

kod	kolor	V	W	mm	PLN
943434	Czarny	230	50	213x275x(H)343	**499,00**

49900



943434

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania rożnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- W zestawie pojemnik na mleko: 600 ml

kod	kolor	V	W	mm	PLN
208984	Srebro	230	1400	302x450x(H)370	**2899,00**

Menu w języku polskim



208984

2899^{00}



231296

976654

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **646-647**

Pojemnik na mleko: 600 ml (w zestawie)

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



Espresso | Lungo | Cappuccino | Latte | Gorące mleko, gorące spienione mleko | Gorąca woda



777664

23,00 szt.

FILIŻANKA ESPRESSO DOUBLE WALL ZE SPODKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
777664	2	0,065	ø61x(H)54	**23,00/46,00**



777688

29,50 szt.

FILIŻANKA DOUBLE WALL ZE SPODKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
777688	2	0,3	ø98x(H)88	**29,50/59,00**



777695

26,00 szt.

SZKLANKA DO LATTE DOUBLE WALL

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
777695	2	0,34	ø89x(H)150	**26,00/52,00**



777671

28,50 szt.

KUBEK Z UCHEM DOUBLE WALL

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
777671	2	0,32	ø85x(H)113	**28,50/57,00**



od 3,10 szt.

FILIŻANKA I SPODEK DO ESPRESSO

– Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
797952	filiżanka	6		**4,70/28,20**
797969	spodek	6	ø110	**3,10/18,60**



7,80 szt.

G3871

SZKLANKA DO LATTE LATINO

– Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
G3871	6	0,29	(H)150	**7,80/46,80**



od 7,00 szt.

FILIŻANKA I SPODEK

– Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
797938	6	0,185		**8,50/51,00**
797945	6		ø150	**7,00/42,00**



EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania ekspresu
- Maksymalna wysokość filiżanki: 85 mm

od **7034**^{00}

Zobacz film



208915

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 1-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY, BIAŁY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

kod	V	W	mm	PLN
208915	230	2900	530x555x(H)515	**7034,00**



208922

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 1-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

kod	V	W	mm	PLN
208922	230	2900	530x555x(H)515	**7034,00**



208939



208946

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 2-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY, BIAŁY

- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Waga: 62 kg

kod	V	W	mm	PLN
208939	230	3700	740x555x(H)515	**8882,00**

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 2-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Waga: 62 kg

kod	V	W	mm	PLN
208946	230	3700	740x555x(H)515	**8882,00**

EKSPRESY DO KAWY VERONA

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

– Profesjonalne ekspresy kolbowe wykonane ze stali nierdzewnej
– Sterowanie automatyczne (207499, 207642) i półautomatyczne (207598)
– Ręczne dozowanie wielkości kawy
– Automatyczne uzupełnianie wody
– Automatyczne mycie (207499)
– Wbudowany podgrzewacz do filiżanek (207499)

MADE IN EU

EKSPRES DO KAWY ROMEO EASY 1-GRUPOWY, PÓŁAUTOMATYCZNY, CZARNY

– Półautomatyczny
– Mały, elegancki ekspres idealny do kawiarni, barów, restauracji i biur
– Łatwa w obsłudze mechaniczna kontrola temperatury wody
– Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
– Wbudowana pompa wibracyjna
– Bojler o pojemności 3 l
– 1 dysza do wrzątku
– 1 dysza do pary wodnej
– Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
– Waga: 30,5 kg

4499^{00}

kod	V	W	mm	PLN
207598	230	1800	375x530x(H)485	**4499,00**



207598

EKSPRES DO KAWY ROMEO 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, CZARNY

– Automatyczny
– Mały, elegancki ekspres idealny do kawiarni, barów, restauracji i biur
– Łatwa w obsłudze mechaniczna kontrola temperatury wody
– Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
– Bojler o pojemności 3 l
– 1 dysza do wrzątku
– 1 dysza do pary wodnej
– Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
– Waga: 30,5 kg

4999^{00}

kod	V	W	mm	PLN
207642	230	1800	375x530x(H)485	**4999,00**



207642

7599^{00}

EKSPRES DO KAWY JULIA COMPACT 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, CZARNY

– Sterowanie za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
– 1 dysza do wrzątku
– 1 dysza do pary wodnej
– Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm
– Waga: 53 kg

kod	V	W	mm	PLN
207499	230	2700	475x563x(H)530	**7599,00**



207499



207659

207581

EKSPRES DO KAWY VERONA ROMEO PRO, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, Z POMPĄ ROTACYJNĄ

- Mały i elegancki kolbowy ekspres do kawy idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz firm, które cenią sobie wysokiej jakość świeżo przygotowaną kawę
- W pełni wyposażony ekspres pozwala na serwowanie szerokiej gamy nowoczesnych napojów na bazie espresso
- W kompaktowej obudowie ze stali nierdzewnej mieści się bojler o pojemności 3 litrów
- Ekspres charakteryzuje się łatwą w obsłudze mechaniczną kontrolą temperatury wody, automatycznym uzupełnianiem wody w bojlerze oraz wbudowaną pompą wibracyjną
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
- Waga netto: 33,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
207659	230	1950	375x530x(H)485	**5949,00**

EKSPRES DO KAWY VERONA JULIA, 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- Niezawodny i wydajny kolbowy ekspres stworzony specjalnie tak aby móc przygotować idealną kawę
- Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością
- Wbudowany mechanizm gwarantujący stworzenie delikatnego i zrównoważonego naparu za każdym razem
- Możliwość niezależnego sterownia poszczególnymi grupami za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
- Profesjonalny ekspres kolbowy wykonany ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm
- Pojemność bojlera: 11 l
- Ilość grup: 2
- Ilość dysz do wrzątku: 1
- Ilość dysz do pary wodnej: 2
- Waga netto: 59 kg

kod	V	W	mm	PLN
207581	230	3700	665x563x(H)530	**8799,00**



231296

976654

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **646-647**

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

indoor

18749^{00}

NEW



207482

1999^{00}

NEW



207451

EKSPRES DO KAWY FIAMMA COMPASS, 2-GRUPOWY, MULTIBOJLER, CZARNY

- Profesjonalny, multibojlerowy, kolbowy ekspres do kawy stworzony specjalnie tak, aby pozwolić bariście wykazać się swoim talentem i przygotować idealną kawę
- Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością i wydajnością
- Pozwala dostosować parametry parzenia do gatunku używanej mieszanki kawy
- Ergonomiczne kolby i dźwignia pary gwarantują wygodną obsługę, a izolowane dysze pary zapobiegają poparzeniu
- Ekspres posiada oddzielny bojlery dla każdej z grup oraz dodatkowy bojler do produkcji pary i gorącej wody
- Wszystkie bojlery są izolowane
- Wszystkie parametry ekstrakcji kawy kontrolowane są z poziomu wyświetlacza
- Dodatkowo na ekranie dostępny jest graficzny przewodnik zaparzania/ ekstrakcji kawy
- Profesjonalne ekspresy kolbowe wykonane ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Pompa zewnętrzna
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Wyświetlacz dotykowy
- Podświetlenie LED
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 150 mm
- Waga netto: 61 kg

kod	V	W	mm	PLN
207482	230	6700	750x600x(H)590	**18749,00**

MŁYNEK DO KAWY VERONA Z WYŚWIETLACZEM

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy czuły wyświetlacz ze szkła hartowanego
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,65 kg kawy
- Głowica mieląca z płaskimi ostrzami ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż i czyszczenie głowicy pozwala utrzymać urządzenie w czystości
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1 420 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, z bezpośrednim wyborem
- Oświetlony wylot zmielonej kawy
- Automatyczny zapis ilość zmielonej kawy (porcji)
- Funkcja antyelektrostatyczna zwiększająca wydajność mielenia
- **Dostępny od maja 2021**

kod	V	mm	PLN
207451	230	230x400x(H)600	**1999,00**

Al aluminium



Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

Zobacz film

1799,00

208878



Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

Zobacz film

2393,00

208885



Ubijak do kawy



Elektroniczna kontrola porcji i ilości zmielonej kawy. Duży podświetlany wyświetlacz ułatwia pracę w zaciemnionych pomieszczeniach.

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY AUTOMATYCZNY

- Profesjonalny młynek do kawy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Regulacja porcji: 4-9 g
- Żarna ze stali nierdzewnej: ø63 mm
- Liczba obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h: 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
208878	230	420	160x290x(H)510	**1799,00**

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY ELEKTRONICZNY

- Mielenie każdej porcji, której gramaturę i ilość (pojedyncza, podwójna, potrójna) można modyfikować niezależnie, odbywa się bezpośrednio przed zaparzeniem kawy – dzięki temu kawa nie traci aromatu (brak pojemnika na kawę zmieloną)
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Żarna ze stali nierdzewnej: ø63 mm
- Liczba obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h: 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
208885	230	420	160x280x(H)510	**2393,00**



207475



207468

104,00

POJEMNIK NA KAWĘ DO MŁYNKA

kod	litry	PLN
207468	0,5	**104,00**
207475	0,25	**104,00**

indoor

2399^{00}

NEW



F4Enano

MŁYNEK ELEKTRONICZNY DO KAWY FIORENZATO F4E NANO Z WYŚWIETLACZEM

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy wyświetlacz i prosty w obsłudze interfejs pozwala łatwo przygotować kawę mieloną zgodnie z zapotrzebowaniem
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 0,5 kg ziaren kawy
- Tarcze mielące o średnicy 58 mm ze stali nierdzewnej
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1400 obr./min
- Funkcja automatycznego mielenia jednej lub dwóch porcji kawy oraz mielenia bezpośredniego (manulanego)
- Automatyczny licznik ilość zmielonej kawy (kubków kawy)
- Silnik z czujnikiem zabezpieczającym przed przegrzaniem
- Blokada tarczy regulującej zapobiega odkręcaniu się jej podczas mielenia.
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
F4Enano	230	250	169x240x(H)473	**2399,00**

3199^{00}

NEW



F64E

MŁYNEK DO KAWY FIORENZATO F64E, ELEKTRONICZNY

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy wyświetlacz i prosty w obsłudze interfejs pozwala łatwo przygotować kawę mieloną zgodnie z zapotrzebowaniem
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,5 kg ziaren kawy
- Tarcze mielące o średnicy 64 mm ze stali nierdzewnej
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1350 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, mielenie bezpośrednie
- Automatyczny licznik ilość zmielonej kawy (kubków kawy)
- Silnik z czujnikiem zabezpieczającym przed przegrzaniem
- Blokada tarczy regulującej zapobiega odkręcaniu się jej podczas mielenia
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
F64E	230	350	230x270x(H)615	**3199,00**



Dotykowy, kolorowy wyświetlacz LCD (F4Enano)



Precyzyjne ustawianie grubości mielenia



Dotykowy, kolorowy wyświetlacz LCD (F64E)

67,00



208632

TAMPER Z REGULACJĄ

- Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie
- Odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208632	ø58x(H)35	**67,00**

67,00



208625

TAMPER ZE SPRĘŻYNĄ

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208625	ø58x(H)100	**67,00**

59,00



208731

TAMPER

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g

kod	mm	PLN
208731	ø58x(H)95	**59,00**

28,00



208670

MATA POD TAMPER POJEDYNCZA

- Wykonana z silikonu
- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208670	100x150x(H)45	**28,00**

36,00



208649

MATA POD TAMPER PODWÓJNA

- Wykonana z silikonu
- 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na 2 tampery

kod	mm	PLN
208649	205x150x(H)45	**36,00**

52,00



208687

STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208687	93x142x(H)60	**52,00**



244,00



208694

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM

- Szuflada ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem

kod	mm	PLN
208694	350x250x(H)90	**244,00**



208335

od 52,00

S.S. stainless steel

ODBIJAK DO FUSÓW GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208335	176x162x(H)100	**52,00**
208342	265x162x(H)100	**59,00**



208380

105,00

SIL silicone

S.S. stainless steel

ODBIJAK DO FUSÓW W DREWNIANEJ OBUDOWIE

- Obudowa z ciemnego drewna
- Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208380	275x175x(H)110	**105,00**

12,50 szt.



208724

PA polyamide

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka z nylonu
- Łyżka do odmierzania środka czyszczącego
- Kołnierz chroniący uchwyt przed zalaniem

kod	długość (mm)	szt./opak.
208724	225	**12,50/25,00**

TERMOMETR DO MLEKA

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

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**13,00**

13,00



271247

S.S. stainless steel

112,00

ODBIJAK DO FUSÓW OKRĄGŁY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208618	153x185x(H)165	**112,00**



208618

18/10 stainless steel

wash

57,00

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0,6	ø90x(H)112	**57,00**



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

18/10 stainless steel

wash

kod	litry	mm	PLN
451502	0,35	ø76x(H)93	**20,00**
451519	0,6	ø90x(H)112	**25,00**
451526	0,9	ø102x(H)125	**29,00**
451533	1,5	ø112x(H)161	**44,00**



451533

od 20,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

KAWA ZIARNISTA LA CREMA, 1 KG

- Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nutą czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	-	PLN
992500	1 kg	**41,00**

41^{00}





992500



Specjalny zawór wentylacyjny - zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz - przedłuża okres trwałości kawy

0^{16} **szt.**



998953

0^{06} **szt.**



998960

0^{08} **szt.**



998977

CUKIER BIAŁY W PALUSZKACH LA CREMA

– Opakowanie 1000 szt.

kod	-	szt./opak.
998960	5 g	**0,06/60,00**

do ceny należy doliczyć VAT 8%

CUKIER TRZCINOWY W PALUSZKACH LA CREMA

– Opakowanie 1000 szt.

kod	-	szt./opak.
998977	5 g	**0,08/79,00**

do ceny należy doliczyć VAT 8%

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

– Opakowanie 300 szt.

kod	szt./opak.
998953	**0,16/47,00**

do ceny należy doliczyć VAT 5%

219^{00}



428245

SAN plastic | 18/0 stainless steel | wash

EKSPOZYTOR BUFETOWY

- 3-poziomowy, na produkty w opakowaniach jednostkowych
- Podstawa z polerowanej stali nierdzewnej
- 3 pojemniki na produkty o pojemności 1 l

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	**219,00**





Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady

Zobacz film

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

od **1441,00**



274125

274149

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- Taca ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady
- Niezatykający się kranik
- Zakres temperatury: od 65°C do 85°C
- Wymagana temp. otoczenia: od 10°C do 32°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	**1441,00**
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	**1647,00**

393,00



240700

PP polypropylene | S.S. stainless steel

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240700	28	230	2500	447x441x(H)485	**393,00**

370,00



240601

PP polypropylene | S.S. stainless steel

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
  Zbiornik ze stali nierdzewnej malowanej na biało
  Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
  Termostat z regulacją temperatury do 110°C
  Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
  Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240601	28	230	2500	447x441x(H)485	**370,00**

742,00

S.S. stainless steel

Zobacz film



208304

PP polypropylene | S.S. stainless steel

479,00







ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY KITCHEN LINE

- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- Szybki przelewowy system filtrujący – czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): 5 min
- Temperatura pracy: od 93°C do 96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l i 25 filtrów (90/250)

kod	V	W	mm	PLN
208304	230	2100	195x370x(H)430	**742,00**

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górna i dolna)
- Specjalnie zaprojektowana obudowa z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia
- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): ok. 6 min
- Pasujące filtry: 110/250

kod	V	W	mm	PLN
208533	230	2020	204x380x(H)425	**479,00**

29,00



445907

DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

PP polypropylene

kod	litry	mm	PLN
445907	1,8	ø160x(H)185	**29,00**

0,09 szt.



208656

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. Hendi, Bravilor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu: ø250 mm
- Średnica dna filtra: ø110 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
208656	1000	ø250x(H)70	**0,09/92,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

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

Zobacz film

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

116,00

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody





209998

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	**116,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

- Idealny dla wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Szybko zaparza wodę
- Osobna podstawa zasilająca pozwala na swobodne operowanie czajnikiem
- Możliwość obrotu dzbanka na podstawie w pełnym zakresie 360°
- Ergonomiczny uchwyt z polipropylenu
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed osadem wapiennym
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem bez wody
- Obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej AISI 304
- Waga: 1,12 kg

S.S. stainless steel | PP polypropylene | indoor

NEW

82,00



209936

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	ø220x(H)254	**82,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

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

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

70,00

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody





209981

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1,8	230	2150	221x163x(H)249	**70,00**

CZAJNIK BEZPRZEWODOWY SJM290, 1,7 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Stal satynowana
- Wyjmowany filtr ze stalową siatką
- Pojemność: 1,7 l
- Skala poziomu z obu stron
- Podświetlany włącznik pracy
- Obrotowa podstawa z tworzywa

KENWOOD CREATE MORE

179,00



975824

kod	V	W	mm	PLN
975824	230	2200	155x180x(H)250	**179,00**

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

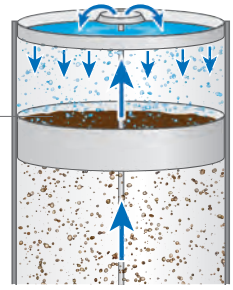
- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę wykonany ze stali nierdzewnej, zalecane stosowanie filtrów papierowych
- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony liczbą filiżanek
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C, temperatura podtrzymania: 70°C (±5°C)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- W zestawie tacka ociekowa

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

SAVE ENERGY

S.S. stainless steel

INNOWACYJNY SYSTEM ZAPARZANIA: woda powoli spływa po liniach kroplujących, dzięki temu kawa ma lepszy smak i aromat



od **492**^{00}



211342



211359



211366

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	PLN
211342	6	4,2	230	950	310x330x(H)395	21 ±5	ø204	**492,00**
211359	12	9,5	230	1650	360x380x(H)462	31 ±5	ø254	**615,00**
211366	16	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	**677,00**

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



Wyjmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy

Pokrywa filtra z otworami



Wyjmowana taca ociekowa

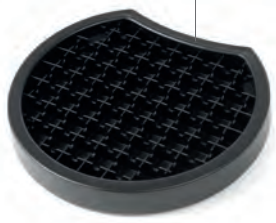


ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

18/10 stainless steel | PP polypropylene

- Obudowa o pojedynczych ściankach ze stali nierdzewnej, pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock".
- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawę ze stali nierdzewnej, zalecane stosowanie filtrów papierowych.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra.
- Maksymalna wysokość filiżanki: 110 mm (bez tacki ociekowej).
- Osiąga temperaturę zaparzania kawy: do 96°C,a następnie automatycznie przełącza się na funkcję podtrzymania temperatury: 90°C (± 5°C).
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną, lampka kontrolna informuje o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia.
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.

Taca ociekowa jako opcja



211298

od 344,00



211311



211328



211335

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	PLN
211311	8	7	230	950	310x330x(H)442	31 ±5	ø188	**344,00**
211328	12	11	230	1650	360x380x(H)462	30 ±5	ø246	**492,00**
211335	16	15	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	**529,00**
211298			taca ociekowa					**28,00**

Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania „Twist-Lock"



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Wyjmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



WARNIK DO WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- W zestawie tacka ociekowa
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady

Zobacz film

SAVE ENERGY

S.S. stainless steel

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

od 344,00



211168



211175

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	PLN
211168	10	9	230	1300	310x330x(H)490	**344,00**
211175	20	18	230	2250	360x380x(H)598	**431,00**

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



Zabudowana grzałka zwiększa żywotność urządzenia



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania „Twist-Lock"



WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

18/10 stainless steel | PP polypropylene

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Pojedyncze ścianki ze szczotkowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

Zobacz film

od **283,00**



211137



211144



211151

kod	poj. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211137	10	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	**283,00**
211144	20	230	2250	360x380x(H)598	42 ±5	**369,00**
211151	30	230	2600	400x420x(H)650	65 ±2	**492,00**
211298				taca ociekowa		**28,00**



Taca ociekowa jako opcja

211298

Max poziom wody wewnątrz



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania Twist-Lock



WARNIKI CONCEPT LINE MATOWOCZARNY

- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie to przyciąga wzrok na każdym bufecie
- Jednościenny korpus ze stali nierdzewnej pokryty matową czernią, ze stylowymi, polipropylenowymi uchwytami i pokrywą
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu – łatwe opróżnianie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu ogrzewania i ewentualną konieczność usunięcia kamienia

design by
Robert Bronwasser

od 339,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel



211472



211465

ZAPARZACZ DO KAWY CONCEPT LINE MATOWOCZARNY

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	litry	V	W	mm	PLN
211472	7	230	1650	307x330x(H)450	**349,00**
211489	13	230	1650	357x380x(H)502	**389,00**

WARNIK CONCEPT LINE MATOWOCZARNY

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	litry	V	W	mm	PLN
211458	10	230	950	307x330x(H)450	**339,00**
211465	18	230	1650	357x380x(H)502	**389,00**

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki – regulacja temperatury



ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie to przyciąga wzrok na każdym bufecie
- Jednościenny korpus ze stali nierdzewnej, ze stylowymi, polipropylenowymi uchwytami i pokrywą
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu – łatwe opróżnianie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu ogrzewania i ewentualną konieczność usunięcia kamienia

design by
Robert Bronwasser

od **269,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel



211434



211427

ZAPARZACZ DO KAWY CONCEPT LINE

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	litry	V	W	mm	PLN
211434	7	230	1650	307x330x(H)450	**279,00**
211441	13	230	1650	357x380x(H)502	**339,00**

WARNIK CONCEPT LINE

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	litry	V	W	mm	PLN
211410	10	230	950	307x330x(H)450	**269,00**
211427	18	230	1650	357x380x(H)502	**299,00**

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki – regulacja temperatury



ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

od **249,00**

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia



208007



209899

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

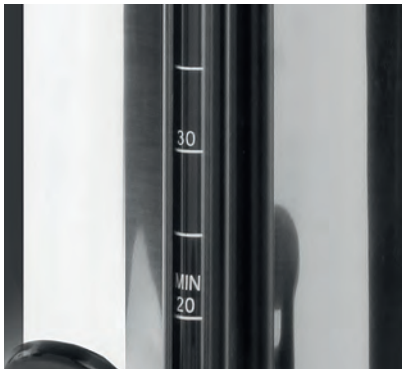
- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

kod	litry	V	W	mm	PLN
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	**299,00**
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	**409,00**
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	**459,00**

WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania: ok. 50 min
- Maks. temperatura: 94°C-99°C
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	**249,00**
209899	20	230	2200	387x275x(H)595	**339,00**
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	**439,00**







ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają utratę ciepła
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej

SAVE ENERGY

S.S. stainless steel

od **349,00**

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII



211106



211502

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	litry	V	W	mm	PLN
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	**389,00**
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	**469,00**
211304	15	230	1500	386x393x(H)641	**529,00**

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 110°C
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
211403	9	230	2200	345x343x(H)517	**349,00**
211502	18	230	2200	386x393x(H)641	**449,00**







ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40

max H
290 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej





Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

od 3334,00

ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50

max H
335 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące stacjonarne
z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe
ze stali nierdzewnej





U dołu oddzielne ramiona myjące
z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230299	elektromechaniczne	40x40	230	TAK			**3334,00**
233009	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK		**3449,00**
233016	elektromechaniczne	40x40	230	TAK		TAK	**3449,00**
233023	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**3679,00**
230268	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**4699,00**
230305	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**3909,00**
230220	elektromechaniczne	50x50	230	TAK			**3909,00**
233030	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**4299,00**
230237	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK		**4024,00**
233047	elektromechaniczne	50x50	400	TAK		TAK	**4399,00**
233054	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**4499,00**
230251	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	**4139,00**
231753	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**5979,00**

		ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40		ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50	
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze		sztućce, szkło, kubki, talerze	
PARAMETRY MYCIA					
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 290 / talerzy 295		szkła 325 / talerzy 335	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura wody myjącej	°C	62		62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,5/2,5		6/6	
Pojemność/moc wanny	l / kW	17/2,5		35/2,8	
Termostat bojlera	°C	105		105	
Termostat wanny	°C	99		99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Termometr wody w bojlerze			elektroniczny	analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/ płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej		myjące z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabłyszczacza		TAK		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Pompa spustowa		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm	
PARAMETRY TECHNICZNE					
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Moc podłączeniowa	kW	2,8		6 (400 V) lub 3,6 (230 V)	6,6
Moc pompy myjącej	KM	0,1	0,3	0,75	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44		IP 44	
Napięcie	V	230		400 lub 230	400
Waga	kg	39		57	55
FUNKCJE					
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK		TAK
System „SOFT START" [2]			TAK		TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK		TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK		TAK, 8-punktowy
System ECO					TAK
BUDOWA					
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10		±10	
PODSTAWA		222980		231050	
wymiary	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)150 mm		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
PLN		**461,00**		**519,00**	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

FUNKCJE ZMYWAREK

[2] System „SOFT START" uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń

[3] System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C

[4] System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

od **8739**^{00}



230312



max H
400 mm



231340



U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230312	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**8739,00**
233061	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**8969,00**
231340	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**10349,00**

ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50			
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/15
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 395 / talerzy 400	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7
Temperatura wody myjącej	°C	62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Pojemność/moc wanny	l / kW	68/6	
Termostat bojlera	°C	105	
Termostat wanny	°C	99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania			TAK
Termometr wody w bojlerze i wannie		analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/ płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w uktadzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m (na wys. 350-400 mm) wąż spustowy	
Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie		4 szt.	
Dodatkowe sito przed wlotem do pompy		TAK	
Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK	
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	750x880x(H)1390/1830	
Moc podłączeniowa	kW	8,6	
Moc pompy myjącej	KM	1,5	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	111	131,5
FUNKCJE			
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK
System „SOFT START" [2]			TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK, 8-punktowy
System ECO			TAK
Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze			TAK
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK	
Regulowane w pionie nóżki	mm	od 100 do 150 mm	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

FUNKCJE ZMYWAREK

[2] System „SOFT START" uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń

[3] System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C

[4] System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki



236574

ZMYWARKA DO TAC I GARNKÓW 50X60 – STEROWANA ELEKTRONICZNIE, Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ

- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzania garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600×400 mm, termosów, tac i sztućców
- 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s
- Temperatura wyparzania: 82°C
- Temperatura mycia: 60°C
- Pojemność/ moc bojlera: 7,4 l/4 kW (236567), 7,4 l/6 kW (236574)
- Pojemność/ moc wanny: 58 l/4 kW (236567), 58 l/6 kW (236574)
- Dotykowy, elektroniczny panel
- Automatyczny system czyszczenia
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Duży kosz 500x600 mm
- Obudowa 2-warstwowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Waga: 57 kg
- WYPOSAŻENIE:
  - dozownik detergentu
  - dozownik nabłyszczacza
  - elektroniczny termometr bojlera
  - elektroniczny termometr wanny
  - pompa myjąca o mocy 1,2 kW
  - pompa odpływowa
  - kosz na talerze 500x600x(H)105 mm
  - kosz uniwersalny 500x600x(H)105 mm
  - kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm

13499,00

kod	V	W	mm	PLN
236567	230	5000	595x730x(H)1340	**13499,00** NEW
236574	400	7100	595x730x(H)1340	**13499,00**

POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Idealna do suszenia i polerowania sztućców
- W pełni zautomatyzowany proces
- Sterylizacja sztućców za pomocą bakteriobójczej lampy UVC
- Okrągły kształt bębna uniemożliwia zablokowanie się sztućców
- Hamulec silnika (tylko w wybranych modelach)
- Chłodzenie silnika powietrzem za pomocą wentylatora (tylko w wybranych modelach)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Modele wolnostojace na 2 kółkach i 2 nóżkach.
- Dodatkowe 2 kółka jako opcja

od 14585,00



1370043



1370042

kod	wydajność (szt./h)	ilość środka polerującego w standardzie (kg)	typ	chłodzenie silnika (50 W)	lampa bakteriobójcza UVC (8W)	hamulec silnika	V	W	mm	kg	PLN
1370043	3000	3	stołowy	TAK	TAK	–	230	683	484x664x(H)410	43	**14585,00**
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	230	1208	633x791x(H)778	130	**22439,00**
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	400	1208	633x791x(H)778	130	**21542,00**
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**25211,00**
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**24571,00**

AKCESORIA

kod	mm	PLN
976562	Granulat do polerek, 3 kg Rental	**69,00**
2379015	Zestaw przednich kółek do polerek Sammic serii SAS – 2 szt.	**1234,00**

od 69,00



976562

do cen należy doliczyć VAT 23%



669,00

810163

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	PLN
810163	**669,00**



823,00

810170

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 350 mm
- Wysokość baterii: 445 mm

kod	PLN
810170	**823,00**



195,00

810248

BATERIA UMYWALKOWA, SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Zasięg wylewki: 180 mm
- Wysokość baterii: 225 mm

kod	PLN
810248	**195,00**



411,00

810255

BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość prysznica: 150 cm
- Wymagany otwór w stole: ø32 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	PLN
810255	**411,00**



269,00

231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera

kod	V	W	mm	PLN
231142	230	8	82x103x(H)92	**269,00**



219,00

235973

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Śruba regulująca przepływ: 0-1,5 l/h

kod	V	W	PLN
235973	230	5	**219,00**


970515

679,00

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: ø1/2"
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

kod	PLN
970515	**679,00**



411,00

WISZĄCY ZESTAW PRYSZNICOWY

- W zestawie: wąż z prysznicem, sprężyna naciągowa oraz stalowa linka z mocowaniem
- Temperatura wody zasilającej: 5 – 85 °C
- Maksymalny przepływ wody: 12 l/min przy ciśnieniu 3 barów
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 -7 bar
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"
- Stalowe części pokryte chromem
- Wąż o długości 3 metrów

kod	PLN
810330	**411,00**


810293

782,00

BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Tradycyjne przyłącze ścienne osobno na zimną i ciepłą wodę, wylewka obrotowa
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wysokość baterii: 1010 mm

kod	PLN
810293	**782,00**


810279

926,00

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Bateria jednootworowa, wylewka obrotowa
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø32,5 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	PLN
810279	**926,00**


810262

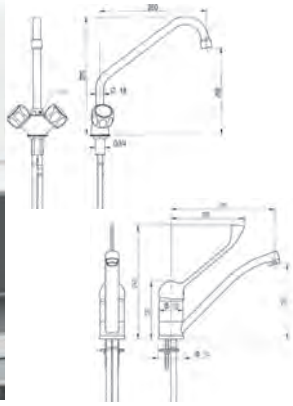
587,00

BATERIA PRYSZNICOWA

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm

kod	PLN
810262	**587,00**





970508

BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA SZTORCOWA

- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

kod	PLN
970508	**205,00**



970522

BATERIA UMYWALKOWA ŁOKCIOWA

- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Wymagany otwór w stole: ø35 mm
- Wysięg: 215 mm

kod	PLN
970522	**216,00**

BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2", każdy o dł. 400 mm
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm

kod	PLN
970300	**569,00**



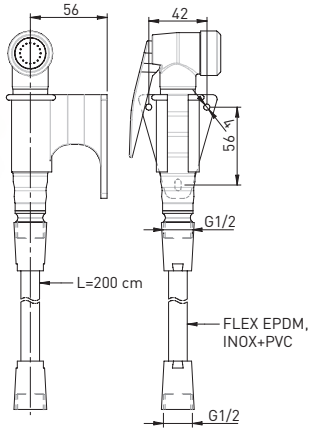
970300

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	**144,00**





810323

144⁰⁰



659,00

979983

Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej



Kolanko spustowe młynka



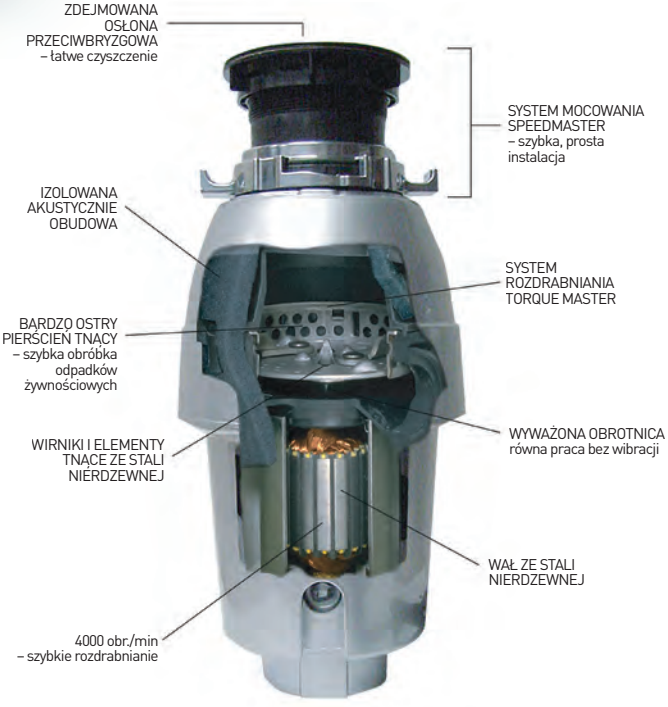
Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa



MŁYNEK DO ODPADKÓW 550 W Z WŁĄCZNIKIEM

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Wyciszona praca
- Kołnierz mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min
- Wymagany otwór w zlewie: ø90 mm
- Przewód zasilający
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa i zaślepka (korek) gardzieli młynka
- W zestwie włącznik z wężykiem

kod	V	W	mm	PLN
979983	230	550	ø210x(H)406	**659,00**







975718

SEPARATOR DO TŁUSZCZU

od **951,00**

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia: ø50 mm
- 2 pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

kod	litry	mm	kg	PLN
975718	30	650x346x(H)308	13	**951,00**
975725	60	728x416x(H)398	17	**1235,00**
979945	180	903x548x(H)629	36	**1971,00**



221808

SUSZARKA DO RĄK

371,00

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Metalowa obudowa malowana na biało
- W zestawie kabel z wtyczką

kod	V	W	mm	PLN
221808	230	1500	240x210x(H)265	**371,00**



810316

635,00

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody
- Całość ze stali nierdzewnej
- Wymiary komory: ø350×(H)123 mm
- W zestawie elementy przyłączeniowe

kod	mm	PLN
810316	400x400x(H)450	**635,00**



Umywalka uruchamiana kolanem

810309

556,00

18/10 stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym
- Wymiary komory: 330×230×(H)120 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: ø54 mm
- W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła

kod	mm	PLN
810309	400x335x(H)570	**556,00**

NEW



881,00

809969

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na froncie umywalki
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: Ø340x(H)125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany.
- Waga netto: 4,5 kg

kod	mm	PLN
809969	400x400x(H)335	**881,00**

NEW



742,00

809976

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 340x230x(H)115 mm
- Osłona antybryzgowa ściany (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 5,5 kg

kod	mm	PLN
809976	400x315x(H)470	**742,00**

NEW



1834,00

809983

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA TRAPEZOWA

- Łatwa i higieniczna obsługa umywalki za pomocą mechanizmu nożnego
- Umywalka zamontowana na poręcznej szafce mogącej pomieścić środki czystości
- Otwarta tylna ścianka w szafce
- Drzwi z uchwytem w formie wygodnego przetłoczenia na całej wysokości
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 440x286x(H)125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Dwa osobne wejście na wodę ciepłą i zimną; przyłącze 3/8"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 16,1 kg

kod	mm	PLN
809983	400x500x(H)995	**1834,00**

NEW



1628,00

809990

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na froncie umywalki
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Umywalka zamontowana na poręcznej szafce mogącej pomieścić środki czystości
- Otwarta tylna ścianka w szafce
- Drzwi z uchwytem w formie wygodnego przetłoczenia na całej wysokości
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: Ø340x125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 13,4 kg

kod	mm	PLN
809990	400x400x(H)995	**1628,00**

NEW



299,00

809952

NAŚCIENNY, PRZEMYSŁOWY DYSPENSER NA DUŻĄ ROLKĘ RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- Przeznaczony jako uzupełnienie wyposażenia wszelkiego rodzaju stanowisk pracy gdzie jest duże zapotrzebowanie na ręczniki papierowe
- Wygodne i szybkie pobieranie papieru dzięki ząbkowanemu ogranicznikowi
- Stelaż oraz ogranicznik ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wałek na rolkę papieru z żółtego polipropylenu
- Maksymalny rozmiar rolki: do Ø350x(H)300 mm
- Waga netto: 1,1 kg
- W komplecie zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809952	400x250x(H)280	**299,00**

NEW



541,00

809945

NAŚCIENNY DYSPENSER DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH W TYPIE Z LUB C

- Przeznaczony do użytku w toaletach publicznych
- Elegancka i trwała obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 0,8 mm
- Transparentne okienko z tworzywa MABS do kontroli ilości ręczników
- Wewnętrzna przestrzeń użytkowa o wymiarach 105x245 mm mieści 250 arkuszy ręczników papierowych złożonych w typie C oraz Z
- Zamykany na klucz
- Waga netto: 1,3 kg
- W komplecie zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809945	255x120x(H)325	**541,00**

NEW



389,00

809921

NAŚCIENNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- Przeznaczony do toalet publicznych w restauracjach, hotelach, szkołach czy budynkach biurowych
- Elegancka i trwała obudowa ze stali AISI 304
- Zamek, dźwignia i pompka z tworzywa sztucznego POM
- Transparentna szybka z tworzywa ABS do kontroli zawartości dozownika
- Zamknięcie na klucz zabezpiecza dostęp do płynu
- Pojemność: 1,2 l
- Pojedyncza doza mydła: 1,6 ml
- Waga netto:1,4 kg
- Dołączony zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809921	110x105x(H)320	**389,00**

NEW



785,00

809938

NAŚCIENNY, BEZDOTYKOWY, ELEKTRONICZNY DYSPENSER DO MYDŁA LUB ŻELU DO DEZYNFEKCJI

- Przeznaczony do toalet publicznych w restauracjach, hotelach, szkołach czy budynkach biurowych
- Elektroniczny czujnik zbliżeniowy kontroluje dozowanie porcji płynu
- Możliwość napełniania mydłem lub żelem dezynfekcyjnym
- Elegancka i trwała obudowa z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304
- Pozostałe elementy dyspensera wykonane z tworzywa sztucznego (PS, TPE, POM)
- Transparentna szybka do kontroli zawartości dozownika
- Zamknięcie na klucz zabezpiecza dostęp do płynu
- System fotokomórki na 3 baterie C (baterie nie dołączone do zestawu)
- Pojemność: 1 l
- Pojedyncza doza płynu: 1,2 ml
- Waga netto:1,8 kg
- Dołączony zestaw do montażu na ścianę

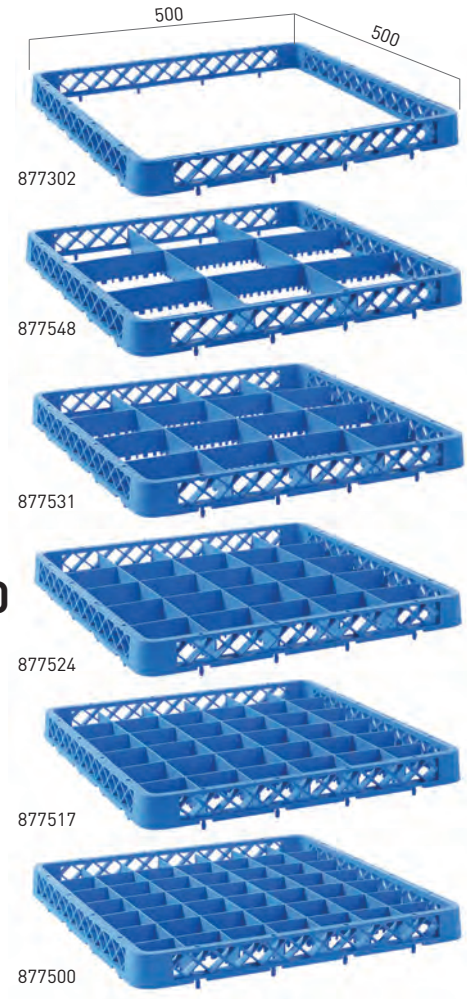
kod	mm	PLN
809938	124x108x(H)273	**785,00**

KOSZE DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA

PP polypropylene



od **21,00**

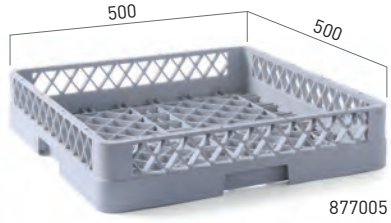


KOSZ DO SZKŁA 500×500 MM

kod	-	mm	PLN
877050	9 przegródek – 150x150 mm	500x500x(H)104	**53,00**
877043	16 przegródek – 113x113 mm	500x500x(H)104	**64,00**
877036	25 przegródek – 90x90 mm	500x500x(H)104	**64,00**
877029	36 przegródek – 75x75 mm	500x500x(H)104	**64,00**
877012	49 przegródek – 63x63 mm	500x500x(H)104	**64,00**

NADSTAWKA DO KOSZA 500×500 MM

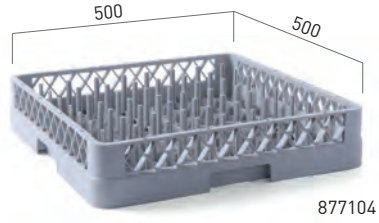
kod	-	mm	PLN
877302	bez przegródek	500x500x(H)45	**21,00**
877548	9 przegródek – 150x150 mm	500x500x(H)45	**32,00**
877531	16 przegródek – 113x113 mm	500x500x(H)45	**32,00**
877524	25 przegródek – 90x90 mm	500x500x(H)45	**32,00**
877517	36 przegródek – 75x75 mm	500x500x(H)45	**32,00**
877500	49 przegródek – 63x63 mm	500x500x(H)45	**32,00**



KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

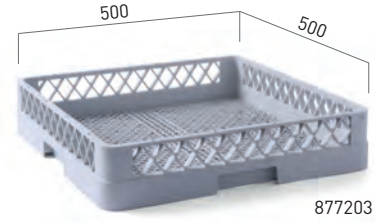
kod	mm	PLN
877005	500x500x(H)100	**53,00**



KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	mm	PLN
877104	500x500x(H)100	**50,00**



KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWARKI, 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	mm	PLN
877203	500x500x(H)100	**53,00**



877128

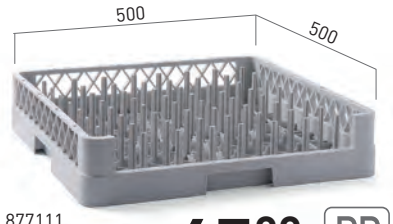
58,00

PP polypropylene

KOSZ DO FILIŻANEK 500×500 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek – 113x113 mm

kod	mm	PLN
877128	500x500x(H)100	**58,00**



877111

45,00

PP polypropylene

KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie
- Słupki podtrzymujące tace

kod	mm	PLN
877111	500x500x(H)100	**45,00**



871331

45,00

871348

PP polypropylene

KOSZ DO SZKŁA DO ZMYWARKI, 400×400 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod	-	mm	PLN
871331		400x400x(H)150	**45,00**
871348	słupki podtrzymujące	400x400x(H)110	**45,00**

28,00



871102

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	**28,00**



871300 871324

PP polypropylene

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	**10,00**

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	**12,00**

42,00



877180

POKRYWA NA KOSZ DO ZMYWARKI

kod	mm	PLN
877180	500x500x(H)26	**42,00**

629,00

user assembly



810583

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWARKI, 7 × 500×500 MM

- Na 7 koszy 500×500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
810583	500x500x(H)1695	**629,00**

374,00



877197

PP polypropylene

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500×500 MM DO ZMYWARKI

- 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
877197	575x545x(H)920	**374,00**

246,00



877173

WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWARKI

PP polypropylene

- 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe

kod	mm	PLN
877173	575x545x(H)210	**246,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL



159,00



231388

NEW

EXTREME OVEN CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do okresowego i bieżącego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste, tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne powstające w czasie pieczenia lub gotowania
- Zawiera inhibitory korozji
- Należy spłukać

kod	-	litry	PLN
231388	kanister	10	**159,00**

NEW

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy

kod	-	litry	PLN
975039	butelka	1	**14,00**



975039

14,00

Zobacz film





ZMYWARKI I HIGIENA

15,00



NEW

975466

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

- Gotowy do użycia uniwersalny preparat odtłuszczający i odplamiający do bieżącego usuwania zanieczyszczeń kuchennych
- Skutecznie zmywa trudne do usunięcia tłuste zabrudzenia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i przemysłowego
- Zalecany do mycia powierzchni kuchennych (ściany, wyposażenie), a także do stosowania w domu, garażu, ogrodzie
- Usuwa również plamy z powierzchni tekstylnych
- pH 13

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	15,00

25,00



NEW

979761

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	25,00

17,00



NEW

979778

EXTREME DEGREASE PROFESJONALNY ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ – DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Uniwersalny preparat czyszcząco-odtłuszczający w koncentracie do usuwania zanieczyszczeń pochodzenia organicznego
- Czyści, pierze, odplamia i odtłuszcza w czasie jednej operacji
- W przemyśle spożywczym i gastronomii może być używany zarówno do gruntownego, jak i do bieżącego mycia
- Zalecany do czyszczenia posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Przeznaczony do mycia ręcznego, ciśnieniowego i w automatach szorujących

kod	-	litry	PLN
979778	butelka	1	17,00



HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL



od **98**^{00}

NEW



975046

975053

EXTREME WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Silnie zasadowy preparat w koncentracie do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych
- Zwilża i skutecznie usuwa zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, osady i przebarwienia
- Nie wymaga wstępnego namaczania
- Posiada właściwości antykorozyjne
- Neutralny w roztworze
- Zalecany do wszystkich zmywarek AGD oraz przemysłowych
- pH 14

kod	-	PLN
975053	kanister 10 l	**98,00**
975046	kanister 20 l	**164,00**

od **54**^{00}

NEW



975015

975022

EXTREME SHINE PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Silnie skoncentrowany preparat wspomagający płukanie naczyń w zmywarkach z jednoczesnym nabłyszczaniem
- Rozpuszcza minerały (związki wapnia, żelaza itp.) zawarte w wodzie eliminując tym samym zacieki i smugi powstające na naczyniach
- Może być stosowany we wszystkich typach zmywarek gastronomicznych i przemysłowych
- Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych, fajansowych, teflonowych, emaliowanych, metalowych (srebro, aluminium, stal itp.)
- Bezpieczny dla naczyń ręcznie malowanych
- Doskonale nabłyszcza
- Zawiera kwasy organiczne
- Nie wymaga wycierania
- pH 1

kod	-	PLN
975022	kanister 5 l	**54,00**
975015	kanister 10 l	**87,00**

134^{00}

NEW



EXTREME WASH AND CLEAN SET ZESTAW PROFESJONALNYCH PREPARATÓW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	PLN
979792	**134,00**

264,00



699317

EXTREME ALU WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Płynny środek myjący o działaniu odpieniającym i ochronnym dla aluminium
- Stosowany głównie do każdego rodzaju wyposażenia i części urządzeń, takich jak: pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych, a także porcelany
- Skutecznie usuwa resztki tłuszczu, białek, skrobi i ciasta
- Działa odpieniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić anodowane aluminium na działanie środka

kod	-	litry	PLN
699317	kanister	20	**264,00**

NEW 26,00



975145

EXTREME PURE PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Koncentrat o odczynie neutralnym do ręcznego mycia naczyń
- Bezpieczny dla każdego rodzaju naczyń: szklanych, ceramicznych, emaliowanych, stalowych, plastikowych, metali szlachetnych i kolorowych
- Zmiękcza i usuwa zabrudzenia pochodzenia spożywczego, tłuszcze, przebarwienia
- Pozostawia naturalny połysk
- Gwarantuje doskonałą gęstość i lepkość (przyczepność), posiada cytrynowy zapach
- Bezpieczny dla rąk i środowiska, odpowiedni do twardej wody

kod	-	litry	PLN
975145	kanister	5	**26,00**

13,00

NEW



975008

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Preparat do gruntownego, bieżącego rozpuszczania osadów mineralnych oraz usuwania kamienia z urządzeń gastronomicznych (kotły, bojlery, wyparzarki, zmywarki itp.)
- Zalecany do wszystkich typów zmywarek: kapturowych, podblatowych, modułowych, do szkła oraz przemysłowych
- Zawiera kwas fosforowy
- Eliminuje powstawanie smug
- Bezzapachowy, bezpieczny dla mytych powierzchni
- Należy spłukać

kod	-	litry	PLN
975008	butelka	1	**13,00**



HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL



od 24,00

NEW



976678 976661

EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH AUTOMATYCZNYCH

- Do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalacje lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Butelka z wygodnym dozownikiem

kod	litry	PLN
976661	0,25	**24,00**
976678	1	**38,00**

0,70 szt.



231319

PROFESJONALNE TABLETKI DO CZYSZCZENIA AUTOMATYCZNYCH EKSPRESÓW DO KAWY

- Środek czyszczący w tabletkach z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników i osadów kawowych w automatycznych ekspresach do kawy

kod	-	szt./opak.
231319	25 tabletek	**0,70/17,50**

15,00



NEW

231296

EXTREME MILK FROTHER CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

- Preparat do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka i tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Działa odkamieniająco

kod	-	litry	PLN
231296	butelka	1	**15,00**



24,00

NEW



979747

EXTREME COFFEE LAB PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY

- Preparat w proszku, na bazie tlenu aktywnego, do czyszczenia wnętrz ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie
- Preferowany również do okresowego czyszczenia – odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy
- Czyści poprzez utlenianie

kod	-	PLN
979747	opakowanie 0,5 kg	**24,00**



NEW



od 0,75 szt.



976630

976654

EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA PROFESJONALNY ŚRODEK DO MYCIA EKSPRESÓW

- Do usuwania różnego rodzaju zabrudzeń powstałych w wylewkach, filtrach i tyżkach ekspresów do kawy
- Preparat czyści także termosy, warniki i dzbanki do kawy
- Czyszczenie preparatem należy wykonywać co 2 tygodnie lub co 250 filiżanek kawy
- UWAGA: Preparat nie ma właściwości odkamieniających W celu odkamienienia zaleca się stosowanie odkamieniacza Extreme Descaler

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
976647	40 blistrów po 10 tabletek	**0,75/300,00**
976630	25 tabletek	**0,96/24,00**
976654	10 tabletek w blistrze	**1,10/11,00**



38,00

NEW



976685

EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW KOLBOWYCH

- Do czyszczenia wnętrz ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie, preferowany również do okresowego czyszczenia - odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy

kod	waga (kg)	PLN
976685	0,75	**38,00**



1,93

NEW



976692

EXTREME DESCALER NEW FORMULA PROFESJONALNY ODKAMIENIACZ – 30 SZT. TABLETEK W OPAKOWANIU

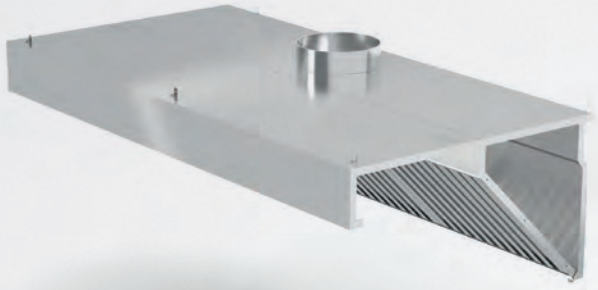
- Do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach w których osadza się kamień

kod	-	szt./opak.
976692	30 szt. tabletek	**1,93/58,00**



HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL







Zobacz film

NEW

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy

kod	-	litry	PLN
975039	butelka	1	**14,00**



975039

14,00



od 65,00



947012



947036



947098

FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i łuskarek podblatowych
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947012		180x90x(H)340	**361,00**
947029	wkład zamienny	180x90x(H)340	**65,00**

FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 9.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek, łuskarek, wytwornic Nugget o wydajnościach powyżej 55 kg lodu na 24 h
- Wydajność przepływowa: 90 000 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947036		340x90x(H)340	**638,00**
947043	wkład zamienny	340x90x(H)340	**210,00**

FILTR DO EKSPRESÓW 4.5 Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do ekspresów automatycznych, półautomatycznych i warników do wody
- Wydajność przepływowa: 4500 porcji kawy lub herbaty

kod	-	mm	PLN
947074		420x85x(H)300	**386,00**
947081	wkład zamienny	420x85x(H)300	**123,00**

FILTR DO EKSPRESÓW 10.5 Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do ekspresów automatycznych, półautomatycznych i warników do wody
- Wydajność przepływowa: 10 500 porcji kawy lub herbaty

kod	-	mm	PLN
947098		420x173x(H)300	**528,00**
947104	wkład zamienny	420x173x(H)300	**253,00**

FILTR UNIWERSALNY HORECA Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do zasilania ekspresów automatycznych i kolbowych
- System niezbędny w miejscach o bardzo dużym zapotrzebowaniu na filtrowaną wodę
- Okresowy – niezależnie od ilości przefiltrowanej wody wystarcza na 12 miesięcy
- Filtracja zapobiega osadzaniu się kamienia
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947050		250x90x(H)340	**673,00**
947067	wkład zamienny	250x90x(H)340	**456,00**

66,00



235928

FILTR VENDINGOWY

- Zapobiega osadzaniu się kamienia
- Poprawia smak i zapach wody
- Usuwa chlor, pestycydy i ich pochodne
- Wkład z węgla aktywnego
- Filtr mechaniczny
- Wolno rozpuszczalny polifosfor spożywczy
- Przyłącze: 1/4"
- Trwałość: 6 miesięcy/11 000 l (zależy od jakości wody wejściowej)
- Maksymalna temp. pracy: 38 °C
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar
- Maksymalny przepływ wody: 3,8 l/min (efektywne usuwanie chloru i zanieczyszczeń mechanicznych) lub 1,9 l/min (efektywne zapobieganie osadzaniu się kamienia)

kod	ø	długość (mm)	PLN
235928	ø50	280	**66,00**

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA I OSADÓW Z WAPNIA

- Preparat w proszku do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach, w których osadza się kamień

15,00



979754

kod	-	PLN
979754	opakowanie 0,5 kg	**15,00**

FILTRY DO WODY

od **119**^{00}

UNIWERSALNA, Z REGULACJĄ – DO WSZYSTKICH TYPÓW URZĄDZEŃ

DO EKSPRESÓW DO KAWY

DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH ORAZ KOSTKAREK

BRITA



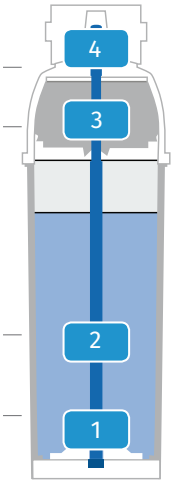
kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	LICZNIKI PRZEPŁYWU
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
PLN	**166,00**	**119,00**	**119,00**	**289,00**

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



od **169**^{00}



kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
PLN	**169,00**	**249,00**	**369,00**	**559,00**	**797,00**
technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	8,6 barów I 4-30°C				
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 barów)	60 l/h (0,25 barów)	60 l/h (0,25 barów)	100 l/h (0,5 barów)	100 l/h (0,5 barów)
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119x108x268 mm	117x104x419 mm	125x119x466 mm	144x144x557 mm	184x184x557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"				
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

głowica filtra PURITY C 0–70% z regulacją obejścia					
wydajność: ekspresy do kawy i espresso/urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10°dH/ ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
wydajność: urządzenia do gotowania na parze/piece (przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
głowica filtra PURITY C 0% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l

od **179,00**





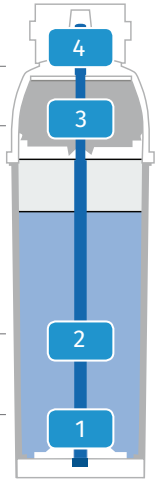
kod	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	LICZNIKI PRZEPŁYWU
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
PLN	**179,00**	**289,00**

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



od **579,00**





kod	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
PLN	**579,00**	**849,00**
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Stosowanie zmiękczaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika, a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie
- Obudowa w kolorze granatowym
- Średnica przyłącza wody 3/4"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6 barów
- Temperatura otoczenia pracy: od 5˚C do 38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH – 1200 l
- Ilość złoża: 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg



749,00

230442

ZMIĘKCZACZ DO WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny, inicjowany ręcznie proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
230442	230	18	195x360x(H)510	**749,00**



999,00

230459

ZMIĘKCZACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Panel sterowania umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
230459	230	18	206x380x(H)480	**999,00**



28,00

231265

TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod	waga [kg]	PLN
231265	25	**28,00**



ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Zmiękczanie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy.
- Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złoże jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczacz do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bary
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczania wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bary



od **262,00**



231234

231227

231210

ZMIĘKCZACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji zmiękczacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 barów
- Przepływ nominalny: 1000 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	litry	mm	PLN
231210	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	**262,00**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**314,00**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**377,00**

od **335,00**



230374

230367

230350

By-Pass umożliwia korzystanie z urządzeń podczas regeneracji zmiękczacza



ZMIĘKCZACZ DO WODY Z BY-PASSEM

- Podczas regeneracji można korzystać z urządzenia do niego podłączonego, ale podawana do urządzenia woda nie jest zmiękczona
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 barów
- Przepływ nominalny: 800 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	litry	mm	PLN
230350	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	**335,00**
230367	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**388,00**
230374	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**440,00**

AMER★BOX®







691045

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

od 44,00

PP polypropylene

kod	-	mm	PLN
691045	do 691038	ø580	**53,00**
691410	do 691403	ø500	**44,00**



691052

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691052	do 691038	ø580x(H)80	**71,00**
691427	do 691403	ø500x(H)100	**61,00**



691069

POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691069	do 691038	ø580x(H)190	**95,00**
691434	do 691403	ø500x(H)190	**64,00**



691038

KONTENER OKRĄGŁY

kod	litry	mm	PLN
691038	120	ø580x(H)700	**239,00**
691403	80	ø500x(H)620	**179,00**



691076

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691076	do 691038	ø580x(H)130	**119,00**
691441	do 691403	ø500x(H)130	**99,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



PP
polypropylene

DESIGNED IN USA

od **180,00**



691151

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	litry	mm	PLN
691151	68	504x412x(H)673	**180,00**
691168	87	504x412x(H)820	**266,00**



od **37,00**



691144

691175



107,00

691137

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA PROSTOKĄTNEGO 60 L

kod	-	mm	PLN
691144	otwór prostokątny	660x470x(H)30	**47,00**
691175	otwór okrągły	660x470x(H)30	**37,00**

POJEMNIK PROSTOKĄTNY NA ODPADY, 60 L

kod	litry	mm	PLN
691137	60	440x320x(H)580	**107,00**

KOSZE NA ŚMIECI I POPIELNICE

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie

od **46**^{00}



691342

od **199**^{00}



691366

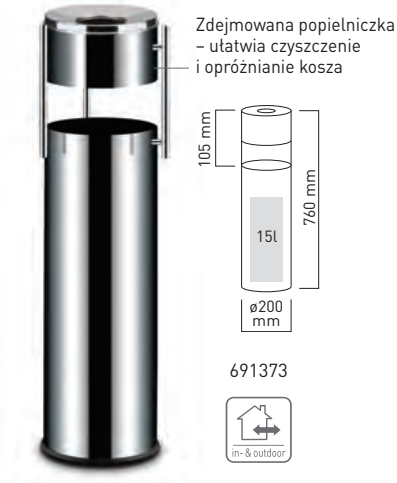
Popielnice również na stronach **518-519**

KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
691311	5	ø210x(H)280	**46,00**
691328	12	ø250x(H)400	**70,00**
691335	20	ø300x(H)440	**79,00**
691342	30	ø300x(H)650	**115,00**

KOSZ Z POKRYWĄ OBROTOWĄ

kod	litry	mm	PLN
691366	45	ø300x(H)780	**286,00**
691359	18	ø240x(H)500	**199,00**



691373



691380

od **129**^{00}



691397

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691373	15	ø200x(H)760	**231,00**

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**129,00**

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	**266,00**



od **32**^{00}

691212



52^{00}

691236



66^{00}

691250

KOSZ

kod	litry	mm	PLN
691212	7	ø200x(H)250	**32,00**
691229	18	ø240x(H)410	**52,00**

KOSZ Z POKRYWĄ

kod	litry	mm	PLN
691236	7	ø200x(H)250	**52,00**

KOSZ SAMOGASZĄCY

kod	litry	mm	PLN
691250	12	ø200x(H)430	**66,00**

31,00

PP polypropylene



663950

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA"

– Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	PLN
663950	300x460x(H)615	**31,00**

413,00



691083

S.S. stainless steel

WÓZEK HOTELOWY NA PRANIE

– Konstrukcja ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym workiem na pranie
– 4 koła, w tym 2 skrętne

kod	mm	PLN
691083	900x650x(H)850	**413,00**



Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek

414,00



691021

S.S. stainless steel

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

– Stelaż ze stali nierdzewnej
– Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
– 2 kółka z hamulcami
– Stelaż przeznaczony na worek o wymiarach ok. 60×90 cm, czyli ok. 70/80 l

kod	mm	PLN
691021	420x580x(H)960	**414,00**

845,00



691120

S.S. stainless steel

KOSZ STOJĄCY, 43 L

– Wykonany ze stali nierdzewnej
– Z obrotową pokrywą

kod	mm	PLN
691120	360x360x(H)740	**845,00**

19,00



17931152828 17931162828 17931162828

HACCP ZESTAW SZUFELKA ZE ZMIOTKĄ

kod	kolor	mm	PLN
17931152828	Biały	230x340	**19,00**
17931162828	Czerwony	230x340	**19,00**
17931172828	Niebieski	230x340	**19,00**

15,00



591315028 591316028 591317028

HACCP SZCZOTKA Z KRÓTKIM UCHWYTEM

kod	kolor	długość (mm)	PLN
591315028	Biały	240	**15,00**
591316028	Czerwony	240	**15,00**
591317028	Niebieski	240	**15,00**

21,00



592315028 592316028 592317028

HACCP SZCZOTKA Z DŁUGIM UCHWYTEM

kod	kolor	długość (mm)	PLN
592315028	Biały	520	**21,00**
592316028	Czerwony	520	**21,00**
592317028	Niebieski	520	**21,00**

6,00



712315028 712316028 712317028

HACCP SZCZOTKA DO NACZYŃ

kod	kolor	długość (mm)	PLN
712315028	Biały	260	**6,00**
712316028	Czerwony	260	**6,00**
712317028	Niebieski	260	**6,00**

BÜRSTENMANN

10,00



10240028

HACCP KIJ METALOWY DO SZCZOTEK I ŚCIĄGACZEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
10240028	ø25	1300	**10,00**

52,00

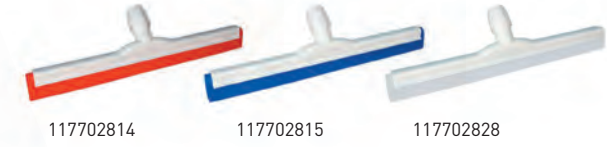


218315028 218316028 218317028

HACCP DUŻA SZCZOTKA

kod	kolor	długość (mm)	PLN
218315028	Biały	400	**52,00**
218316028	Czerwony	400	**52,00**
218317028	Niebieski	400	**52,00**

24,00

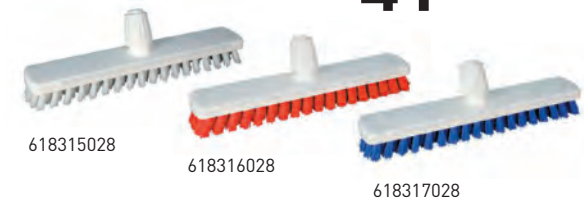


117702814 117702815 117702828

HACCP ŚCIĄGACZKA

kod	kolor	długość (mm)	PLN
117702814	Czerwony	450	**24,00**
117702815	Niebieski	450	**24,00**
117702828	Biały	450	**24,00**
117802814	Czerwony	550	**24,00**
117802815	Niebieski	550	**24,00**
117802828	Biały	550	**24,00**

41,00



618315028 618316028 618317028

HACCP SZCZOTKA DO SZOROWANIA

kod	kolor	długość (mm)	PLN
618315028	Biały	400	**41,00**
618316028	Czerwony	400	**41,00**
618317028	Niebieski	400	**41,00**

12,00



590315028 590316028 590317028

15,00



583315028 583316028 583317028

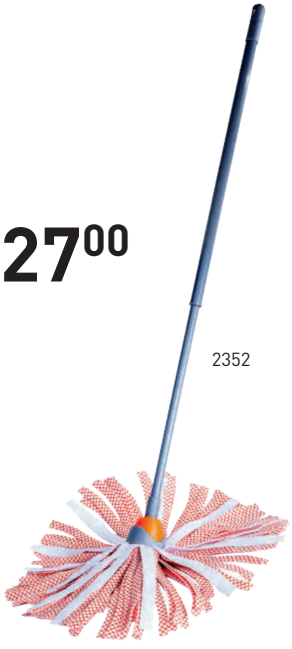
HACCP SZCZOTKA UNIWERSALNA

kod	kolor	długość (mm)	PLN
590315028	Biały	300	**12,00**
590316028	Czerwony	300	**12,00**
590317028	Niebieski	300	**12,00**

HACCP SZCZOTKA DO SZOROWANIA

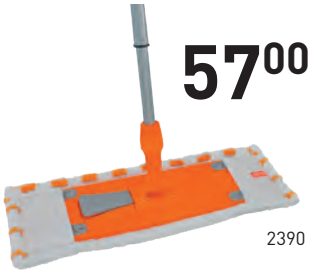
kod	kolor	PLN
583315028	Biały	**15,00**
583316028	Czerwony	**15,00**
583317028	Niebieski	**15,00**

27,00



2352

57,00



2390

MOP DO CZYSZCZENIA NA MOKRO

kod	-	PLN
2390		**57,00**
2391	Wkład do mopa	**22,00**

17,00



2353

69,00



1777

MOP Z KIJEM TELESKOPOWYM

– 750/1300 mm

kod	długość (mm)	PLN
2352	750	**27,00**

KOŃCÓWKA DO MOPA 2352

– Odpowiednia do mopa 2352

kod	-	PLN
2353		**17,00**

ZESTAW DO ZAMIATANIA – SZCZOTKA ZE ŚMIETNICZKĄ

kod	-	PLN
1777		**69,00**



14,00

13250024

5,00



1326

WIADRO DO MOPA

kod	litry	PLN
13250024	13	**14,00**

WYCISKACZ DO MOPA

kod	-	PLN
1326		**5,00**

41,00



48461603467

MIOTŁA DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO Z KIJEM

kod	długość (mm)	PLN
48461603467	1300	**41,00**

18,00



76264673467

SZCZOTKA DO SZOROWANIA Z LISTWĄ ZGARNIAJĄCĄ

kod	-	PLN
76264673467		**18,00**

15,00

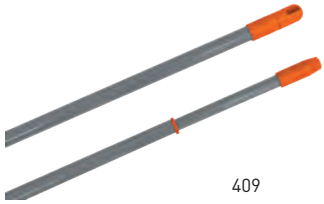


76064673467

UNIWERSALNA SZCZOTKA Z TWARDYM WŁOSIEM I SKROBAKIEM

kod	-	PLN
76064673467		**15,00**

10,00



409

KIJ TELESKOPOWY

– Średnica 210/170 mm

kod	ø	długość (mm)	PLN
409	ø210	1300	**10,00**

24,00



1798953467

ZESTAW DO ZAMIATANIA – SZUFELKA ZE ZMIOTKĄ

kod	-	PLN
1798953467		**24,00**

13,00



50703467

ŚCIĄGACZKA DO OKIEN Z PLASTIKOWYM HACZYKIEM

kod	długość (mm)	PLN
50703467	250	**13,00**

12,00



71965

SZCZOTKA OKRĄGŁA Z DOZOWNIKIEM PŁYNU

kod	-	PLN
71965		**12,00**

8,00



811

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA FUG

kod	-	PLN
811	Szczotka do czyszczenia fug	**8,00**

4,00



1062

ŚCIERKA DO MYCIA PODŁOGI

kod	mm	PLN
1062	500x600	**4,00**

5,70 szt.



1275

ZESTAW ŚCIERECZEK Z MIKROFIBRY – ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	szt./opak.
1275	530x380	**5,70/22,80**

7,00



1272

ŚCIERECZKA UNIWERSALNA Z MIKROFIBRY DO CZYSZCZENIA

kod	mm	PLN
1272	400x400	**7,00**



281208



281253

Zobacz film



od **449,00**



ILOŚĆ JAJ **30**

ILOŚĆ JAJ **10**

NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Urządzenie niezbędne w każdej kuchni: szkolnej, hotelowej, restauracji, stołówce, cukierni i wszędzie tam, gdzie stosuje się i wybija surowe jajka
- Jednocześnie dezynfekuje 30 jaj (281208) lub 10 (218253)
- Czas naświetlania: ok. 150 s
- Po procesie odkażania jaja są suche i mogą być natychmiast użyte
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości 253,7 nm
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV dzięki automatycznemu ich wyłączeniu przy otwartej szufladzie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Kratka na jaja osadzona na łożyskach, wykonana ze stali nierdzewnej (281208) lub ze stali pokrytej proszkowo farbą poliestrową (281253)
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod	V	W	mm	PLN
281253	230		422x228x(H)188	**449,00**
281208	230	78	358x512x(H)255	**769,00**



281215

849,00

STERYLIZATOR DO NOŻY HENDI 30

- Idealny do sterylizacji noży
- Pojemność: do 30 szt.
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na ścianie
- Wbudowany timer z regulacją do 120 min
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
281215	230	15	482x155x(H)613	**849,00**



281246

Zobacz film

609,00

STERYLIZATOR DO NOŻY HENDI 14

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

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	**609,00**



od 7,00

od 7,80

od 6,50

70% ETANOLU I GLICERYNA WIRUSOBÓJCZY, BAKTERIOBÓJCZY I GRZYBOBÓJCZY!

70% ETANOLU I GLICERYNA WIRUSOBÓJCZY, BAKTERIOBÓJCZY I GRZYBOBÓJCZY!

70% ETANOLU WIRUSOBÓJCZY, BAKTERIOBÓJCZY!



237298 237304



237175 237182



237199 237205 237328

PŁYN ANTYWIRUSOWY DO DEZYNFEKCJI RĄK I POWIERZCHNI

- Profesjonalny płyn przeznaczony do dezynfekcji
- rak i powierzchni (mających również kontakt z żywnością) o działaniu bakteriobójczym, grzybobójczym i wirusobójczym
- Produkt zawiera 70% etanolu i glicerynę
- Dodatek gliceryny rewelacyjnie nawilża skórę i chroni przed wysuszeniem
- Specjalna formuła zapobiega uczuciu lepkości dłoni
- Poręczna pompka dozująca płyn (237298)

kod	litry	PLN
237298	1	**7,00**
237304	5	**26,00**

ŻEL ANTYWIRUSOWY DO DEZYNFEKCJI RĄK

- Profesjonalny żel do higienicznej dezynfekcji skóry rąk o działaniu wirusobójczym, bakteriobójczym i grzybobójczym
- Produkt zawiera 70% etanolu i glicerynę, która zapobiega nadmiernemu wysuszeniu skóry rąk
- Preparat gotowy do użycia
- Poręczna pompka dozująca płyn (237175)

kod	litry	PLN
237175	1	**7,80**
237182	5	**29,00**

PŁYN ANTYWIRUSOWY DO DEZYNFEKCJI POWIERZCHNI

- Profesjonalny preparat o działaniu dezynfekującym
- Przeznaczony do dezynfekcji powierzchni
- Zastosowanie: meble kuchenne, półki, stoły, szafki, kasy, blaty, lady, powierzchnie szklane itp.
- Działanie bakteriobójcze i wirusobójcze
- 70% alkoholu etylowego
- Gotowy do użycia
- Poręczna pompka dozująca płyn (237328)

kod	litry	PLN
237328	0,75	**7,00**
237199	1	**6,50**
237205	5	**25,00**

0,02 szt.



571033

RĘKAWICZKI FOLIOWE NA ZAWIESZCE – ZESTAW 100 SZT.

- Rękawiczki foliowe zapewniają podstawową, najprostszą ochronę przed infekcjami, bakteriami i zabrudzeniami
- Wykonane z bardzo dobrej jakościowo folii HDPE, dzięki czemu są znacznie bardziej wytrzymałe od zwykłych rękawic foliowych
- Pasują zarówno na prawą, jak i na lewą dłoń
- Rozmiar uniwersalny
- W opakowaniu 100 szt.

kod	-	szt./opak.
571033	uniwersalna	**0,02/1,99**

14,00



570937

PRZYŁBICA OCHRONNA

- Chroni skórę twarzy, nos, oczy i usta, dzięki czemu zmniejsza ryzyko zarażenia i rozprzestrzeniania się chorób
- Lekka i odporna na środki dezynfekujące
- Osłona z PET o grubości 0,7 mm
- Pasek HIPS o grubości 1,5 mm
- Pianka z tworzywa sztucznego
- Gumka

kod	mm	PLN
570937	200x280	**14,00**

49,00



237229

TEDEX TD 70 PŁYN DO DEZYNFEKCJI RĄK I POWIERZCHNI

- Szybki w użyciu płyn do profesjonalnej dezynfekcji rąk i powierzchni.
- Idealny do dezynfekcji zabawek
- Stanowi higieniczną dezynfekcję już w 30 sekund (po odparowaniu)
- Przedłużone działanie bakteriobójcze do 3 godzin
- Wykazuje działanie wirusobójcze, bakteriobójcze i grzybobójcze
- Produkt zawiera 70% alkoholu etylowego
- Dzięki zawartości gliceryny łagodzi wysuszanie dłoni
- Produkt wpisany na listę produktów biobójczych Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych
- Produkowany w Polsce

kod	litry	PLN
237229	5	**49,00**

99,00



CERTYFIKOWANY NA COVID 19

237212

DE-ZAL E PŁYN DO DEZYNFEKCJI RĄK ANTY COVID

- Produkt do dezynfekcji rąk o działaniu wirusobójczym
- Skuteczne działanie ANTY COVID 19
- Posiada zdolność kumulowania się w naskórku do 3 h
- Niszczy drobnoustroje, bytujące w głębszych warstwach skóry
- Zawiera substancje natłuszczające i nawilżające, zapobiegające wysuszaniu rąk i utrzymujące elastyczność skóry
- Gotowy do użycia
- Pozwolenie na obrót produktem biobójczym: 0163/TP/2020

kod	litry	PLN
237212	5	**99,00**

149,00



570968

149,00



570951



899991

OSŁONA Z PLEKSI WOLNOSTOJĄCA

- Osłona zapewnia bezpieczeństwo w trakcie obsługi klienta wszędzie tam, gdzie kontakt jest bezpośredni: w sklepach, recepcjach hotelowych, marketach, aptekach, punktach usługowych
- Wykonana z grubego tworzywa akrylowego, o odpowiedniej sztywności bez konstrukcji wzmacniających i o wysokiej transparentności
- Możliwość wycięcia odpowiedniego kształtu i przystosowania do użycia w różnych obiektach użyteczności publicznej

kod	mm	PLN
570968	700x(H)800	**149,00**

OSŁONA Z PLEKSI

- Osłona zapewnia bezpieczeństwo w trakcie obsługi klienta wszędzie tam, gdzie kontakt jest bezpośredni: w sklepach, marketach, aptekach, punktach usługowych
- Wykonana z grubego tworzywa akrylowego, o odpowiedniej sztywności bez konstrukcji wzmacniających i o wysokiej transparentności

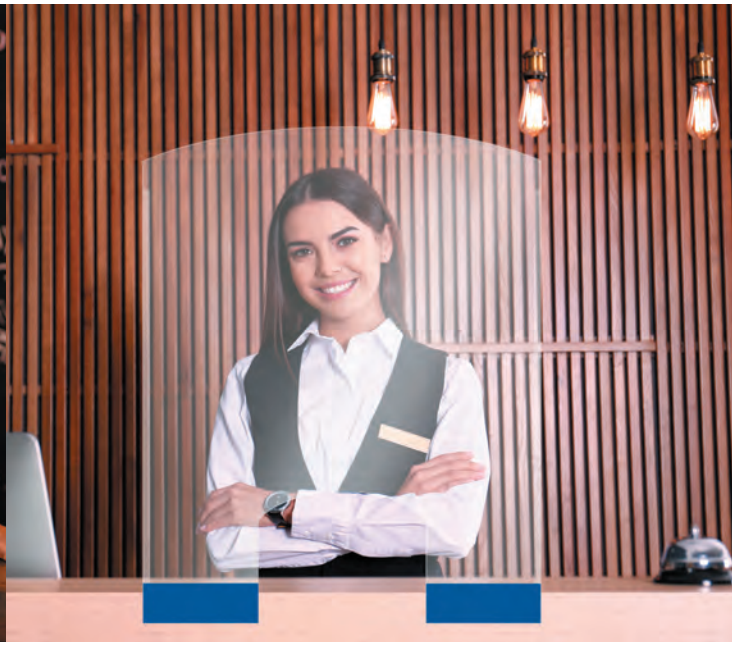
kod	mm	PLN
570951	850x700	**149,00**

MATA „ZACHOWAJ ODSTĘP"

- Mata bezpiecznego odstępu ma zastosowanie wszędzie tam, gdzie istnieje konieczność zachowania dystansu pomiędzy osobami korzystającymi z danej przestrzeni, np. w biurach, recepcjach, hotelach, szpitalach, supermarketach i innych obszarach publicznych
- Zapobiega rozprzestrzenianiu się wirusów, bakterii i zarazków, przypominając klientom o obowiązku zachowania odległości 2 metrów poprzez wiadomość na poziomie podłogi!
- Aksamitna powierzchnia wykonana w 100% z przędzy z poliamidu o wysokim skręcie
- Elastyczny spód z antypoślizgowego lateksu
- Wysoka odporność na ścieranie
- Można prać w pralce w temp. 30°C
- Możliwość dostosowania wersji językowej

kod	mm	PLN
899991	900x1500	**99,00**







560105

CZAPKA KUCHARSKA „LE GRAND CHEF" – ZESTAW 10 SZT.

- Wykonana z wiskozy, plisowana, w kolorze białym
- Pochłaniająca wilgoć, miękka i oddychająca
- Rozmiar regulowany, obwód 55-62 cm

kod	mm	szt./opak.
560105	ø600x(H)300	**6,90/69,00**



560044

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	szt./opak.
560044	ø600x(H)230	**1,30/13,00**



560037

FURAŻERKA PAPIEROWA – ZESTAW 100 SZT.

- Wykonana z papieru, w kolorze białym, niebieska lamówka
- Góra perforowana
- Rozmiar uniwersalny

kod	mm	szt./opak.
560037	ø190x(H)95	**0,18/18,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE

Al aluminium | indoor | ABS plastic

od **119,00**



270172

270165

270158





LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270158	230	26	335x90x(H)260	**119,00**
270165	230	40	485x90x(H)310	**145,00**
270172	230	45	640x90x(H)360	**166,00**



270080

318,00

LAMPA OWADOBÓJCZA, 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni i w pomieszczeniach, w których serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- 2 świetlówki UVA 15 W
- W zestawie taśma klejąca do łapania owadów

kod	max. zasięg działania	V	W	mm	szt./opak.
270080	100 m²	230	30	480x100x(H)285	318,00
270028		230	2x15	świetlówka zamienna – zestaw 2 szt.	43,50/87,00

LAMPA OWADOBÓJCZA



270097

201,00

LAMPA OWADOBÓJCZA, 150 M²

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Wysokiej jakości żarówki UVA LED o żywotności do 20 000 godzin
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka ułatwia czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270097	230	13	470x100x(H)263	201,00



270196



212,00

LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ, 120 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- W zestawie taśma klejąca (390×270 mm)

kod	max. zasięg działania	V	W	mm	szt./opak.
270196	120 m²	230	36	475x80x(H)283	212,00
270233	taśma klejąca 10 szt.			390x270	10,10/101,00
270240	świetlówka zamienna				58,00

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

od 265,00



270141

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	-	V	W	mm	szt./opak.
270066	100 m²	230	40	510x105x(H)315	**265,00**
270141	150 m²	230	45	680x135x(H)310	**311,00**
935286	świetlówka zamienna do 270066 – zestaw 2 szt.				**28,50/57,00**



Uchwyt łańcuszkowy



Wyjmowana tacka

ŚWIETLÓWKA DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Świetlówka fluorescencyjna UV-A

kod	dla	V	W	mm	PLN
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	**22,00**
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	**22,00**



934159

22,00

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA Z WENTYLATOREM

- Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy
- Wysokiej jakości żarówka o mocy 25 W BLB 3U emituje 100% niewidzialnego promieniowania UVA
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

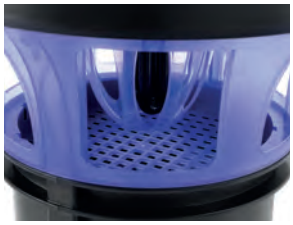
kod	V	W	mm	PLN
270202	230	30	ø330x(H)570	**469,00**

469,00



270202

Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy





Al aluminium PP polypropylene user assembly

811,00



REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN 1/1

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama z anodowanego aluminium
- 11 możliwych poziomów ustawienia półek – co 150 mm
- 4 kompletne półki perforowane, każda złożona z 2 elementów o wym. 530×355 mm
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg
- Nie można używać przy ujemnych temperaturach

kod	-	mm	PLN
812266		1120x355x(H)1685	**811,00**
812372	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**14,00**

1017,00



REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg

kod	-	mm	PLN
812273		1280x405x(H)1685	**1017,00**
812280	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**12,00**

Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych



Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce

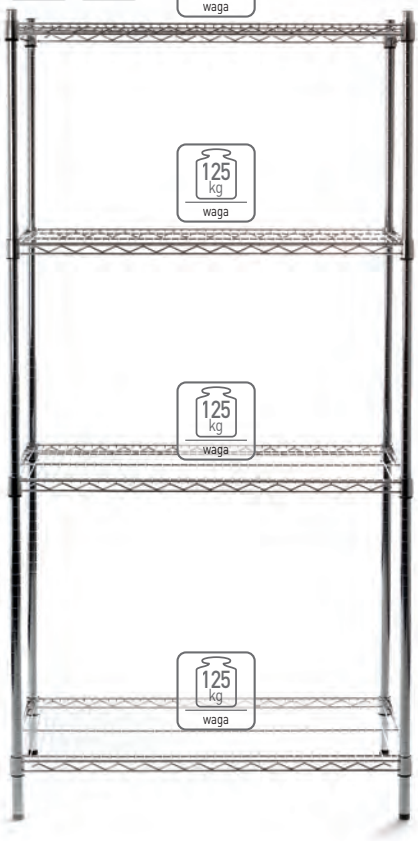


do cen należy doliczyć VAT 23%

Cr chrome plated | user assembly

125 kg waga

364,00



REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali chromowanej
- 4 regulowane półki
- Maks. obciążenie półki: 125 kg
- Regulowane nóżki

kod	mm	PLN
812259	910x455x(H)1830	**364,00**

80 kg waga

od 268,00



REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- Wykonany z chromowanej stali
- 5 regulowanych półek
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Regulowane nóżki

kod	kolor	mm	PLN
812990	Czarny	910x455x(H)1830	**268,00**
812204	Chromowany	910x455x(H)1830	**312,00**

Instrukcja montażu



PP polypropylene | S.S. stainless steel

WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM

- Lekka konstrukcja, nośność do 150 kg
  Składany – łatwy transport i magazynowanie
  4 kółka, w tym 2 skrętne

kod	mm	PLN
810514	730x480x(H)825	**353,00**



Składany, minimalizacja wymiarów transportowych

353,00



810514

Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej
Łatwy, samodzielny i szybki montaż
Kompaktowe opakowanie – niskie koszty transportu



MEBLE SKRĘCANE HENDI
DOSTARCZANE SĄ W PORĘCZNYM
OPAKOWANIU

1



GOTOWE DO MONTAŻU WRAZ
ZE ŚRUBAMI I KLUCZEM IMBUSOWYM

2

SOLIDNY MEBEL
GOTOWY W 5 MINUT



4

SZYBKI MONTAŻ
PRZY POMOCY KLUCZA
IMBUSOWEGO I ŚRUB



3



KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU

REGAŁY MAGAZYNOWE Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profili 30×30 mm
- Półki wzmocnione profilem stalowym
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



812525

od **669,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI – SKRĘCANY

S.S. stainless steel | user assembly

- Konstrukcja skręcana

kod	mm	PLN
812501	600x400x(H)1800	**669,00**
812518	800x400x(H)1800	**739,00**
812525	1000x400x(H)1800	**783,00**
812532	1000x500x(H)1800	**842,00**
812549	1200x500x(H)1800	**946,00**
812556	1000x600x(H)1800	**957,00**
812563	1200x600x(H)1800	**1038,00**

NEW

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI – SPAWANY

S.S. stainless steel

- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność

kod	mm	PLN
815052	600x400x(H)1800	**776,00**
815069	800x400x(H)1800	**848,00**
815076	1000x400x(H)1800	**922,00**
815083	1000x500x(H)1800	**1002,00**
815106	1200x500x(H)1800	**1096,00**
815090	1000x600x(H)1800	**1087,00**
815113	1200x600x(H)1800	**1194,00**

REGAŁY MAGAZYNOWE Z 4 PÓŁKAMI PERFOROWANYMI

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profili 30×30 mm
- Półki wzmocnione profilem stalowym
- Dzięki perforowanym półkom, regał może być używany jako ociekowy
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



812587

od **974,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PERFOROWANYMI – SKRĘCANY

S.S. stainless steel | user assembly

- Konstrukcja skręcana

kod	mm	PLN
812570	1000x500x(H)1800	**974,00**
812587	1200x500x(H)1800	**1061,00**

NEW

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PERFOROWANYMI – SPAWANY

S.S. stainless steel

- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność

kod	mm	PLN
815120	1000x500x(H)1800	**1092,00**
815137	1200x500x(H)1800	**1194,00**

STOŁY SKRĘCANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 150 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



od **554,00** 811276

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana (jeśli występuje)
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811276	1000x600x(H)850	**554,00**
811283	1200x600x(H)850	**614,00**
811290	1400x600x(H)850	**703,00**
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812778	1000x700x(H)850	**646,00**
812785	1200x700x(H)850	**692,00**
812792	1400x700x(H)850	**761,00**
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	**653,00**
811528	1200x600x(H)850	**702,00**
811535	1400x600x(H)850	**750,00**
811542	1600x600x(H)850	**834,00**
811559	1800x600x(H)850	**918,00**
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815830	800x700x(H)850	**795,00** NEW
810705	1000x700x(H)850	**817,00**
810712	1200x700x(H)850	**851,00**
810729	1400x700x(H)850	**895,00**
810736	1600x700x(H)850	**974,00**
810743	1800x700x(H)850	**1052,00**



od **438,00** 811245

STÓŁ PRZYŚCIENNY - SKRĘCANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811313	600x600x(H)850	**438,00**
811238	800x600x(H)850	**461,00**
811245	1000x600x(H)850	**565,00**
811252	1200x600x(H)850	**659,00**
811269	1400x600x(H)850	**676,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812655	600x700x(H)850	**593,00**
812662	800x700x(H)850	**611,00**
812679	1000x700x(H)850	**646,00**
812686	1200x700x(H)850	**671,00**
812693	1400x700x(H)850	**761,00**



811511

STOŁY SKRĘCANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 150 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



od **532,00** 811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN	
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811306	600x600x(H)850	**532,00**	
811450	800x600x(H)850	**604,00**	
811467	1000x600x(H)850	**705,00**	
811474	1200x600x(H)850	**761,00**	
811481	1400x600x(H)850	**834,00**	
815717	1500x600x(H)850	**884,00**	NEW
811498	1600x600x(H)850	**907,00**	
815731	1700x600x(H)850	**997,00**	NEW
811504	1800x600x(H)850	**1030,00**	
815755	1900x600x(H)850	**1106,00**	NEW
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812709	600x700x(H)850	**649,00**	
812716	800x700x(H)850	**705,00**	
812723	1000x700x(H)850	**750,00**	
812730	1200x700x(H)850	**817,00**	
812747	1400x700x(H)850	**895,00**	
815724	1500x700x(H)850	**940,00**	NEW
812754	1600x700x(H)850	**963,00**	
815748	1700x700x(H)850	**1041,00**	NEW
812761	1800x700x(H)850	**1063,00**	
815762	1900x700x(H)850	**1194,00**	NEW



od **931,00** 815908

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DWIEMA PÓŁKAMI - SKRĘCANY

- Obie półki bez wypełnienia, nieregulowane
- Dolna półka na wysokości 200 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półek wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
815861	600x600x(H)850	**931,00**
815885	800x600x(H)850	**1001,00**
815908	1000x600x(H)850	**1071,00**
815922	1200x600x(H)850	**1142,00**
815946	1400x600x(H)850	**1211,00**
815960	1500x600x(H)850	**1268,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815878	600x700x(H)850	**957,00**
815892	800x700x(H)850	**1036,00**
815915	1000x700x(H)850	**1115,00**
815939	1200x700x(H)850	**1194,00**
815953	1400x700x(H)850	**1273,00**
815977	1500x700x(H)850	**1352,00**

15,00

NEW

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**15,00**



979761

STOŁY SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW S.S. stainless steel



od **695,00** 815496

STÓŁ CENTRALNY - SPAWANY

- Dodatkowe wzmocnienie nóg poziomymi poprzeczkami wzmacnia konstrukcję mebla (jeśli występuje)
- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana, spawana (jeśli występuje)
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815496	1000x700x(H)850	**695,00**
815502	1200x700x(H)850	**771,00**
815519	1400x700x(H)850	**844,00**
BEZ PÓŁKI, WZMOCNIONY, GŁĘBOKOŚĆ 800 MM		
814918	1200x800x(H)850	**853,00**
814925	1400x800x(H)850	**939,00**
814932	1600x800x(H)850	**1021,00**
814949	1800x800x(H)850	**1112,00**
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
814956	800x700x(H)850	**728,00**
815526	1000x700x(H)850	**824,00**
815533	1200x700x(H)850	**924,00**
815540	1400x700x(H)850	**1021,00**
815557	1600x700x(H)850	**1122,00**
815564	1800x700x(H)850	**1216,00**
815335	2000x700x(H)850	**1498,00**



814918

NEW S.S. stainless steel



od **447,00** 814284

STÓŁ PRZYŚCIENNY - SPAWANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
814222	400x600x(H)850	**447,00**
814246	600x600x(H)850	**513,00**
814260	800x600x(H)850	**585,00**
814284	1000x600x(H)850	**652,00**
814543	1200x600x(H)850	**721,00**
814567	1400x600x(H)850	**791,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
814239	400x700x(H)850	**466,00**
814253	600x700x(H)850	**544,00**
814277	800x700x(H)850	**618,00**
814536	1000x700x(H)850	**690,00**
814550	1200x700x(H)850	**767,00**
814574	1400x700x(H)850	**838,00**
WZMOCNIONY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
814581	1000x600x(H)850	**690,00**
814598	1200x600x(H)850	**763,00**
814604	1400x600x(H)850	**835,00**
814611	1600x600x(H)850	**905,00**
814628	1800x600x(H)850	**977,00**
815168	2000x600x(H)850	**1231,00**



814581

STOŁY SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW S.S. stainless steel



od **504,00** 814697

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SPAWANY

- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana, spawana
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
814635	400x600x(H)850	**504,00**
814659	600x600x(H)850	**591,00**
814673	800x600x(H)850	**681,00**
814697	1000x600x(H)850	**767,00**
814710	1200x600x(H)850	**858,00**
814734	1400x600x(H)850	**944,00**
814758	1500x600x(H)850	**992,00**
814772	1600x600x(H)850	**1034,00**
814796	1700x600x(H)850	**1078,00**
814819	1800x600x(H)850	**1125,00**
814833	1900x600x(H)850	**1168,00**
815311	2000x600x(H)850	**1397,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
814642	400x700x(H)850	**532,00**
814666	600x700x(H)850	**629,00**
814680	800x700x(H)850	**728,00**
814703	1000x700x(H)850	**824,00**
814727	1200x700x(H)850	**924,00**
814741	1400x700x(H)850	**1021,00**
814765	1500x700x(H)850	**1068,00**
814789	1600x700x(H)850	**1122,00**
814802	1700x700x(H)850	**1169,00**
814826	1800x700x(H)850	**1216,00**
814840	1900x700x(H)850	**1264,00**
815328	2000x700x(H)850	**1500,00**

NEW S.S. stainless steel



od **571,00** 815236

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DWIEMA PÓŁKAMI - SPAWANY

- Obie półki bez wypełnienia, nieregulowane, spawane
- Dolna półka na wysokości 200 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półek wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
815175	400x600x(H)850	**571,00**
815199	600x600x(H)850	**687,00**
815212	800x600x(H)850	**810,00**
815236	1000x600x(H)850	**930,00**
815250	1200x600x(H)850	**1053,00**
815274	1400x600x(H)850	**1172,00**
815298	1500x600x(H)850	**1236,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815182	400x700x(H)850	**606,00**
815205	600x700x(H)850	**739,00**
815229	800x700x(H)850	**875,00**
815243	1000x700x(H)850	**1006,00**
815267	1200x700x(H)850	**1144,00**
815281	1400x700x(H)850	**1274,00**
815304	1500x700x(H)850	**1340,00**

15,00

NEW

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**15,00**



979761

STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



od **809,00** 811573

STÓŁ ZE ZLEWEM - SKRĘCANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811849	600x600x(H)850	pośrodku	**809,00**
811573	1000x600x(H)850	po prawej	**1003,00**
812648	1000x600x(H)850	po lewej	**1003,00**
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812877	600x700x(H)850	pośrodku	**1041,00**
812884	1000x700x(H)850	po prawej	**1179,00**
812891	1000x700x(H)850	po lewej	**1179,00**
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811580	1000x600x(H)850	pośrodku	**1191,00**
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812952	1000x700x(H)850	pośrodku	**1417,00**
3 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
815991	1500x600x(H)850	po prawej	**2106,00**
815984	1500x600x(H)850	po lewej	**2106,00**



od **903,00** 811870

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811856	600x600x(H)850	pośrodku	**903,00**
811863	800x600x(H)850	po prawej	**1003,00**
812495	800x600x(H)850	po lewej	**1003,00**
811870	1000x600x(H)850	po prawej	**1091,00**
812631	1000x600x(H)850	po lewej	**1091,00**
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812907	600x700x(H)850	pośrodku	**1104,00**
812914	800x700x(H)850	po prawej	**1165,00**
812921	800x700x(H)850	po lewej	**1165,00**
812938	1000x700x(H)850	po prawej	**1216,00**
812945	1000x700x(H)850	po lewej	**1216,00**
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811887	1000x600x(H)850	pośrodku	**1379,00**
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812969	1000x700x(H)850	pośrodku	**1504,00**

312,00



811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew.: 350x250x(H)100 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową Hendi 970522
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	PLN
811818	400x295x(H)145	**312,00**

STOŁY ZE ZLEWEM – SPAWANE

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW

S.S. stainless steel



od **1005**^{00} 815380

STÓŁ ZE ZLEWEM - SPAWANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
814963	600x600x(H)850	pośrodku	**1005,00**
815380	1000x600x(H)850	po prawej	**1182,00**
815373	1000x600x(H)850	po lewej	**1182,00**
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
814970	600x700x(H)850	pośrodku	**1043,00**
815403	1000x700x(H)850	po prawej	**1231,00**
815397	1000x700x(H)850	po lewej	**1231,00**
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
815007	1000x600x(H)850	pośrodku	**1424,00**
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
815014	1000x700x(H)850	pośrodku	**1472,00**
3 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
813683	1500x600x(H)850	po prawej	**2106,00**
813676	1500x600x(H)850	po lewej	**2106,00**

NEW

S.S. stainless steel



od **1105**^{00} 815465

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ - SPAWANY

- Półka na wysokości 200 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
814987	600x600x(H)850	pośrodku	**1105,00**
815427	800x600x(H)850	po prawej	**1188,00**
815465	1000x600x(H)850	po prawej	**1292,00**
815410	800x600x(H)850	po lewej	**1188,00**
815458	1000x600x(H)850	po lewej	**1292,00**
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
814994	600x700x(H)850	pośrodku	**1124,00**
815441	800x700x(H)850	po prawej	**1243,00**
815434	800x700x(H)850	po lewej	**1243,00**
815489	1000x700x(H)850	po prawej	**1361,00**
815472	1000x700x(H)850	po lewej	**1361,00**
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
815571	1000x600x(H)850	pośrodku	**1650,00**
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
815588	1000x700x(H)850	pośrodku	**1720,00**

15^{00}

NEW

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**15,00**



979761

STOŁY PRZYŚCIENNE, SZAFKI – SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Wysokość nóżek: 160 mm, Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW S.S. stainless steel



od **1235**^{00} 811658

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
811641	800x600x(H)850	**1235,00**
811658	1000x600x(H)850	**1465,00**
811665	1200x600x(H)850	**1567,00**
811672	1400x600x(H)850	**1627,00**
811689	1600x600x(H)850	**1730,00**

NEW S.S. stainless steel



od **1276**^{00} 815359

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi
- Innowacyjne zatrzaski magnetyczne

kod	mm	PLN
815342	800x600x(H)850	**1276,00**
815359	1000x600x(H)850	**1454,00**
815366	1200x600x(H)850	**1632,00**

SZAFKA WISZĄCA Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI – SPAWANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nośność półek 70 kg/m² przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Drzwi suwane zapobiegają ryzyku uderzenia głową
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- W zestawie zawiesia do montażu na ścianie

S.S. stainless steel

od **783**^{00}

kod	mm	PLN	
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM			
814154	800x300x(H)600	**783,00**	NEW
811207	1000x300x(H)600	**951,00**	
814161	1200x300x(H)600	**1325,00**	NEW
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM			
814178	800x400x(H)600	**918,00**	NEW
814185	1000x400x(H)600	**1030,00**	NEW
811214	1200x400x(H)600	**1153,00**	



811207

STÓŁY ZE ZLEWAMI, SZAFKI – SPAWANE

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, bez tylnej ściany dla dostępu do przyłącza wody i kanalizacji
- Wysokość nóżek: 160 mm, Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW S.S. stainless steel



od **2135**^{00} 813690

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
813690	1000x600x(H)850	2135,00
813782	1000x700x(H)850	2245,00

NEW S.S. stainless steel



od **1468**^{00} 813492

STÓŁ ZE ZLEWEM, SZAFKA Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi z zawiasem po lewej
- Innowacyjne zatrzaski magnetyczne

kod	mm	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813492	500x600x(H)850	1468,00
813522	600x600x(H)850	1575,00
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
813539	500x700x(H)850	1532,00
813546	600x700x(H)850	1640,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813898	1000x600x(H)850	2037,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
813935	1000x700x(H)850	2118,00

NEW

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	15,00

NEW

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	25,00

od **15**^{00}



975466 979761

do cen należy doliczyć VAT 23%



969,00

811900

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- Blat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szer. 510 mm
- Blat wzmocniony profilem stalowym
- Zaczepy do zmywarek kapturowych (przy zamówieniu należy podać model zmywarki)
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	mm	PLN
811900	1000x600x(H)850	**969,00**



od 851,00

813379

STÓŁ Z BASENEM – SPAWANY

- Komora basenu spawana, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewniającej wysoką odporność na kwasy spożywcze i środki chemiczne
- Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Maskownica czołowa zakrywająca basen, ze stali AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Korpus stołu odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Wysokość nóżek: 160 mm
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



1287,00

811924

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat wykonany także ze stali nierdzewnej
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Pozostałe elementy mebla ze stali AISI 430
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø52 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 19 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	typ	mm	PLN
811917	lewy	1000x600x(H)850	**1287,00**
811924	prawy	1000x600x(H)850	**1287,00**

kod	mm	wielkość basenu (mm)	cena	
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM				
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	**851,00**	NEW
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	**922,00**	
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	**1038,00**	
813379	1200x600x(H)850	1086x443x(H)300	**1403,00**	NEW
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM				
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	**1427,00**	NEW
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	**1551,00**	NEW
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM				
813386	600x700x(H)850	486x543x(H)300	**1136,00**	NEW
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	**1175,00**	
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	**1246,00**	
813393	1200x700x(H)850	1086x543x(H)300	**1471,00**	NEW
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM				
813447	1000x700x(H)850	886x543x(H)400	**1495,00**	NEW
813478	1200x700x(H)850	1086x543x(H)400	**1622,00**	NEW
DWUKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM				
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	**1652,00**	NEW

NEW

STOŁY JEZDNE Z PÓŁKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²
- Blat bez rantu umożliwia pracę z każdej strony stołu
- 4 ciche, skrętne kółka Ø125 mm, w tym 2 z hamulcem



S.S. stainless steel | user assembly

od **989,00**

S.S. stainless steel

STÓŁ JEZDNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
815779	1000x600x(H)850	**1036,00**
815793	1200x600x(H)850	**1098,00**
815816	1500x600x(H)850	**1176,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815786	1000x700x(H)850	**1089,00**
815809	1200x700x(H)850	**1151,00**
815823	1500x700x(H)850	**1229,00**

STÓŁ JEZDNY Z PÓŁKĄ - SPAWANY

- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
814857	1000x600x(H)850	**989,00**
814871	1200x600x(H)850	**1081,00**
814895	1500x600x(H)850	**1216,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
814864	1000x700x(H)850	**1047,00**
814888	1200x700x(H)850	**1147,00**
814901	1500x700x(H)850	**1292,00**

SZAFY PRZELOTOWE Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- 2 półki wyjmowane, nieprzestawne
- 2 półki stałe (dno i przegroda środkowa)
- 8 drzwi suwanych
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

od **2722,00**

S.S. stainless steel



811108

SZAFA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- Konstrukcja skręcana
- Szkielet wykonany z profili 30x30 mm

kod	mm	PLN
811634	800x500x(H)1800	**2722,00**
812402	800x700x(H)1800	**2883,00**
811108	1000x600x(H)1800	**3229,00**

NEW

SZAFA PRZELOTOWA Z PRZEGRODĄ I DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANA

- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność

kod	mm	PLN
815021	800x500x(H)1800	**3416,00**
815038	800x700x(H)1800	**3671,00**
815045	1000x600x(H)1800	**3984,00**



811719

od **173,00**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, POJEDYNCZA, Z 2 KONSOLAMI – SPAWANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej mycie
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN	
814192	600x300x(H)600	173,00	NEW
811719	800x300x(H)600	193,00	
811788	1000x300x(H)600	219,00	
811795	1200x300x(H)600	235,00	
811801	1400x300x(H)600	246,00	



811726

od **358,00**

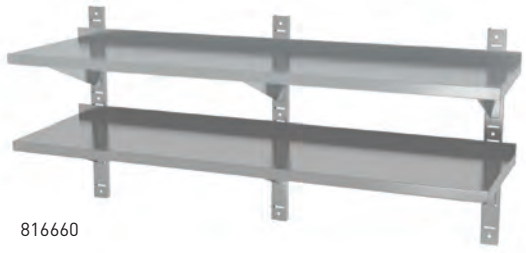
PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA, Z 2 KONSOLAMI – SPAWANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej mycie
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN	
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM			
816561	600x300x(H)600	358,00	NEW
811771	800x300x(H)600	391,00	
811726	1000x300x(H)600	431,00	
811733	1200x300x(H)600	481,00	
811740	1400x300x(H)600	492,00	
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM			
816578	600x400x(H)600	487,00	NEW
816585	800x400x(H)600	541,00	NEW
816592	1000x400x(H)600	604,00	NEW
816608	1200x400x(H)600	659,00	NEW
816615	1400x400x(H)600	699,00	NEW

NEW

od **745,00**



816660

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA Z TRZEMA KONSOLAMI – SPAWANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej mycie
- Ze względu na długość półek w zestawie aż trzy konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
816660	1600x400x(H)600	745,00
816677	1800x400x(H)600	808,00
816684	2000x400x(H)600	863,00

NEW

od **188,00**



816486

PÓŁKA WISZĄCA NA KONSOLACH, Z DWIEMA KONSOLAMI – SPAWANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
816479	600x300x(H)250	188,00
816486	800x300x(H)250	207,00
816493	1000x300x(H)250	229,00
816509	1200x300x(H)250	247,00
816516	1400x300x(H)250	269,00

NEW

PÓŁKA Z PROWADNICAMI NA POJEMNIKI GN, WISZĄCA

od 407,00



- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Półka z konsolami i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- Spawana konstrukcja gwarantuje wysoką wytrzymałość i stabilność
- Prowadnice mieszczą pojemniki GN z pokrywami
- Nośność półek przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: do 25 kg
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje zestawu do montażu półki do ściany oraz pojemników
- Szeroki wybór pojemników GN dostępny w ofercie HENDI

kod	odpowiednia do	mm	PLN
815595	5x GN 1/9	900x300x(H)250	**456,00**
815601	5x GN 1/6	1200x300x(H)250	**499,00**
815618	5x GN 1/4	1200x300x(H)250	**499,00**

NEW

PODSTAWA POD GARNKI

od 339,00



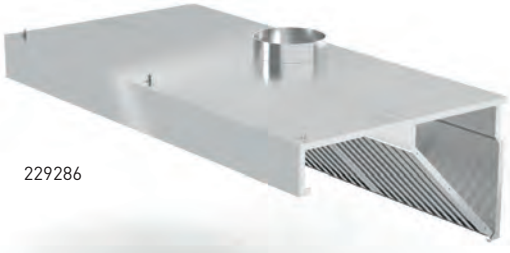
815144

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat wykonany ze stali gwarantuje bezpieczeństwo p.poż.
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Dodatkowe poprzeczki nóg wzmacniają konstrukcję
- Do dużych garnków o średnicy do 400 lub 500 mm w zależności od modelu
- Nośność do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Nogi z regulacją stopki +25/-5 mm

kod	mm	PLN
815144	400x400x(H)450	**339,00**
815151	500x500x(H)450	**373,00**

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY, Z FILTRAMI LABIRYNTOWYMI I KRÓĆCEM Ø150 MM

od 1327,00



229286

- Niezbędny w każdej kuchni do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i zanieczyszczeń znad urządzeń grzewczych.
- Wykonany w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x Ø150 mm
- Komplet filtrów labiryntowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, dzięki czemu można je myć w zmywarkach gastronomicznych
- Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki
- Z oświetleniem LED lub bez w zależność od modelu
- System otworów i zawiesi umożliwiających montaż
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku

kod	oświetlenie	mm	kg	PLN
229286	–	1000x700x(H)450	32	**1327,00**
229293	–	1200x700x(H)450	36	**1407,00**
229309	TAK	1000x700x(H)450	35	**1614,00**
229316	TAK	1200x700x(H)450	39	**1673,00**



EXCLUSIVE HENDI DESIGN

MADE IN EU

18/0 stainless steel

outdoor

GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
  - całkowicie zdejmowanym palnikom
  - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła, aż na 90% powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO_2
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej

od **2015**^{00}



149508

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 2-PALNIKOWY

- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149508	Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1	11,6	740x612x(H)825	**2227,00**
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1	11,6	740x612x(H)825	**2015,00**

3500^{00}



149591

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 3-PALNIKOWY

- W zestawie: emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
149591	17,4	1078x612x(H)825	**3500,00**



4032^{00}



149607

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- W zestawie: 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	kW[HS]	mm	PLN
149607	22	1400x612x(H)825	**4032,00**

5304^{00}



149614

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- W zestawie: 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149614	podstawa z półką na kółkach	22	1400x612x(H)825	**5304,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



144930

61,00

outdoor

POKROWIEC

– Wykonany z folii PEVA odpornej na promieniowanie UV

kod	odpowiednie do	mm	PLN
144930	grill Green Fire 149508 i 149621	745x615x(H)355	**61,00**



149522

149522

298,00

18/0 stainless steel

PÓŁKA BOCZNA DO GRILLI GREEN FIRE

– Do grilli gazowych: 149508, 149621, 149591, 149607, 149614

kod	mm	PLN
149522	480x298x(H)160	**298,00**

369,00

626504



149546

381,00

wash

PATELNIA WOK

– Z uchwytami, wykonana z cienkiej stali walcowanej

– Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

kod	mm	PLN
626504	ø700x(H)235	**369,00**

PODSTAWA POD WOK

– Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	PLN
149546	**381,00**

od 28,00



29810125

WĄSKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

– Stal nierdzewna AISI 430

– Uchwyt z drewna (cert. FSC)

NEW

kod	kolor	długość (mm)	PLN
29810125	Brązowy	550	**28,00**
29810126	Brązowy	650	**29,00**

od 33,00

TRAMONTINA



29810129

SZEROKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

– Stal nierdzewna AISI 430

– Uchwyt z drewna (cert. FSC)

NEW

kod	kolor	długość (mm)	PLN
29810129	Brązowy	650	**33,00**
29810130	Brązowy	750	**34,00**

230,00

NEW



26500029

food contact

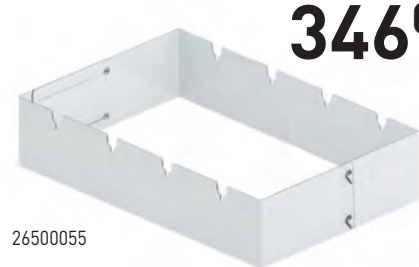
OKRĄGŁA NASADKA CHURRASCO NA GRILLA

– Okrągła nasadka na grilla

kod	mm	PLN
26500029	(H)120	**230,00**

346,00

NEW



26500055

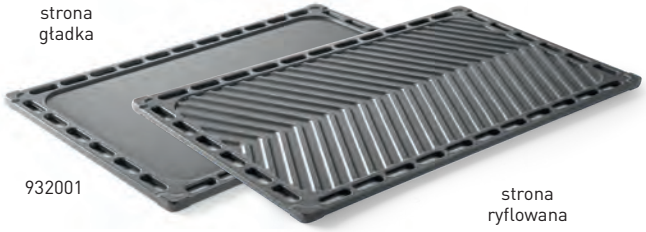
food contact

PROSTOKĄTNA NASADKA CHURRASCO NA GRILLA

– Nasadka wraz z pokrywą na palnik

kod	mm	PLN
26500055	530x350x(H)117	**346,00**

176,00





173,00

PATELNIA ŻELIWNA GN 1/1

outdoor

– Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	**176,00**

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

outdoor

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	**173,00**

od 69,00



742,00



RUSZT I PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel

– Ruszt chromowany GN 1/1
– Płytka ochronna ze stali nierdzewnej, umieszczona nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
939949	ruszt GN 1/1	325x530	**69,00**
939956	płytka ochronna na palnik GN 1/1	650x530	**89,00**

RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

outdoor

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line
– W zestawie kamień lawowy 2 x 3 kg

kod	-	mm	PLN
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	**742,00**

26,00



od 45,00



KAMIEŃ LAWOWY

– Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
– Drobne kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152706	pudełko	3	**26,00**

KAMIEŃ LAWOWY

– Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
– Duże kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152805	pudełko	5	**45,00**
152904	worek	9	**57,00**

GRILL MASTER

499,00



154601

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MINI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 290×480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154601	5,8	340x540x(H)300	**499,00**

769,00

18/0 stainless steel

outdoor



154618

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MAXI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 590×480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154618	11,6	650x540x(H)300	**769,00**

Patelnia emaliowana w zestawie

649,00



154700

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 290×480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154700	5,8	340x540x(H)840	**649,00**

18/0 stainless steel

outdoor

999,00



154717

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 590×480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154717	11,6	650x540x(H)840	**999,00**



949,00

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY ROAST-MASTER HEAVY DUTY

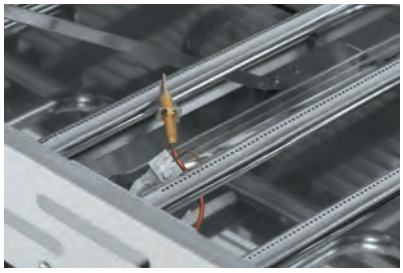
- Ruszt ze stali chromowanej, solidna osłona palnika
- Konstrukcja i osłona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod		kW[HS]	mm	PLN
154878		11,6	650x540x(H)840	**949,00**
144923	pokrowiec z folii PEVA		720x560x(H)360	**52,00**



154878







1999,00

154908

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja i 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- 2 niklowane ruszty i emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla
- Wymiary wew. patelni: 590×480x(H)55 mm
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,8 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154908	22	1330x600x(H)920	**1999,00**



154656

209,00

PATELNIA EMALIOWANA

- Wymiary wew.: 590×480 mm

kod	mm	PLN
154656	700x520x(H)55	**209,00**

GRILLE GAZOWE FIESTA





Zdejmowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie

146002

2162,00

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø600 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146002	4,8	600x600x(H)870	**2162,00**



146804

2758,00

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø800 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146804	7	800x800x(H)900	**2758,00**

od 137,00



622407

PATELNIA DO PAELLI

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

kod	odpowiednie do grilli Fiesta	mm	PLN
622407	146002	ø600x(H)40	**137,00**
622605	146804	ø800x(H)50	**318,00**

38,00



556696

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	PLN
556696	810x660	**38,00**

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

– Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
– Możliwość demontażu nóg



150603

530,00



150801

639,00

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY PATIO

– 2 ruszty 345×345 mm
– Wymiary wew. wanny: 710×350×(H)maks. 110 mm
– Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150603	770x380x(H)760	**530,00**

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY RESTO

– 3 ruszty 345×345 mm
– Wymiary wew. wanny: 1070×350×(H)maks. 110 mm
– Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150801	1145x380x(H)770	**639,00**

1697,00



148105

GRILL GAZOWY XENON PRO

– Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
– Osłonięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
– Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
– Powierzchnia rusztu do grillowania: 860×260 mm (2 ruszty o wymiarach 430×260 mm)
– Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
– Wysoka temperatura jaką osiąga grill sprzyja utrzymaniu czystości
– Na gaz z butli, zużycie gazu: 536 g/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
148105	7,5	1120x410x(H)900	**1697,00**

RĘKAWICE

– Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej.

14,50 szt.



556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE – ZESTAW 2 SZT.

kod	długość (mm)	szt./opak.
556603	350	**14,50/29,00**

27,50 szt.



556627

RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO – ZESTAW 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556627	2	360	**27,50/55,00**

27,50 szt.



556634

RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO – ZESTAW 2 SZT.

– Wygodne w użyciu

kod	długość (mm)	szt./opak.
556634	300	**27,50/55,00**

18,00 szt.



556610

RĘKAWICE OCHRONNE Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ – ZESTAW 2 SZT.

– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	długość (mm)	szt./opak.
556610	380	**18,00/36,00**

66,00 szt.



556658

RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE – ZESTAW 2 SZT.

– Wykonane ze skóry bydlęcej
– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	długość (mm)	PLN
556658	460	**66,00**

99,00 szt.



556689

RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE – ZESTAW 2 SZT.

– Wykonane ze skóry bydlęcej
– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	długość (mm)	PLN
556689	460	**99,00**

0,85 szt.



170045

SZPILA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 24 SZT.

kod	długość (mm)	szt./opak.
170045	210	**0,85/20,40**

od 2,35 szt.



170328

170120

SZPILA DO SZASZŁYKÓW –ZESTAW 6 SZT.

kod	długość (mm)	szt./opak.
170120	250	**2,35/14,10**
170328	350	**3,35/20,10**

od 4,70 szt.



525524



525531

12,00 szt.



525555

SZCZOTKA DO GRILLA WĄSKA – ZESTAW 3 SZT.

- Zestaw 3 różnych wąskich szczotek do grilla
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej, 1 z mosiężnym włosiem i 1 z nylonowym włosiem

kod	długość (mm)	szt./opak.
525531	230	**5,00/15,00**
525524	178	**4,70/14,10**

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW ZE STALOWYM I MOSIĘŻNYM WŁOSIEM

- Zestaw 2 różnych szczotek do grilla, 4 rzędy po 14 drutów
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej i 1 z mosiężnym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
525555	2	290	**12,00/24,00**



525548

15,00

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525548	70x310x(H)85	**15,00**

525425



525432

od 15,00

SZCZOTKA DO GRILLA – KSZTAŁT „Y"

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszką w formie pętelki

kod	mm	PLN
525425	310x170	**15,00**
525432	520x170	**20,00**



525562

11,00

SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, stalowe włosie

kod	mm	PLN
525562	150x55	**11,00**



525418

9,00

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525418	70x190x(H)80	**9,00**

8,00 szt.



525517

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW 2 SZT.

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	długość (mm)	szt./opak.
525517	290	**8,00/16,00**



855218

46,00

855201

SKROBKA DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	**46,00**

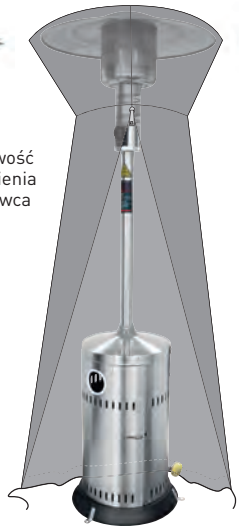
LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

86,00



1059,00

272602



Możliwość dokupienia pokrowca

144916



2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



1059,00

Możliwość regulacji wysokości lampy 272701

272701

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Mieści butlę gazową 12" o pojemności 11 kg gazu
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyty do mocowania w podłożu
- Waga: 18,8 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272602	12,5	ø770x(H)2200	**1059,00**
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	**86,00**

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ SKŁADANA

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyty do mocowania w podłożu
- Wysokość po złożeniu: 1580 mm
- Na gaz z butli
- Waga: 16,5 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272701	12,5	ø770x(H)1580	**1059,00**
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	**86,00**

Al aluminium | outdoor

S.S. stainless steel | user assembly | outdoor

Możliwość dokupienia pokrowca



144909

86,00

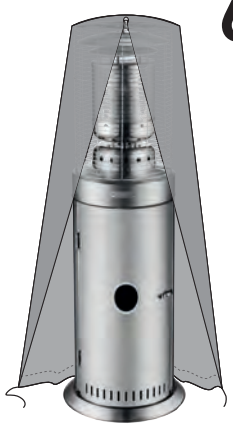


272404

1749,00

Możliwość dokupienia pokrowca

67,00



144954



272411

1199,00

LAMPA GRZEWCZA GAZOWA Z PŁOMIENIEM – PIRAMIDA

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa z aluminium z czarnymi elementami bocznymi, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia się lampy
- Na gaz z butli propan-butan
- Waga: 22,6 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272404	11,2	500x500x(H)2220	**1749,00**
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220	**86,00**

LAMPA GRZEWCZA

- Na gaz z butli propan-butan, maks. pojemność butli: 15 l
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach ułatwiające wymianę butli
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia i ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Waga: 14 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272411	8,5	ø556x(H)1430	**1199,00**
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	**67,00**

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej **www.hendi.pl** w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23%, 8% lub 5% na wybrane artykuły spożywcze i dezynfekcyjne.
HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej **www.hendi.pl**.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.hendi.pl

LEGENDA

wyjaśnienie piktogramów użytych w katalogu

- Produkt energooszczędny
- Zgodny z normami HACCP
- Nowy produkt
- Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
- Do użytku wewnątrz pomieszczeń
- Do użytku na zewnątrz
- Można używać na kuchenkach gazowych
- Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych
- Można używać na kuchenkach elektrycznych
- Można używać na kuchenkach ceramicznych
- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Można myć w zmywarkach
- Nie można myć w zmywarkach
- Można używać w piecach
- Możliwość piętrowania

- Może mieć kontakt z żywnością
- Nie może mieć kontaktu z żywnością
- Funkcja chłodząca
- Do samodzielnego montażu
- Odporność termiczna do 350°C
- Odporność termiczna od -40° do 300°C
- Aluminium
- Z odlewu aluminium
- Stal nierdzewna
- Stal nierdzewna 18/0
- Stal nierdzewna 18/8
- Stal nierdzewna 18/10
- Niemiecka stal X50CrMoV15
- Stal węglowa
- Ocynkowane
- Stal chromowana
- Niklowane
- Polietylen

- Polietylen HD
- Polietylen LD
- Polipropylen
- Polipropylen EPP
- Poliwęglan
- Tworzywo ABS
- Tworzywo POM
- Poliamid (Nylon)
- Tworzywo SAN
- Tworzywo odporne na ciepło
- Silikon
- Plexiglas
- Brak rakotwórczego bisfenolu A
- Włókno szklane
- Melamina
- Porcelana
- Antypoślizgowy
- Na magnes

INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
1xxxx		1010540	164	1140817	221	1500280	192	199558	107, 269	205846	252	210468	172	221761	232	224847	374
00016	446	1010546	164	1140835	221	1500296	192	199565	107, 269	205853	252	210475	172	221808	637	225028	311
2xxxx		1010550	165	1140845	221	15012	449	199572	107, 269	205914	147	210482	172	221815	356	225035	311
10000	466	1010552	165	1140881	221	150603	691	199589	107, 269	2059417	151	210499	172	221822	356	225042	309
10003	466	1010554	165	1140887	221	150801	691	199596	107, 269	2059748	153, 163	210505	172	221839	356	225059	310
1000565	184	1010556	165	1140893	221	152706	687	199602	107, 269	2059750	153, 163	210765	172	221846	356	225165	311
1000630	185	1010558	165	1140935	221	152805	687	199619	107, 269	2059752	153, 163,	210772	172	221853	356	225264	263
1000650	185	1010560	165	1140945	221	152904	687	199626	107, 269	2059760	153	210789	172	221860	356	225448	263
1000660	185	1010570	164	1140955	221	154601	688	199633	107, 269	2059762	163, 169	210802	175	221877	356	225479	267
1000710	171	1010572	164	1141030	221	154618	688	199657	109, 269	207208	251	210819	175	221884	194	225516	310
10011	466	1010574	164	1141050	221	154656	689	199664	109, 269	207307	251	210864	177	221891	194	225523	310
10018	466	1010580	164	1141080	219	154700	688	199671	107, 269	207369	250	211106	627	222140	194	225530	308
10019	466	1010582	164	117702814	658	154717	688	199688	107, 269	207376	250	211137	623	222157	199	225547	309
1002045	650	1010584	164	117702815	658	154878	689	199695	107, 269	207451	611	211144	623	222164	194	225677	308
10021	466	1010590	164	117702828	658	154908	689	199701	107, 269	207468	612	211151	623	222225	194	225707	229
10022	466	1010592	164	117802814	658	170045	692	199718	107, 269	207475	612	211168	622	222232	194	225806	227
10027	466	1012446	650	117802815	658	170120	692	199725	107, 269	207482	611	211175	622	222249	194	225882	226
1002730	650	1013637	650	117802828	658	170328	692	199732	107, 269	207499	609	211205	627	222256	194	225899	226
10029	466	1020061	184	1180060	262	171028	82	199749	107, 269	207581	610	211298	621, 623	222263	194	225929	306
1002949	650	1020065	184	1180062	262	171127	82	199763	107, 269	207598	609	211304	627	222393	196	225936	224
1002952	650	1020070	184	1180063	262	171301	82	199961	109, 268	207642	609	211311	621	222553	79	225967	307
10040	466	1020075	184	1180065	262	171318	82	199978	109, 269	207659	610	211328	621	222560	79	226001	372
1010204	161, 165	1023320	651	1180067	262	171325	82	199985	109, 268	208007	626	211335	621	222614	71	226018	373
1010205	160	1023325	651	1180070	261	171400	82	199992	108, 268	208106	626	211342	620	222638	266	226063	351
1010210	160	1023328	651	1180075	261	171509	82	**2xxxx**		208205	626	211359	620	222645	264	226070	351
1010215	160	10240028	658	1180080	262	171608	545	2000004	185	208304	618	211366	620	222652	71	226087	351
1010220	160	102826	650	1180085	262	171615	545	2001417	185	208335	615	211403	627	222676	71	226094	226
1010222	160	102828	650	1180090	262	171622	545	2003899	184	208342	615	211410	625	222690	349	226209	354
1010224	160	1033041	650-651	1180100	259	171707	84	2009224	184-185	208380	615	211427	625	222751	346	226223	225
1010227	160	1050063	161	1180120	259	171721	83	2009250	185	208533	618	211434	625	222768	346	226230	225
1010247	160	1050122	157	1180140	259	171738	83	2009270	185	208540	602	211441	625	222775	346	226247	224
1010252	160	1050123	155	1180160	261	171745	83	2009415	185	208618	615	211458	624	222805	182	226261	191
1010295	160	1050210	170	1180190	261	171752	83	2009422	185	208625	614	211465	624	222829	190	226278	191
1010300	160	1050215	170	1180191	261	171783	83	2009423	185	208632	614	211472	624	222836	190	226285	191
1010315	161	1050216	170	12615	462	171790	83	2009430	185	208649	614	211489	624	222843	190	226292	191
1010318	161	1050700	157	1272	660	171806	84	201008	231	208656	618	211502	627	222850	355	226308	354
1010320	161	1050701	157	1275	660	171837	83	201015	231	208670	614	212028	145	222867	355	226315	354
1010322	161	1050719	157	13250024	659	171844	83	201022	348	208687	614	212103	145	222874	355	226322	354
1010324	161	1050721	157	1326	659	171851	83	201039	348	208694	615	212127	145	222881	355	226339	354
1010326	161	1050738	159	13331352	485	171875	83	201046	340	208724	615	212134	145	222898	355	226346	354
1010328	161	1050752	167	13332352	485	171882	35, 83	201107	247	208731	614	212165	144	222904	355	226353	354
1010350	160	1050769	167	13333352	485	171899	83	201206	247	208878	612	212172	144	222911	355	226360	354
1010355	160	1050784	155	13335352	485	171905	84	201428	215	208885	612	212189	144	222928	355	226407	375
1010359	161	1050796	155	1370042	632	1777	659	201435	215	208915	608	2141798	221	222935	355	226414	375
1010361	161	1050808	167	1370043	632	17931152828	658	201442	215	208922	608	2149020	221	222942	355	226476	354
1010362	161	1050821	167	1370044	632	17931162828	658	201596	376	208939	608	2149074	221	222980	629	226483	354
1010363	161	1050832	151	1370046	632	17931172828	658	201619	376	208946	608	2149531	221	222997	265	226568	398, 600
1010364	160	1050834	151	1370048	632	1798953467	660	201626	211	208953	604	215012	253	223468	304-305	226599	353
1010366	161	1050850	151	143087	372	18223	461	203125	255	208984	606	215029	253	224014	196	226605	352
1010375	160	1050853	151	144909	695	18316	472	203149	255	208991	605	21554	450	224021	593	226612	353
1010380	160	1050900	169	144916	694	190029	540	203156	255	209202	251	218315028	658	224038	593	226629	353
1010390	160	1050922	169	144923	689	193679	541	203163	255	209301	251	218316028	658	224052	195	226636	353
1010400	160	1050940	163	144930	686	193686	541	203170	255	209509	246	218317028	658	224298	320-321	226643	353
1010401	160	1050962	163	144954	695	193693	541	204825	531	209523	246	220207	227	224328	195	226674	340
1010402	160	1050980	153	145777	687	193808	541	204832	531	209882	626	220276	344	224335	195	226681	341
1010403	160	1051000	153	146002	690	193815	541	204900	531	209899	626	220283	350	224342	195	226698	341
1010404	160	1062	660	146804	690	193822	541	2051014	170	209905	626	220290	350	224359	195	226728	349
1010405	160	1105	446	147108	234	194356	540	2051051	170	209936	78, 619	220306	274	224373	198	226759	344
1010406	160	1140628	219	147207	234	194357	540	2051052	170	209981	78, 619	220368	352	224380	197	226797	341
1010407	160	1140636	219	147306	234	194539	540	2051053	170	209998	78, 619	220382	347	224397	195	226810	183
1010408	160	1140642	219	147801	234	194546	540	2051524	170	210000	187	220399	347	224403	68	226827	375
1010409	160	1140650	219	148105	691	195109	540	2051525	170	210017	187	220412	347	224410	68	226834	183
1010410	160	1140651	219	149508	684	195505	540	2051526	170	210031	186	220429	346	224434	310	226841	183
1010411	160	1140662	219	149522	686	195604	540	2051527	170	210048	186	220436	346	224441	308-309	226858	183
1010500	165	1140663	219	149546	686	196007	77	2053058	151	210086	188	220443	346	224458	308-309	226872	340
1010502	165	1140680	219	149591	684	198124	143, 227	2053063	151	210215	189	221037	592	224564	345	226889	340
1010504	165	1140681	219	149607	685	198209	143	2053091	151	210222	189	221044	589	224588	345	226896	340
1010506	165	1140682	219	149614	685	198216	142	2053930	151	210246	189	221099	590	224595	345	226919	341
1010514	164	1140696	219	149621	684	198223	143	2053935	151	210390	172	221204	591	224625	347	226933	343
1010516	164	1140697	219	1500170	192	198230	142	2053940	151	210406	172	221662	207	224632	347	226940	342
1010530	164	1140698	219	1500210	192	198247	140	2053960	151	210413	172	221679	202	224649	347	226957	342
1010532	164	1140742	220	1500220	192	198254	140	205808	252	210420	172	221686	202	224670	311	226971	342
1010534	164	1140772	220	1500222	192	199008	143	205815	252	210437	172	221693	203	224816	340	226995	341
1010536	164	1140790	220	1500240	192	199039	141-142	205822	252	210444	172	221709	207	224823	306	227053	342
1010538	164	1140811	221	1500242	192	199046	143	205839	252	210451	172	221716	409	224830	374	227060	304

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
227077	305	231319	646	233641	395	237274	410	263501	256	271933	599	282168	182	29899296	482	425428	552
227107	341	231340	630	233658	395	237281	410	263600	256	271940	599	282199	174	29899297	482	425435	552
22712	472	231388	642	233665	395	237298	662	263655	257	271957	599	282200	173	3xxxx		425466	550
227121	341	231753	628	233672	391	237304	662	263662	257	271964	599	282229	173-175	3030506	193	425473	550
227145	343	231807	148	233689	120, 391	237328	662	263709	257	271971	599	282236	173-175	3030613	201	425503	508
227152	342	231852	149	233696	395	2379015	632	263808	257	271988	599	282243	173-175	3030618	201	425534	509
227169	342, 344	232033	387	233702	393	238301	254	263907	257	272008	599	282250	173-175	3030624	201	425558	509
227183	342	232040	381	233719	393	238486	267	264119	272	272015	599	282267	173-175	3030625	201	425565	509
227206	341, 344	232057	381	233726	245	238608	254	264201	272	272022	599	282274	176	3030634	201	425572	509
227220	342	232064	381	233733	245	238899	377	264300	272	272039	599	282281	182	3030638	201	425602	508
227251	345	232071	381	233740	244	238905	247	264331	273	272046	599	282298	197	3030640	201	425619	494
227268	345	232118	378	233757	391	238912	247	264409	273	272404	695	282304	174	3030641	201	425626	494
227305	345	232125	378	233764	381	2390	659	264607	271	272411	695	282311	197	3030653	201	425633	494
227312	348	232132	378	233788	402	2391	659	264706	271	272602	694	282335	176	3030655	201	425657	494
227329	348	232149	378	233795	402	239186	243, 539	265000	275	272701	694	282342	176	3030657	201	425664	494
227336	348	232163	404	233825	396	239193	243, 539	26500029	686	273845	235	282359	173-175	3030670	201	425671	495
227350	345	232170	404	233832	396	239209	243	26500055	686	273852	235	282502	179	3030672	201	425688	494
227381	227	232187	404	233856	403	239230	243	265109	182	273869	235	282571	180	3030676	201	425695	495
227398	227	232194	404	233863	403	239278	242	265116	181	273876	235	282588	180	3030684	201	425701	508
227589	226	232491	404-405	233870	403	239285	242	265123	181	273883	235	282670	182	3030685	201	425763	551
227596	222	232507	404-405	233887	403	239292	242	267226	371	273890	235	282687	182	3030686	201	425770	522
227886	222	232514	382	233894	403	239322	241	267240	371	273906	235	282717	176	3030687	201	425787	522
227893	222	232521	382	233900	398, 600	239346	241	267257	371	273913	235	282731	146	3030691	201	425800	508
227909	223	232699	381	233917	399, 601	239377	238	267264	371	273982	245	282748	146	3030717	201	425817	509
227916	223	232729	382	233924	398, 600	239384	237, 246	268506	274	273999	245	28891	472	3030718	201	425824	509
227923	223	232736	382	233931	398, 600	239391	236	268551	274	274101	550	289952	585	3030855	201	425831	509
227954	306	232835	603	233948	390	239414	237	268605	274	274125	617	289969	585	3030856	201	425855	509
228182	177	232842	387	233955	390	239421	236	268612	274	274132	137	289976	585	34741	462	425862	509
229026	249	232903	390	233962	244	239438	239	268704	274	274149	617	289983	585	36140	472	425879	509
229033	249	232910	390	233979	390	239445	239	268711	274	274156	551	289990	585	37684	461	425886	509
229064	248	232927	390	233986	390	239452	238	268735	274	274163	551	290903	113	37784	474	425909	500
229187	229	232965	390	233993	390	239506	254	268742	274	274224	581	297360	211	37789	474	425916	500
229194	229	232972	390	234730	148	239551	243	270028	666	274231	115	297377	212	4xxxx		425923	500
229286	683	232989	390	234747	148	239605	254	270066	667	280034	291	297384	212	400012	501	425930	500
229293	683	232996	390	234754	148	239681	240	270080	666	280041	291	297391	213	400029	501	425947	500
229309	683	233009	628	234761	148	239698	240	270097	666	280058	291	297407	213	400036	501	425954	500
229316	683	233016	628	2352	659	239711	240	270141	667	280065	291	297414	216	400043	501	425961	500
229330	376	233023	628	2353	659	239766	240	270158	665	280072	291	297421	216	400050	501	425978	500
229347	376	233030	628	235829	398, 600	239773	241	270165	665	280089	291	297438	216	400067	501	425985	500
229354	376	233047	628	235836	399, 601	239780	241	270172	665	280096	149	297445	216	400203	520	425992	500
229361	376	233054	628	235904	403	24000103	50	270196	666	280102	149	297452	216	402221	485	426043	504
229378	376	233061	630	235911	403	24006106	50	270202	667	280126	149	297469	216	402528	485	426050	504
229385	376	233092	246	235928	649	24009108	50	270233	666	280133	291	297476	216	4032389	193	426067	504
229392	376	233108	379	235973	633	24010104	50	270240	666	280201	149	29810002	480	4032401	193	426074	504
229408	376	233115	379	236000	400	24010106	50	270332	597	280218	149	29810003	480	4032403	193	426081	504
229415	376	233122	379	236017	401	24010108	50	270356	597	280225	149	29810004	480	403716	485	426098	504
229484	376	233139	379	236024	400	24010110	50	271025	595	280294	149	29810005	480	40375	450	426197	504
229491	331	233146	380	236031	401	24011106	50	271117	102	280300	149	29810006	480	404003	563	426210	504
229507	331	233153	380	236048	400	24011108	50	271124	102	280317	149	29810008	480	404102	563	426227	504, 510
229521	316, 320	233160	385	236055	401	24011110	50	271148	100	280416	149	29810012	480	404201	563	426234	504, 510
229538	317, 321	233207	392	236062	400	24013110	50	271155	102	280423	148	29810023	480	404300	563	426241	504, 510
229804	411	233214	392	236079	401	24016100	50	271162	101	280621	148	29810074	51	404409	563	426258	504, 510
229811	411	233221	399, 601	236086	400	24017110	50	271179	102	280690	149	29810077	51	404508	563	426265	504, 510
229965	203	233238	394	236093	401	24020105	50	271186	102	281208	661	29810080	51	404607	563	426272	505
229972	203	233245	399, 601	236109	400	24020107	50	271209	101	281215	661	29810083	51	405000	563	426289	502
230220	628	233252	393	236116	401	240403	270	271216	101	281246	43, 661	29810086	51	405208	563	426326	498
230237	628	233269	395	236123	408	240410	270	271230	101	281253	661	29810125	686	405307	563	426340	498
230251	628	233276	396	236130	384	240502	275	271247	101, 615	281352	281	29810126	686	407202	413	426357	498
230268	628	233283	396	236147	384	240601	617	271254	100	281390	279	29810129	686	407400	413	426364	498
230299	628	233290	395	236154	384	240700	617	271261	102	281444	280	29810130	686	408308	413	426371	498
230305	628	233306	397	236161	388	24099017	50	271308	100	281451	280	29810159	480	409	660	426388	498
230312	630	233320	397	236178	388	24099037	50	271339	101	281475	279	29810171	480	410110	563	426395	498
230350	653	233337	397	236185	389	24941	464	271346	100	281499	279	29810176	480	421550	521	426418	510
230367	653	233344	383	236192	389	2502305	192	271407	100	281710	281	29810179	480	421574	521	426425	494
230374	653	233351	383	236208	386	2502308	192	271513	594	282007	174	29899151	481	424001	549	426432	494
230442	652	233375	397	236215	386	2502340	192	271520	594	282014	174-175	29899154	481	424155	546	426449	494
230459	652	233382	383	236222	389	2509494	192	271544	595	282021	174-175	29899155	481	424186	546	426456	494
230688	586	233399	383	236239	389	2509495	192	271551	596	282038	174-175	29899156	481	424193	546	426463	498
230695	586	233412	403	236246	388	2509497	192	271568	596	282045	174-175	29899157	481	42440	441	426470	498
230718	587	233429	385	236567	632	2509553	192	271575	598	282052	174-175	29899159	481	425107	551	426487	498
231050	629	233436	385	236574	632	2509564	192	271599	594	282069	174	29899160	481	425121	551	426494	495
231142	633	233443	397	237175	662	25263	464	271773	598	282076	173-175	29899161	481	425138	550	426500	508
231210	653	233450	397	237182	662	261163	277	271780	598	282083	181	29899162	481	425190	553	426517	505
231227	653	233467	397	237199	662	261200	276	271797	598	282090	180	29899163	481	425206	581	426524	503
231234	653	233610	394	237205	662	261309	276	271902	599	282113	179	29899169	481	425299	552	426555	503
231265	652	233627	394	237212	663	262214	277	271919	599	282120	179	29899172	481	425343	553	426562	503
231296	646	233634	394	237229	663	262801	277	271926	599	282151	180	29899173	481	425411	552	426579	503

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
426586	503	440032	528	464809	538	472507	532	508626	565	512470	126	523834	549	540602	87	554210	128
426593	503	440049	528	465301	517	472613	532	508657	565	512500	127	523902	359, 549	540701	87	554227	129
426609	508	440056	528	465318	517	47346	446	508718	565	512517	127	523919	363	5410000	171	554234	129
426616	502	440070	528	465325	517	475201	532	508725	565	512531	127	523957	359, 549	541104	87	554364	129
426623	502	440100	523	465332	517	4755	446	508732	565	512548	127	524008	82	541203	87	554432	129
426647	502	440209	523	465349	517	475904	532	508787	565	512555	127	524039	82	541302	87	556603	234, 307
426654	502	440216	529	465356	517	480106	563	508794	565	513002	75	525005	86, 132	541500	87	556610	307, 692
426661	503	440223	529	465363	517	480205	562	508800	565	513026	179	525142	84	542200	87	556627	307, 692
426678	503	440230	523	465370	516	48024	438	508817	565	513033	179	525418	693	542507	87	556634	307, 692
426685	505	440407	523	465387	517	480403	562	508824	565	513064	178	525425	693	542606	87	556641	65
426692	505	440490	523	466124	569	480502	550	508831	565	513071	75	525432	693	542705	87	556658	307, 692
426708	508	440506	523	466350	508	480519	550	508862	568	513538	74	525517	693	54584	461	556665	65
426715	505	440605	523	46888	438	48461603467	660	508879	568	513545	74	525524	693	547304	91	556672	65
426722	505	440704	521	469019	518	49357	464	508886	568	513552	74	525531	693	547502	91	556689	307, 692
426746	505	440711	524	469026	518	5xxxx		508893	568	513569	74	525548	693	550106	121	556696	690
426753	505	440803	523	469040	518	5.2003.15	46	508909	568	513705	59	525555	693	550113	121	556719	69
426760	502	440858	523	469064	518	5.2003.19	46	508916	568	513712	59	525562	693	550120	121	557105	121
426777	502	440865	523	469095	518	5.2003.25	46	508923	568	513729	524	525593	359	550205	121	557112	121
426784	502	440872	523	469101	518	5.2063.20	46	508930	568	515006	133	525630	359	550229	121	557129	121
426791	502	440902	523	469125	518	5.2533.21	46	508947	568	515013	133	525647	362	550304	121	557136	121
426807	508	441107	520	469132	518	5.2933.26	46	508954	568	515020	133	525654	362	550328	121	557143	121
426814	503	441367	520	469149	518	5.3703.16	46	509005	88	515037	139	525661	362	550403	121	557303	121
426821	503	441466	520	469156	518	5.3763.20	46	509012	88	515044	127	525678	362	550427	121	557402	553
426906	508	441503	520	469163	518	5.3813.18	46	509104	88	515051	363	525685	362	550502	121	557600	578
426920	502	443002	70	469187	518	5.4063.18	46	509203	88	515068	139	525692	362	550526	121	557617	578
426951	506	444023	520	469194	518	5.6303.15	46	509302	88	515075	139	526101	87	551011	122	557624	578
426968	506	445815	512	469217	518	5.6413.15	46	509401	88	515082	139	526118	87	551110	122	557631	578
426982	502	445822	512	469224	518	5.6603.15	46	509418	89	515099	138	526200	87	551202	123	557648	578
426999	502	445839	512	469248	518	50056	461	509425	89	515105	90	526309	87	551219	123	557808	104
427033	522	445877	513	469262	518	50061	472	509432	89	515112	138	527108	87	551226	123	557815	104
427040	522	445891	513	469279	518	505007	41	509449	89	515129	138	527207	87	551233	123	557822	104
427057	522	445907	618	469286	518	505106	41	509456	89	515136	138	527306	87	551240	123	557839	104
427064	522	446508	512	469293	518	505144	74	509463	89	515143	138	528105	87	551257	123	557846	104
427071	510	446522	512	469316	518	505151	41	509470	88	515150	127	528204	87	551264	122	557853	104
427088	510	446607	512	469323	518	505205	41	509487	88	515228	136	529003	543	551271	122	557907	104
427095	510	446621	512	469330	518	505403	41, 569	510001	88	515327	136	529010	543	551288	123	557914	104
427118	504	446706	512	469347	518	505502	569	510100	88	515358	136	529041	543	551295	122	557921	104
427125	504	446720	512	469354	518	505526	365	510209	88	515365	136	529058	542	551325	122	557938	104
427132	504	448908	513	469361	518	505533	365	510308	88	515389	136	529065	542	551332	122	557945	104
427149	504	449608	513	469385	519	505540	365	510407	88	515396	136	529072	542	551349	122	557952	104
427156	520	449615	511	469392	519	505557	365	511503	88	515501	91	529089	542	551356	122	557969	105
427163	520	450109	514	469408	519	505564	365	511701	88	516102	80	529096	542	551363	122	557976	105
427170	522	450208	514	469415	519	505571	365	511718	89	516201	80	529102	543	551370	122	557983	105
427187	510	450307	514	469422	519	505588	365	511725	89	516300	80	529201	543	551387	122	558003	104
427415	548	450406	514	469439	519	505618	74	511732	89	516676	79	529300	543	551394	122	558010	104
427507	548	450505	514	469446	519	505625	74	511749	89	516683	79	529409	543	551400	123	558027	104
427514	549	451007	514	469453	519	505632	74	511756	89	516690	79	530108	88	551424	122	558034	104
427538	506, 548	451106	514	469460	519	505649	74	512104	106, 124	516706	79	530207	88	551431	122	558041	104
428245	550, 616	451502	514, 615	469477	519	505656	74	512135	106, 124	516713	79	530306	88	551592	123	558058	104
428511	520	451519	514, 615	469484	519	505663	74	512142	106, 124	516720	79	530405	88	551615	122	558324	105
428528	520	451526	514, 615	469491	519	505670	74	512159	106, 124	516737	79	530504	88	551691	122	558386	105
429006	507	451533	514, 615	46961	438	505687	74	512166	106, 124	516744	79	530603	88	551714	122	558447	105
429013	507	452103	515	46973	438	505694	74	512173	106, 124	516751	584	53061	447	551790	122	559208	74
429020	507	452202	515	46978	438	506011	74	512203	106, 124	516768	79	530702	88	551806	103	559222	74
429037	507	452325	515	470060	538	506905	41	512210	106, 124	5170060	262	532003	89	551813	103	559239	74
429044	507	452400	516	470084	538	506912	41	512227	106, 124	517109	89	532102	89	552001	419	560037	665
429051	507	452424	516	470091	538	507018	567	512234	106, 124	517208	89	532201	89	552100	577	560044	665
429082	217	452714	515	470190	533	507025	567	512241	126	517307	89	532300	89	552131	577	560105	665
429099	217	453001	514	470206	537	50703467	660	512258	126	517406	89	535103	93	552254	559	560242	554
429167	217	453100	514	470213	536	507117	567	512265	126	517604	89	535202	93	552261	559	560259	554
429174	217	453209	514	470220	536	507216	567	512272	126	518700	78	535271	93, 498	552308	559	560266	554
429211	507	453308	514	470237	536	507230	567	512289	126	520604	86, 132	535288	93, 498	552315	559	560273	554
429228	507	453407	514	470244	536	507469	567	512296	126	520611	86, 132	535295	93	552353	559	560280	554
429419	413	456002	465	470251	535	507568	567	512302	106, 124	520628	86, 132	535301	93	552360	559	560297	554
429440	105, 413	456514	515	470268	535	507711	567	512340	126	521205	80	535400	93	552407	559	560303	554
429457	105, 413	458006	514	470275	535	507766	567	512357	126	521304	80	535417	93	552490	559	560310	554
429914	550	458198	514, 615	470282	535	507773	567	512364	126	521403	80	535424	93	552681	583	560327	554
432006	487	458204	514	470305	537	507865	567	512371	126	521410	578	535431	93, 498	553404	129	560334	554
432105	487	458211	514	470312	537	507933	567	512388	126	521502	80	535448	93, 498	554111	128	560341	554
432129	487	458228	514	470527	540	507964	567	512395	126	521601	80	535455	93, 498	554128	128	560358	554
432136	487	460245	516	470619	532	508107	413	512401	126	521809	80	535509	93	554135	128	560365	554
432143	487	461167	517	470909	533	508206	413	512418	126	523018	545	535516	93	554142	128	560372	554
434208	487	461266	517	470930	533	508305	413	512425	126	523216	545	535523	93	554159	128	561003	506
436103	562	462904	78	471005	533	508503	7	512432	126	523315	545	540107	87	554166	129	561096	41
43716	464	462911	362	471050	533	508510	7	512449	126	523520	578	540305	87	554173	128	561102	506
43740	464	463000	538	471500	580	508527	7	512456	126	523629	515	540404	87	554197	128	561119	508
440001	523	463109	538	471524	580	508619	565	512463	126	523827	549	540503	87	554203	128	561126	508

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
561201	506	566275	557	580455	97	597958	583	617069	364	617908	364	628850	11	640913	76	664209	527
561300	561	566282	557	582015	102	597965	583	617076	364	617915	364	629109	9	640920	76	664216	527
561317	561	566312	557	582022	102	597972	583	617083	364	617922	364	629130	8	642504	76	664223	527
561324	561	566329	557	583315028	659	597989	583	617090	364	617939	364	629154	8	642559	76	664278	527
561331	561	566442	506	583316028	659	598009	576	617106	364	617946	364	629208	9	642566	76	664285	527
561355	560	566473	568	583317028	659	598047	41	617113	358	617953	364	629253	8	642603	76	664292	527
561362	560	566480	555	586907	114	598207	576	617120	358	617960	364	629307	9	643914	574	664308	524
561386	560	566497	555	588017	110	598405	576	617137	358	617977	364	629345	8	646205	76	664315	522
561416	560	566527	556	588024	110	598702	576	617144	358	617984	364	629352	9	646304	76	664322	524
561423	557	566534	543	588031	112	598801	576	617151	358	617991	364	629390	9	646601	76	664339	527
561430	557	566541	568	588147	111	598955	584	617168	358	618004	360	629413	9	647509	91	665251	521
561447	557	566565	568	588208	114	598962	584	617175	358	618011	360	629505	9	647516	91	665503	521
561508	556	566572	556	588215	114	599006	576	617182	358	618315028	658	629604	9	647554	91	665510	521
561515	556	566589	556	588369	112	599105	576	617199	358	618316028	658	629802	9	647561	91	673416	125
561560	555	566596	543	588376	112	599204	576	617205	364	618317028	658	629925	7	65	446	673720	125
561577	555	566930	17, 555	588406	593	599372	575	617212	360	621103	10	629932	7	657607	83, 545	673737	125
561584	555	567104	80	588420	112	599402	575	617229	338	621110	10	629949	7	657621	83, 545	673744	125
561607	556	567203	80	588574	593	599419	575	617236	360	621127	10	630006	77	657669	83, 545	673751	125
561645	556	567302	80	589007	112	599426	575	617243	360	621134	10	630105	77	657676	83, 545	673768	125
561669	556	567401	80	589106	111	599433	575	617250	357	621158	10	630136	77	658000	84	673775	125
561706	501	567500	80	589205	110	599440	575	617267	357	621202	496	630204	77	658604	86, 132	673782	125
561713	501	567616	78	590140	575	599457	575	617274	357	621219	496	630235	77	658703	86, 132	674413	125
561720	501	567630	78	590315028	659	599464	575	617281	357	621226	496	630402	73	658802	86, 132	676110	134
561775	556	567654	78	590316028	659	599471	575	617298	357	621233	496	630419	73	658901	86, 132	676127	134
561966	557	567814	80	590317028	659	599488	575	617304	364	621240	496	630648	104	659007	86, 132	676134	134
561973	557	567821	80	591315028	658	**6xxxx**		617311	357	621257	496	630655	105	659014	86, 132	676141	134
561980	557	567838	80	591316028	658	6.7403	48	617328	357	621264	496	630808	77	659106	86, 132	676158	134
561997	557	567845	80	591317028	658	6.7433	48	617335	357	621271	496	630907	495	659205	86, 132	676165	135
562000	80	567852	80	592045	592	6.7501	49	617342	357	621288	496	630914	495	659304	86, 132	676196	135
562017	80	567906	551	592052	592	6.7503	49	617359	357	621295	496	630921	495	659403	86, 132	676202	134
562079	80	568101	412	592069	592	6.7601	49	617366	357	621301	496	630938	495	659458	86, 132	676226	134
563007	86, 132	568200	412	592315028	658	6.7603	49	617373	357	621318	496	631102	516	659465	86, 132	676233	134
563106	86, 132	568309	412	592316028	658	6.7606.L114	49	617380	357	621325	496	631201	516	659472	86, 132	676240	134
563205	86, 132	568408	412	592317028	658	6.7606.L118	49	617397	357	621332	496	631300	516	659502	84	676288	135
563502	544	568507	412	593004	579	6.7636.L114	49	617403	364	621349	496	632802	77	659601	84	676295	135
563557	544	568804	412	593035	579	6.7636.L118	49	617410	364	621356	496	632901	77	659700	86, 132	676318	135
563632	544	569009	412	593042	579	6.7701	49	617427	364	622100	11	63379	475	659809	86, 132	676325	134
563649	544	569016	412	593066	579	6.7703	49	617434	364	622308	11	63391	475	663462	525	676363	134
563700	544	569108	412	593097	578	6.7706.L114	49	617441	359	622407	11, 690	635001	92	663523	525	676370	135
563755	544	569207	412	593103	580	6.7706.L118	49	617458	364	622605	11, 690	635155	92	663530	525	676387	134
563908	544	569757	523	593158	580	6.7731	49	617465	364	622704	13, 497	635209	92	663608	525	676394	135
564004	544	570012	69	593165	580	6.7733	49	617472	364	622711	13, 497	635308	92	663615	525	676509	134
564103	544	570104	69	593202	580	6.7736.L4	49	617489	364	622728	13, 497	635407	92	663622	525	676707	135
564158	544	570159	72	593301	579	6.7736.L8	49	617502	364	622735	13, 497	635605	92	663639	525	676905	134
564202	544	570166	72	593318	579	6.7831	49	617519	364	622742	13, 497	637104	92	663646	525	677001	134
564400	544	570715	69	593325	578	6.7833	49	617526	364	622759	13	637111	133	663653	525	677018	136
564455	544	570807	515	593332	579	6.7836.L114	49	617533	364	622766	13	637128	133	663660	525	677209	134
564509	491	570906	68	593349	578	6.7836.L118	49	617540	364	622810	13, 497	637135	133	663714	525	677308	135
564516	491	570937	663	593356	578	6.7861	49	617557	364	622827	13, 497	637142	133	663790	525	677506	134
564523	491	570951	664	593363	575	6.7863	49	617564	364	622834	13, 497	637159	133	663806	525	677612	137
564530	491	570968	664	593370	578	6.7863.13B	48	617571	364	622841	13, 497	637166	133	663820	525	677629	137
564547	491	571033	663	593608	580	6.7933.12B	49	617588	364	622858	13, 497	637203	92	663844	525	677636	137
564554	491	572016	116	593806	581	6.7936.12L4	49	617595	364	624302	78	637302	92	663851	525	677643	137
564561	501	572115	116	593813	581	6.7936.12L8	49	617663	362	625002	12	637401	92	663868	525	677650	137
564578	501	572214	116	593905	580	6.8003.19B	48	617670	364	625057	12	637500	92	663875	525	677667	137
564585	501	572313	116	593981	577	6.8063.20B	48	617687	362	625101	12	637609	92	663882	525	677810	136
564592	501	572412	116	593998	577	6.8503.17B	48	617694	362	625606	12	637791	133	663899	525	677827	136
565360	584	572511	116	594704	580	6.8523.17B	48	617700	359	625705	12, 497	637807	133	663950	657	677834	136
565605	501	572610	116	594742	581	6.8633.21B	48	617717	363	625804	12, 497	637814	133	664001	526	678107	493
565612	501	572719	116	594759	581	6.8633.26B	48	617724	360	626504	234, 686	637821	133	664018	526	678114	493
565643	501	580004	94	595008	520	60024	450	617731	358	627600	10	637838	133	664025	526	678121	493
565650	501	58010	462	595206	521	60026	450	617748	361	627617	10	637845	133	664032	526	678138	493
565667	501	58012	462	595305	521	60440	450	617755	362	627624	10	638101	515	664049	526	678145	492
565674	501	580226	94	595572	576	607015	499	617762	362	627631	10	638309	92	664056	527	678152	492
566008	17, 555	580233	94	595589	576	607022	499	617779	361	627648	10	638507	92	664063	527	678169	492
566015	17, 555	580271	96	596715	579	607039	499	617786	361	627655	10	638705	92	664070	527	678176	492
566022	17, 555	580288	96	596722	579	607046	499	617793	361	627662	10	638903	92	664087	527	678183	492
566046	17, 555	580295	96	596739	578	607053	12	617809	361	627679	10	639009	92	664094	527	678190	493
566053	17, 555	580301	95	596746	574	607060	12	617816	359	627686	10	639016	92	664100	526	678206	492
566060	17, 555	580332	95	596753	578	6126-250-CE	588	617823	361	627716	10	639023	92	664117	526	678213	492
566077	17, 555	580363	96	596760	577	6126-HBB908-CE	588	617830	361	627730	10	640104	76	664124	527	678220	492
566107	568	580370	96	596777	577	61697	450	617847	361	627747	10	640203	76	664131	527	678237	492
566114	568	580387	96	596807	574	61698	450	617854	361	628614	11	640401	76	664148	522	679005	582
566206	555	580417	97	597200	574	616994	360	617861	359	628621	11	640500	76	664155	524	679012	582
566244	507	580424	96	597316	574	617007	67, 358	617878	361	628638	11	640609	76	664162	524	679029	582
566251	507	580431	96	597323	574	617021	363	617885	364	628706	11	640708	76	664179	524	679036	582
566268	557	580448	96	597507	574	617038	363	617892	364	628805	11	640807	76	664186	522	679043	582

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
679050	582	7.6079	48	707821	420, 425	755334	117	770979	486	776315	458	783160	143, 501	800430	24	801994	339
679067	582	7.6079.1	48	707845	420, 424	755341	117	772820	447	776322	459	783177	143, 501	800447	24	802007	117
680018	81	7.6079.4	48	707906	370, 426	755358	117	774830	366	776339	459	783627	143, 501	800454	24	802014	117
680025	81	7.6079.8	48	707944	370, 430	755365	117	774847	366	776346	459	783658	487	800522	24	802021	119
680032	81	7.6344	49	707951	370, 430	755372	117	774854	366	776353	459	784006	488	800539	24	802038	119
680049	81	7.6350	49	707968	370, 426	755389	117	774861	366	776360	459	784013	488	800546	24	802045	119
680056	81	7.6363.3	49	707975	370, 431	755396	117	774878	366	776377	457	784020	488	800553	24	802052	119
680063	81	7.6857.3	49	707982	428	755556	118	774885	366	776407	457	784105	488	800621	24	802069	120
680070	81	7.6912.3	49	707999	425	755563	118	774892	366	776414	457	784112	488	800638	24	802076	119
680087	81	7.6924	49	709801	369, 434	755570	118	775059	445	776421	457	784129	488	800645	24	802083	119
680094	81	7.7203.08G	47	709818	368	755655	118	775141	445	777640	466	784327	490	800652	24	802168	19
680100	81	7.7203.12G	47	709825	368	755679	118	775233	445	777657	466, 516	784334	490	800720	25	802205	19
680117	81	7.7203.12WG	47	709849	368	755686	118	775325	446	777664	607	784365	490	800737	25	802212	19
680124	81	7.7203.15G	47	709863	368	755693	118	775592	467	777671	607	784372	490	800812	25	802229	19
680131	81	7.7213.20G	47	709900	365	755730	118	775608	467	777688	607	784389	490	800829	25	802236	19
682104	124	7.7223.26G	47	709917	365	755808	118	775615	467	777695	607	784396	490	800836	25	802243	19
682302	124	7.7233.15G	47	710104	436	755815	118	775639	467	777855	367	784419	490	800843	25	802328	19
682401	124	7.7303.08G	47	710111	436	755822	118	775646	467	777862	467	784426	490	800850	25	802335	19
689608	124	7.7303.15G	47	710128	437	755839	118	775653	459	777879	467	784433	487, 490	800867	25	802342	19
689806	124	7.7303.17G	47	710135	437	759233	116	775660	459	777886	467	784730	487	800874	25	802427	19
689851	339	7.7403.20G	47	710203	436	759240	116	775677	459	777893	466	784747	487	801109	18	802434	19
689868	339	7.7433.23G	47	710210	436	759257	116	775684	459	777909	516	784754	487	801116	18	802441	19
689875	339	7.8033	46	710227	437	759264	116	775691	459	777916	516	784761	487	801123	18	802502	19
689882	339	706985	433	710234	437	759301	118	775707	459	777923	467	784778	487	801130	18	802519	19
690000	69	706992	433	710302	436	76064673467	660	775714	463	777930	467	785003	558	801147	18	802526	19
691021	657	707012	426	710319	436	76264673467	660	775721	463	777947	467	785010	558	801154	18	802533	19
691038	654	707029	426	710326	437	764015	479	775738	463	777954	467	785324	490	801208	18	802540	19
691045	654	707043	429	710333	437	764022	479	775745	463	777961	459	785546	487	801215	18	802601	20
691052	654	707050	429	712315028	658	764039	479	775752	447	779033	468	785553	487	801222	18	802618	20
691069	654	707067	429	712316028	658	764077	479	775769	447	779040	468	785560	487	801239	18	802625	20
691076	654	707074	429	712317028	658	764084	479	775776	448	779057	468	785577	487	801246	18	802632	20
691083	657	707081	370, 431	7131	464	764091	479	775783	448	779064	468	785645	489	801253	18	802649	20
691120	657	707098	370, 431	7132	464	764138	479	775790	448	779125	444	785652	489	801307	18	802656	20
691137	655	707135	370, 431	71602	446	764206	478	775806	448	779132	444	785904	488	801314	18	803202	20
691144	655	707142	370, 431	71965	660	764213	478	775813	447	779149	444	786239	489	801321	18	803301	20
691151	655	707159	433	720103	542	764220	478	775837	447	779156	444	786307	488	801338	18	803400	20
691168	655	707166	433	720400	542	764237	478	775844	463	779163	444	786321	488	801345	18	803509	20
691175	655	707173	433	720509	542	764244	478	775851	463	779170	444	786338	488	801352	18	803608	20
691212	656	707180	433	720806	542	764251	478	775868	469	779187	444	786352	488	801406	18	803707	20
691229	656	707197	433	721001	542	764268	478	775875	469	779194	467	786369	488	801413	18	804001	23, 25
691236	656	707234	433	721308	542	764404	477	775882	469	779200	468	786376	488	801420	18	804018	23, 25
691250	656	707241	433	721407	542	764411	477	775899	469	779217	468	786383	488	801437	18	804025	23, 25
691311	656	707258	433	722107	543	764428	477	775905	469	779224	468	786413	489, 516	801444	18	804032	23, 25
691328	656	707265	427	72388	450	764435	477	775912	469	779231	468	786420	489, 516	801451	18	804049	23, 25
691335	656	707272	427	734988	457	764442	477	775929	469	779248	468	786437	489	801505	18	804056	23, 25
691342	656	707289	427	734995	458	764459	477	775936	469	779255	444	786499	489	801512	18	804100	20
691359	656	707296	427	735008	458	764466	477	775943	469	779262	444	795224	475	801529	18	804117	20
691366	656	707326	427	735015	458	764473	477	775950	469	779279	444	79698	455	801536	18	804124	20
691373	529, 656	707340	427	735022	469	764480	477	775967	469	779286	444	79728	455	801543	18	804131	20
691380	529, 656	707357	427	735039	472	764497	477	775974	469	779293	444	79741	455	801550	18	804148	20
691397	529, 656	707364	427	735046	472	764503	477	775981	469	779309	444	797938	607	801604	19	804155	20
691403	654	707388	427	735053	472	764510	477	775998	466	779316	463	797945	607	801611	19	804162	20
691410	654	707395	427	735060	472	764527	477	776001	466	779330	463	797952	607	801628	19	804179	20
691427	654	707425	432	735077	472	766384	457	776018	466	781036	483	797969	607	801635	19	804209	20
691434	654	707432	432	735084	472	766391	457	776025	466	781043	483	**8xxxx**		801642	19	804216	20
691441	654	707449	433	735091	472	769942	467	776032	466	781050	483	800102	24	801659	19	804223	20
693001	90	707456	432	735107	472	770467	460	776049	466	781302	45	800119	24	801666	18	804230	20
693100	90	707470	435	735114	472	770474	460	776056	466	781319	44	800126	24	801703	19	804247	20
693209	90	707487	435	735121	472	770481	448	776063	466	781326	45	800133	24	801710	19	804254	20
693216	90	707494	435	735138	472	770498	448	776070	466	781333	44	800140	24	801727	19	804308	20
693223	90	707517	435	755006	116	770511	460	776087	467	781340	44	800157	24	801734	19	804315	20
693254	90	707524	435	755013	116	770528	460	776094	467	781357	44	800164	336	801826	19	804322	20
693261	90	707531	435	755020	116	770535	460	776100	467	781364	45	800171	336	801833	19	804339	20
695708	594	707548	432	755037	116	770542	460	776117	467	781371	44	800188	336	801840	18	804346	20
695906	592	707562	432	755044	116	770559	460	776124	467	781388	44	800218	24	801857	18	804353	20
696002	583	707579	432	755051	116	770849	486	776131	467	781395	44	800225	24	801864	18	805107	20
696040	583	707586	432	755068	116	770856	486	776209	458	781401	44	800232	24	801871	18	805114	20
696200	584	707593	432	755075	116	770863	486	776216	458	781418	45, 61	800249	24	801888	378, 382	805121	20
699317	645	707661	424	755082	116	770870	486	776223	458	781432	483	800300	24	801895	338	805138	20
7xxxx		707685	430	755099	116	770887	486	776230	458	781449	483	800317	24	801901	335	805145	20
7.6070	48	707692	421	755105	116	770894	486	776247	458	781456	483	800324	24	801918	335	805152	20
7.6070.7	48	707746	432	755112	116	770900	486	776254	458	781913	65	800331	24	801925	339	805343	97
7.6072	48	707753	424	755143	116	770917	486	776261	458	781920	65	800348	24	801932	335	805350	210
7.6075	48	707760	424	755174	117	770924	486	776278	457	783009	17, 558	800355	24	801949	338	805367	210
7.6075.1	48	707777	425	755181	117	770931	486	776285	457	783016	17, 558	800409	24	801956	335	805374	210
7.6075.4	48	707784	424	755259	117	770948	486	776292	457	783023	17, 558	800416	24	801963	339	805381	210
7.6075.8	48	707814	426	755273	117	770962	486	776308	458	783153	143, 501	800423	24	801970	304-305	805398	210

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
805404	210	806449	22	808702	337	810941	572	812648	676	814413	571	815243	675	816479	682	826430	40
805411	210	806456	22	808719	337	810958	571	812655	672	814420	571	815250	675	816486	682	826447	40
805428	210	806494	23	808726	338	810965	572	812662	672	814437	571	815267	675	816493	682	826454	40
805435	210	806524	22	808740	337	810989	572	812679	672	814444	572	815274	675	816509	682	826478	40, 577
805442	210	806531	22	808757	337	810996	572	812686	672	814451	572	815281	675	816516	682	826485	40, 577
805459	210	806548	22	808764	337	811	660	812693	672	814468	572	815298	675	816561	682	826676	39
805466	210	806555	22	808771	337	811108	681	812709	673	814536	674	815304	675	816578	682	830000	2
805473	210	806593	23	808788	337	811191	572	812716	673	814543	674	815311	675	816585	682	830048	3
805480	210	806623	22	808795	337	811207	678	812723	673	814550	674	815328	675	816592	682	830055	2-3
805497	210	806630	22	808801	337	811214	678	812730	673	814567	674	815335	674	816608	682	830154	3
805510	210	806647	22	809150	21, 338	811221	570	812747	673	814574	674	815342	678	816615	682	830208	2
805527	210	806654	22	809181	562	811238	672	812754	673	814581	674	815359	678	816660	682	830253	3
805534	21, 336	806692	23	809198	562	811245	672	812761	673	814598	674	815366	678	816677	682	830352	3
805541	21, 336	806722	23	809242	21, 337	811252	672	812778	672	814604	674	815373	677	816684	682	830376	3
805558	21, 336	806739	23	809259	21, 337	811269	672	812785	672	814611	674	815380	677	816691	417	830406	2
805565	210	806814	23	809273	335	811276	672	812792	672	814628	674	815397	677	817148	25	830505	2
805572	209	806821	23	809280	335	811283	672	812853	680	814635	675	815403	677	817155	25	830604	2
805589	209	806838	23	809600	539	811290	672	812860	680	814642	675	815410	677	817247	25	831007	2
805596	209	806845	23	809709	539	811306	673	812877	676	814659	675	815427	677	817254	25	831205	2
805619	209	806852	23	809716	539	811313	672	812884	676	814666	675	815434	677	817346	25	831403	2
805626	209	806869	23	809921	639	811320	417	812891	676	814673	675	815441	677	817353	25	831502	2
805633	209	806876	23	809938	639	811450	673	812907	676	814680	675	815458	677	817445	25	831601	2
805640	209	806913	23	809945	639	811467	673	812914	676	814697	675	815465	677	817452	25	831700	2
805657	209	806920	23	809952	639	811474	673	812921	676	814703	675	815472	677	817810	25	832004	2
805664	209	806937	23	809969	638	811481	673	812938	676	814710	675	815489	677	817827	25	832202	2
805671	210	806944	23	809976	638	811498	673	812945	676	814727	675	815496	674	817834	25	832400	2
805688	210	806951	23	809983	638	811504	673	812952	676	814734	675	815502	674	817841	25	832509	2
805695	210	806968	23	809990	638	811511	672	812969	676	814741	675	815519	674	820001	55	832608	2
805718	210	806975	23	810002	417	811528	672	812990	669	814758	675	815526	674	820018	55	832707	2
805725	210	807002	119	810101	417	811535	672	813096	572	814765	675	815533	674	820025	55	832806	2
805732	210	807019	119	810118	418	811542	672	813157	571	814772	675	815540	674	820209	45	832820	6
805749	210	807026	120	810125	418	811559	672	813164	571	814789	675	815557	674	820308	45	832837	6
805763	210	807033	120	810163	633	811573	676	813171	571	814796	675	815564	674	820407	45	832844	6
805770	210	807057	120	810170	633	811580	676	813256	418	814802	675	815571	677	820605	68	832851	6
805787	210	807071	120	810200	419	811634	681	813263	418	814819	675	815588	677	820612	68	832882	6
805794	210	807088	120	810224	417	811641	678	813270	415	814826	675	815595	683	825518	38	832899	6
805800	210	807095	120	810231	419	811658	678	813287	415	814833	675	815601	683	825525	38	833032	7, 137
805817	210	807118	23	810248	633	811665	678	813294	680	814840	675	815618	683	825532	38	833100	7
805824	210	807125	23	810255	633	811672	678	813379	680	814857	681	815717	673	825549	38	833506	7
805831	210	807132	23	810262	634	811689	678	813386	680	814864	681	815724	673	825556	38	834206	6
805848	210	807224	23	810279	634	811719	682	813393	680	814871	681	815731	673	825563	38	834404	6
805855	210	807323	23	810293	634	811726	682	813423	680	814888	681	815748	673	825570	35, 38	834701	6
805862	210	807330	23	810309	637	811733	682	813430	680	814895	681	815755	673	825600	38	834909	6
805879	210	807705	562	810316	637	811740	682	813447	680	814901	681	815762	673	825617	38	835104	6
805886	210	807804	562	810323	330, 635	811771	682	813478	680	814918	674	815779	681	825624	38	835401	3
805893	210	808108	19, 23	810330	634	811788	682	813485	680	814925	674	815786	681	825631	38	835432	3
805909	210	808153	19, 23	810354	416	811795	682	813492	679	814932	674	815793	681	825648	38	835500	3
805916	210	808207	338	810361	365	811801	682	813522	679	814949	674	815809	681	825655	38	835531	3
805923	210	808214	338	810378	573	811818	676	813539	679	814956	674	815816	681	825662	35, 38	835609	3
805930	210	808221	339	810385	573	811825	680	813546	679	814963	677	815823	681	826003	39	835630	3
805947	210	808238	339	810392	573	811832	680	813676	677	814970	677	815830	672	826010	39	836002	4
805954	210	808245	339	810422	573	811849	676	813683	677	814987	677	815861	673	826027	39	836019	4
806104	22	808269	413	810439	573	811856	676	813690	679	814994	677	815878	673	826034	39	836026	4
806111	22	808276	364	810446	573	811863	676	813782	679	815007	677	815885	673	826041	39	836033	4
806128	22	808306	335	810453	573	811870	676	813829	571	815014	677	815892	673	826058	39	836040	4
806135	22	808313	335	810460	573	811887	676	813836	571	815021	681	815908	673	826065	35, 39	836064	4
806142	22	808405	335	810477	573	811900	680	813850	571	815038	681	815915	673	826102	39	836071	4
806159	22	808412	335	810484	573	811917	680	813898	679	815045	681	815922	673	826119	39	836088	4
806197	23	808429	335	810491	573	811924	680	813935	679	815052	671	815939	673	826126	39	836101	4
806203	22	808467	412	810507	565	812204	669	814154	678	815069	671	815946	673	826133	39	836200	4
806210	22	808498	338	810514	669	812259	669	814161	678	815076	671	815953	673	826140	39	836309	4
806227	22	808504	412	810569	416	812266	668	814178	678	815083	671	815960	673	826157	39	836408	4
806234	22	808511	412	810576	416	812273	668	814185	678	815090	671	815977	673	826164	35, 39	836507	4
806241	22	808528	412	810583	641	812280	668	814192	682	815106	671	815984	676	826171	39	837108	4
806258	22	808535	412	810606	416	812372	668	814222	674	815113	671	815991	676	826201	38	837207	4
806296	23	808542	412	810613	414	812402	681	814239	674	815120	671	816004	21, 337	826300	40	837306	4
806302	22	808559	412	810651	414	812495	676	814246	674	815137	671	816011	21, 337	826324	40	837405	4
806319	22	808566	412	810668	414	812501	671	814253	674	815144	683	816028	21, 337	826331	40	837603	4
806326	22	808573	412	810705	672	812518	671	814260	674	815151	683	816035	21, 337	826348	40, 577	837610	4
806333	22	808580	336	810712	672	812525	671	814277	674	815168	674	816042	21, 337	826355	40, 577	837627	4
806340	22	808597	336	810729	672	812532	671	814284	674	815175	675	816059	21, 337	826362	40	837634	4
806357	22	808603	336	810736	672	812549	671	814352	571	815182	675	816066	21, 337	826379	40	838105	4
806395	23	808627	336	810743	672	812556	671	814369	571	815199	675	816073	21, 337	826386	40	838204	4
806401	22	808634	336	810897	570	812563	671	814376	571	815205	675	816080	21, 337	826393	40	838303	4
806418	22	808672	336	810910	570	812570	671	814383	571	815212	675	816097	21, 337	826409	40	838501	4
806425	22	808689	337	810927	570	812587	671	814390	571	815229	675	816165	21, 337	826416	40	838600	4
806432	22	808696	337	810934	571	812631	676	814406	571	815236	675	816172	21, 337	826423	40	838617	4

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
838808	4	840863	130	842621	62	850022	36	856253	67	862988	29	871348	641	880104	31	934159	667
838907	4	840870	130	842638	62	850039	36	856277	43, 45	862995	29	871546	33	880111	31	934166	667
839003	13	840887	130	842645	63	850046	36	856284	65	864098	30	871706	547	880128	31	935286	667
839010	9	840894	130	842652	63	850053	36	856291	67	864104	30	871713	547	880159	32, 34	939949	687
839232	5	840900	130	842669	62	850060	36	856307	65	864128	30	871805	547	880166	32, 34	939956	687
839300	4	840917	130	842676	35	850077	36	856314	65	864135	30	871812	547	880173	32, 34	941072	378-380
839409	4	840924	130	842706	61	850084	36	856321	70	864142	30	871829	563	880203	31	942758	593
839997	3, 229	840931	130	842713	63	850091	36	856338	70	864159	30	876510	566	880210	31	942765	593
840122	56	840948	130	842720	62	850107	36	856345	70	864166	30	876527	566	880227	31	943380	304-305
840139	56	840955	130	842737	62	850114	36	856352	70	864203	30, 265	876602	566	880258	33-34	943434	605
840146	56	840962	131	842744	63	850121	36	856369	70	864210	30, 265	876619	566	880265	33-34	943465	377
840177	56	840979	131	842751	63	850138	36	856376	70	864227	30, 263	876640	566	880272	33-34	943489	587
840184	56	840986	131	842775	35	850145	37	856383	45	864234	30, 265	877005	640	880289	33-34	947012	649
840191	60	840993	131	842799	62	850152	37	856390	45	866009	548	877012	640	880302	31	947029	649
840238	53	841020	52	842904	61	850169	37	860083	530	868522	30	877029	640	880319	31	947036	649
840245	53	841037	131	842928	62	850176	37	860502	530	868546	30	877036	640	880326	31	947043	649
840252	53	841044	131	842966	62	850183	36	861196	30	868553	30	877043	640	880357	33-34	947050	649
840269	53	841051	131	843000	61	850190	36	861202	30	868577	30	877050	640	880364	33-34	947067	649
840276	53	841068	131	843055	63	850206	37	861219	30	869154	27	877104	640	880371	33-34	947074	649
840283	53	841075	131	843109	61	850213	37	861226	30	869208	27	877111	641	880388	33-34	947081	649
840290	53	841082	483	843154	63	850220	37	861233	30	869215	27	877128	641	880401	31	947098	649
840306	53	841099	483	843307	59	850237	129	861400	30	869222	27	877173	641	880418	31	947104	649
840313	53	841105	52	843314	58	850244	129	861417	30	869239	27	877180	641	880425	31	970294	188
840320	53	841112	52	843321	59	850251	129	861424	30	869277	26	877197	641	880456	33-34	970300	635
840337	53	841129	52	843338	58	850268	129	861431	30	869284	26	877203	640	880463	33-34	970362	213
840344	53	841136	52	843345	59	850275	129	861509	30	869307	27	877302	640	880470	33-34	970386	215, 217
840351	53	841143	483	843352	58	855119	85, 255	861516	30	869314	27	877500	640	880487	33-34	970393	215, 217
840368	53	841150	483	843451	75	855201	255, 693	861523	30	869321	27	877517	640	880524	31	970430	213
840375	53	841167	483	843468	75	855218	255	861530	30	869338	27	877524	640	880555	33-34	970447	213
840382	53	841174	483	843499	75	855508	85	861608	30	869369	26	877531	640	880562	33-34	970508	635
840399	53	841181	51	843598	178	855522	363	861615	30	869376	26	877548	640	880609	31, 33	970515	634
840405	53	841198	51	843802	58	855539	362	861622	30	869383	26	877814	420	880616	31, 33	970522	635
840412	53	841228	52	843819	58	855546	363	861639	30	869406	27	877821	420	880623	31, 33	970607	215, 217
840429	53	841235	52	843826	58	855553	363	861707	30	869413	27	877845	422	880630	31, 33	970614	215, 217
840436	53	841242	51	843833	58	855560	363	861714	30	869420	27	877852	422	880647	31, 33	970621	215, 217
840443	53	841259	51	843840	58	855577	363	861721	30	869437	27	877869	421	880654	31, 33	970638	212
840450	53	841266	51	843857	58	855584	363	861738	30	869468	26	877876	421	880661	33	970720	210
840467	53	841273	51	843864	58	855591	363	861820	30	869475	26	877883	423	880678	33	971345	214, 217
840474	53	841280	51	843888	58	855607	85	861837	30	869482	26	877906	423	880685	33	971352	214, 217
840481	53	841297	55	843895	58	855614	363	862209	28	869505	27	877913	435	880692	33	971369	214, 217
840498	54	841303	55	843901	59	855652	85	862216	28	869512	27	877920	435	880869	33, 35	971376	214, 217
840504	54	841310	55	843918	59	855669	85	862223	28	869529	27	877937	419	880906	352, 387	971383	214, 217
840511	54	841327	55	843925	59	855676	85	862285	29	869536	27	877968	419, 559	880913	352, 387	971390	216
840528	54	841334	55	843932	59	855683	130	862407	28	869567	26	878101	567	880920	352, 387	971406	216
840535	54	841341	55	843949	59	855690	130-131	862414	28	869574	26	878118	567	880968	352, 387	971413	216
840542	54	841358	55	843956	59	855706	130-131	862421	28	869581	26	878125	567	881705	35	971420	216
840559	54	841365	55	843963	59	855713	85, 255	862438	28	869604	27	878132	567	881712	35	971437	216
840566	54	841372	55	843987	59	855720	85	862476	29	869611	27	878149	567	881729	35	971444	216
840573	54	841389	55, 373	843994	59	855737	85	862483	29	869628	27	878408	567	881736	35	971451	216
840580	54	841396	55, 373	844205	42	855744	130-131	862506	28	869635	27	878507	566	881743	35	975008	645
840597	54	841402	55, 373	844212	42	855751	129	862513	28	869666	26	878552	566	881750	35	975015	644
840603	54	841419	60	844229	43	855768	66	862520	28	869673	26	878606	567	881804	31	975022	644
840610	54	841426	60	844236	42	855775	130	862537	28	869680	26	878705	564	881811	31	975039	642, 648
840627	54	841433	60	844250	42	855782	130	862568	29	869727	27	878712	564	881828	31	975046	644
840634	54	841440	55	844267	42	856000	66	862575	29	869734	27	878729	564	881835	31	975053	644
840641	54	841457	51	844274	43	856017	66	862582	29	869772	26	878736	564	881842	31	975145	645
840658	54	841464	178	844281	43	856024	66	862612	28	869789	26	878743	564	881859	31	975251	214
840665	54	842003	52	844298	43	856031	66	862629	28	869819	27	878750	564	890233	21, 336	975268	214
840672	54	842010	52	844304	42	856048	66	862636	28	869826	27	878804	564	890240	21, 336	975275	214
840689	54	842102	61	844311	42	856055	66	862674	29	869833	27	878811	564	890257	21, 336	975305	178
840696	54	842119	63	844328	43	856062	67	862681	29	869840	27	878828	564	890349	21, 335	975312	178
840702	54	842171	35	844335	43	856079	66	862704	28	869857	27	878835	564	890356	21, 335	975329	178
840719	54	842201	61	844342	43	856086	66	862711	28	869864	27	878842	564	899977	211	975336	213
840726	56	842218	63	844359	70	856109	88	862728	28	869871	27	878859	564	899991	664	975350	211
840733	56	842256	63	844366	70	856116	69	862735	28	869918	27	878903	564	9xxxx		975374	212
840740	56	842270	35	844403	43	856123	69	862766	29	869925	27	878910	564	919200	235	975398	214
840757	56	842317	63	844410	61	856147	90	862773	29	869949	26	878927	564	919217	235	975466	225, 643
840764	56	842355	63	844427	61	856154	66	862780	29	869956	26	878934	564	92000003	482	975534	375
840771	56	842409	61	844434	61	856161	69	862827	28	869963	26	878941	564	92000005	482	975541	375
840788	56	842423	62	844441	61	856178	67	862902	28	869970	26	878958	564	92000007	482	975626	206
840795	56	842478	35	844458	65	856185	66	862919	29	869987	26	880005	31	931257	175	975671	206
840801	56	842522	62	845028	60	856192	66	862926	28	869994	26	880012	31	932001	687	975718	637
840818	56	842539	62	845035	60	856208	67	862933	28	871102	641	880029	31	932018	687	975725	637
840825	56	842546	63	845042	60	856215	67	862940	28	871201	559	880036	32, 34	933367	175	975732	187
840832	56	842553	63	845059	60	856222	67	862957	28	871300	641	880050	32, 34	933688	587	975749	187
840849	56, 373	842607	61	850008	36	856239	67	862964	29	871324	641	880067	32, 34	934012	198	975756	187
840856	56, 373	842614	63	850015	36	856246	67	862971	29	871331	641	880074	32, 34	934029	195	975770	57

kod	strona
975800	187
975824	619
975855	113
975862	113
975879	113
975886	113
975893	113
975978	204
975985	204
975992	204
976005	204
976043	205
976074	205
976081	205
976159	206
976166	207
976173	205
976197	204
976203	204
976210	204
976227	204
976234	204
976289	205
976302	205
976319	205
976326	205
976333	205
976562	632
976630	647
976647	647
976654	647
976661	646
976678	646
976685	647
976692	647
976722	209
979747	647
979754	649
979761	643, 679
979778	643
979792	644
979907	57
979945	637
979983	636
980101	549
992500	616
998953	616
998960	616
998977	616
Bxxxx	
ACC 808	334
ACC 811	334

kod	strona
Basic 1/50 Vetro	340
Basic 2/40	340
Basic 2/40 Vetro	340
Basic 2/50 Vetro	340
Basic 3/50 Glass and Light	340
Basic Slim Line 33	343
BASIC XL 4	342
BASIC XL 44	342
BASIC XL 66	342
BASIC XL 99	342
BC10R	302
Cxxxx	
C0197	448
C0198	448
C0199	448
C0214	447
C8016	367, 471
C8222	462
CA24	302
CA30	302
CL10W	302
CP10	302
Dxxxx	
D0796	438
D2142	447
D6653	447
D6871	473
D6877	473
D6878	473
D6879	473
D6880	473
D6881	473
D6882	473
D6883	473
D6884	473
D6885	473
D6886	473
D6887	473
D6889	473
D6890	473
D6891	473
D6921	473
D6922	473
D6925	473
D6926	473
D7380	474
D7499	474
DR10	301
Exxxx	
E5358	446
E6101	442

kod	strona
E6245	442
E6250	442-443
E6961	475
E6981	475
E6983	475
E7104	465
E7254	447
E7255	447
E7258	447
EKSCS	332
Espresso	606
Fxxxx	
F4Enano	613
F64E	613
FLFT701B	334
FLFT701N	334
FLFT901B	334
FLFT901N	334
FT10.40 TOP PLUS	407
FT5.20 TOP PLUS	407
FT7.30 TOP PLUS	407
Gxxxx	
G0563	475
G0564	475
G0565	475
G0935	442
G2639	450
G2645	446
G3322	452
G3323	452
G3367	451
G3368	451
G3570	438
G3573	438
G3658	452
G3659	452
G3666	452
G3674	452
G3871	461, 607
G4391	470
G4394	470
G4395	470
G4396	470
G4399	470
G8563	464
G9144	470
G9822	470
GR10	301
Hxxxx	
H3079	470
H3951	462
H4122	475

kod	strona
H4129	474
H4130	474
H4132	474
H4481	471
H4668	462
H5641	456
H5642	456
H5646	456
H5647	456
H7496	470
H7763	456
H7764	456
H8466	446
H9859	475
H9982	471
H9984	471
HBB250-CE	588
HBB908-CE	588
HBB908R-CE	588
HCJ967-CE	590
HJE960-CE	591
HMI200-CE	198
Jxxxx	
J0317	456
J1478	443
J2598	450
J2601	450
J2603	450
J2605	450
J2607	450
J2608	450
J2610	450
J2611	450
J2614	450
J3314	449
J4079	441
J4159	441
J4168	441
J4169	441
J4170	441
J4171	441
J4226	449
J4227	449
J4238	449
J4239	449
J4241	449
J4591	454
J4651	471
J4724	454
J4764	461
J6691	474
J6992	471

kod	strona
J6993	471
J7429	471
J8039	456
JET514V	300
JET519V2	300
JR10	301
Lxxxx	
L1346	439
L1347	439
L1348	439
L1349	439
L1351	439
L1967	439
L2356	451
L2369	452
L2370	452
L2427	471
L2437	471
L2609	443
L2761	443
L2762	443
L2805	471
L3678	445
L3692	465
L3693	465
L3694	465
L3697	465
L3750	462
L3751	462
L3963	448
L3965	448
L6688	463
L6690	463
L6692	463
L6769	470
L7027	470
L7253	454
L7254	454
L7255	454
L7256	454
L7334	453
L7335	453
L7339	453
L7340	453
L7849	456
L7850	456
L8110	451
L8398	443
L8409	443
L8469	470
L8507	451
L8508	451

kod	strona
L8675	451
L8687	453
L8688	453
L8690	455
L8941	443
L9392	443
L9941	464
L9943	464
L9944	464
L9945	455
L9946	455
LG10	301
Mxxxx	
MB10S	302
MKAF	332
MKF1011CBM	327
MKF1011CTS	329
MKF1064BM	321
MKF1064GBM	321
MKF1064GS	317
MKF1064GTS	325
MKF1064S	317
MKF1064TS	325
MKF1111BM	320
MKF1111GBM	320
MKF1111GS	316
MKF1111GTS	324
MKF1111S	316
MKF1111TS	324
MKF1664BM	321
MKF1664GBM	321
MKF1664GTS	325
MKF1664S	317
MKF1664TS	325
MKF2011BM	320
MKF2011GBM	320
MKF2011GTS	324
MKF2011S	316
MKF2011TS	324
MKF464BM	321
MKF464GBM	321
MKF464GS	317
MKF464GTS	325
MKF464S	317
MKF464TS	325
MKF511BM	320
MKF511GBM	320
MKF511GS	316
MKF511GTS	324
MKF511S	316
MKF511TS	324
MKF611CBM	327

kod	strona
MKF611CTS	329
MKF623CBM	327
MKF623CTS	329
MKF664BM	321
MKF664GBM	321
MKF664GS	317
MKF664GTS	325
MKF664S	317
MKF664TS	325
MKF711BM	320
MKF711GBM	320
MKF711GS	316
MKF711GTS	324
MKF711S	316
MKF711TS	324
MKKC1620	332
MKKC1620S	332
MKKC4	332
MKKC4S	332
MKKC5	332
MKKC5S	332
MKKC610	332
MKKC610C	332
MKKC610S	332
MKKC623C	332
MKKC711	332
MKKC711S	332
MKKPI	332
MKKPIC	332
MKL1064S	330
MKLM1064	330
MKM1211	330
MKS11	332
MKS11C	332
MKS23C	332
MKS64	332
MKTS11C	327, 329
MKTS623C	327, 329
MKWT	332
MRX51	300
MRX523	300
MX3.10C	406
MXP5223TLT	300
MXT10.35	406
MXT14.40	406
MXT5.15	406
MXT5.30	406
MXT7.20	406
MXT7.30	406
Nxxxx	
N1739	443
N1744	443

kod	strona
N4136	453
N4231	454
N4232	454
N4907	440
N5082	440
N5163	440
N5368	464
N5993	440
N5994	440
N5995	440
N6253	453
N6377	449
N6544	454
N6545	454
N6550	462
N6551	462
N6639	449
N6640	449
N6641	449
N6642	449
N6643	449
N6653	462
N6666	579
N6815	445
N6831	438
N6887	438
N6900	446
N8244	473
N8367	461
N9398	475
N9399	475
N9400	475
N9401	475
NB10	302
Oxxxx	
OB10	302
OV10	301
Pxxxx	
P1138	367
P1139	367
P1140	367
P1849	461
P2650	446
P3008	464
P3263	441
P3604	447
P3962	470
P3964	470
P3999	441
P4000	441
P4164	474
P4187	455

kod	strona
P4188	455
P7908	446
P8795	445
P8796	445
P8821	445
P9067	455
P9411	455
PA10	301
PA10R	301
PLUS XL 44	344
PLUS XL 66L	344
PR10W	302
PRS10	301
PRS10R	301
Rxxxx	
RA14	301
RGR10	301
Sxxxx	
SB10	302
SB10S	302
SC10R	302
Seria 2c	300
Seria 3i	300
Seria 4i	300
SMART 44 PLUS	349
SQ10	302
ST10C	301
ST10R	301
ST10X	301
Txxxx	
TB10	302
TB10S	302
TL10	301
TL10R	301
TL12	301
TRAYS 4 GLASS	345
TRAYS 44 GLASS	345
TRAYS 66L GLASS	345
TRAYS 99 GLASS	345
TS10R	302
Uxxxx	
U1008	442
U1010	442
U1011	442
U1012	442
U1013	442
U1032	446, 451
U1033	451
U1041	451
U1051	442-443
U1059	446
U1062	446

INDEX PRODUKTÓW

A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1 ... 426
Adapter do grzałki indukcyjnej 800 W ... 243, 539
Adapter na 2 pojemniki do zupy ... 533
Akcesoria ... 151, 153, 163, 169, 201, 632
Aparat wędzarniczy do pieców Millennial ... 332
Apetizery i pucharki ... 462
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek ... 491, 494
Automat do bitej śmietany HENDI 2,5 ... 113
Automatyczny system myjący dla pieców Millennial Black Mask ... 332

B

Bateria do zlewu z wyciąganym prysznicem ... 633
Bateria prysznicowa ... 634-635
Bateria umywalkowa łokciowa ... 635
Bateria umywalkowa, sztorcowa ... 633
Bateria umywalkowa z prysznicem ... 633
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem ... 633
Bateria zlewozmywakowa sztorcowa ... 635
Bateria z prysznicem ... 634
Bateria z prysznicem montowana do ściany ... 634
Bemar GN ... 247
Bemar Kitchen Line GN 1/1 ... 247
Bemar thermosystem 1 ... 247
Bemar thermosystem 2 ... 247
Bemar z kranem spustowym Kitchen Line GN 1/1 ... 247
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą ... 337
Blacha cukiernicza aluminiowa, zamykana ... 339
Blacha do bagietek ... 339
Blacha do pizzy ... 364
Blacha do pizzy prostokątna ... 364
Blacha perforowana – 3 ranty ... 338
Blacha wypiekowa GN 1/1 – 4 ranty ... 335
Blacha wypiekowa GN 2/3 – 4 ranty ... 335
Blacha wypiekowa perforowana ... 338
Blacha wypiekowa perforowana GN 1/1 – 4 ranty ... 335
Blacha wypiekowa perforowana GN 2/3 – 4 ranty ... 335
Blacha wypiekowa z 3 rantami ... 338-339
Blachy wypiekowe 600x400 ... 338
Blachy wypiekowe i ruszty GN 1/1 ... 335
Blachy wypiekowe i ruszty GN 2/3 ... 335
Blender 2 l z młynkiem do mielenia ... 207
Blender barmański Hamilton Beach 908 ... 588
Blender barmański Hamilton Beach hbb908 1,25 l ... 588
Blender barmański Hamilton Beach rio 250 ... 588
Blender o wysokiej mocy ... 587
Blender ręczny Concept Line ... 199
Blender ręczny hdm800si – 1000 w ... 207
Blender specjalistyczny blend-x pro, 1,6 l ... 207
Blender z obudową wyciszającą ... 586
Blender z obudową wyciszającą – sterowany cyfrowo ... 586
Briochette ... 135
Brytfanna ... 7
Brytfanna czarna little chef mini prostokątna ... 491
Brytfanna miniaturowa do przekąsek ... 498
Budget Line ... 479
Bulionówka ... 486
Bulionówka restaurant ... 472
Bulionówka trianon ... 473
Bulionówki i sosjerki ... 487
Butelki ... 463
Butelki i karafki do bitterów i alkoholu ... 468

C

Cedzak miniaturowy do przekąsek ... 498
Chłodnica zanurzeniowa, 10 zwojów, ø255 mm ... 585
Chłodnica zanurzeniowa, 16 zwojów, ø255 mm ... 585
Chochla ... 87, 542, 544
Chochla do serwowania ... 87
Chochla do sosów ... 542, 544
Chochla do sosu do pizzy płaska ... 363
Chochla do zup ... 543
Chwytak do blach ... 358-359, 363
Ciastko karmelowe la crema ... 616
Cukier biały w paluszkach la crema ... 616
Cukiernica ... 515-516
Cukier trzcinowy w paluszkach la crema ... 616
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous Vide Smartvide 5, 7, 9 ... 259
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous Vide Smartvide x 56 l ... 261
Czajnik bezprzewodowy SJM290, 1,7 l ... 619
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l ... 78, 619
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 2,5 l ... 78, 619
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 l ... 78, 619
Czajniki bezprzewodowe ... 78
Czajnik z pokrywką ... 78
Czapka kucharska „Le Grand Chef" – zestaw 10 szt. ... 665
Czapka kucharska – zestaw 10 szt. ... 665
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany Kitchen Line ... 112
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany Profi Line ... 110

D

Deska Churrasco z drewna tekowego ... 485
Deska do krojenia ... 41
Deska do krojenia chleba ... 41, 569
Deska do krojenia chleba z wyjmowaną kratką ... 41
Deska do krojenia HACCP 600×400 ... 38
Deska do krojenia HACCP 450x300 ... 38
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 ... 39
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 ... 39
Deska do krojenia Perfect Cut ... 40
Deska do krojenia uniwersalna ... 40
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem ... 40, 577
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem ... 40
Deska do krojenia z uchwytem ... 41
Deska do pizzy z uchwytem ... 365
Deska do serwowania ... 507
Deska drewniana ... 41
Deska drewniana do pizzy al metro lub focacci ... 360
Deska dwustronna ... 41, 569
Deska pod pizzę ... 365
Deski do krojenia HACCP ... 35, 38-39
Deski do krojenia uniwersalne ... 40
De-zal E płyn do dezynfekcji rąk anty covid ... 663
Dozowniki i nalewaki ... 575
Dozownik niekapiący ... 576
Dozownik płynu myjącego z regulacją ... 633
Dozownik z kulką ... 576
Drewniana deska do serwowania ... 360
Dyspenser barmański 2-częściowy ... 578
Dyspenser do miodu – z przyciskiem ... 516
Dyspenser do mleka ... 553
Dyspenser do musli ... 553
Dyspenser do oliwy ... 78
Dyspenser do parmezanu/cukiernica ... 516
Dyspenser do soków ... 552-553
Dyspenser do soków 2×12 l ... 581
Dyspenser do zimnych sosów ... 104-105
Dyspenser do zimnych sosów Easy Squeeze ... 105
Dyspenser kuchenny ... 516
Dyspensery ... 552
Dyspensery do zimnych sosów - 3 szt. ... 104
Dystrybutor stołowy do piwa ... 584
Dzbanek do blendera ... 587
Dzbanek do kawy ... 618
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką ... 514
Dzbanek do mleka ... 514
Dzbanek do napojów ... 550-551
Dzbanek do śmietanki ... 514
Dzbanek do sosów ... 558
Dzbanek do spieniania mleka ... 514, 615
Dzbanek do spieniania mleka ... 514
Dzbanek do spieniania mleka Barista ... 514, 615
Dzbanek z wkładem na lód ... 551
Dzbanki ... 447
Dziurkacz do kapsli i nakrętek ... 576
Dzwonek kuchenny ... 520

E

Ekspozytor – 3 wiaderka z tacą ... 500
Ekspozytor bufetowy ... 550, 616
Ekspozytor do dyspenserów do sosów ... 105
Ekspozytor do hot dogów i dyspenserów ... 104
Ekspozytor do kanapek ... 413
Ekspozytor do kanapek perforowany ... 413
Ekspozytor na herbatę ... 515
Ekspres do kawy automatyczny One Touch ... 606
Ekspres do kawy automatyczny Profi Line ... 604
Ekspres do kawy automatyczny Profi Line XXL ... 605
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym ... 602
Ekspres do kawy Fiamma Compass, 2-grupowy, multibojler, czarny ... 611
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega 1-grupowy, elektroniczny, biały ... 608
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega 2-grupowy, elektroniczny, biały ... 608
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega 1-grupowy, elektroniczny, czarny ... 608
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega 2-grupowy, elektroniczny, czarny ... 608
Ekspres do kawy Julia Compact 2-grupowy, automatyczny, czarny ... 609
Ekspres do kawy Romeo 1-grupowy, automatyczny, czarny ... 609
Ekspres do kawy Romeo Easy 1-grupowy, półautomatyczny, czarny ... 609
Ekspres do kawy verona Julia, 2-grupowy, automatyczny ... 610
Ekspres do kawy verona Romeo pro, 1-grupowy, automatyczny, z pompą rotacyjną ... 610
Ekspresy do kawy kolbowe HENDI Top Line by Wega ... 608
Ekspresy do kawy Verona ... 609
Element chłodzący ... 420, 424-425
Element do montażu płuczki Kitchen Line ... 117
Element grzewczy ... 420, 424
Extreme Alu Wash profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych ... 645
Extreme Booster profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców ... 642, 648
Extreme Clean profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych ... 643, 673, 675, 677, 679
Extreme Clean profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych ... 225
Extreme Coffee Lab New Formula profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych ... 647
Extreme Coffee Lab profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów do kawy ... 647
Extreme Coffee Tablets New Formula profesjonalny środek do mycia ekspresów ... 647
Extreme Degrease profesjonalny zasadowy koncentrat do tłustych zabrudzeń – do ścian, posadzek i urządzeń gastronomicznych ... 643
Extreme Descaler New Formula profesjonalny odkamieniacz – 30 szt. tabletek w opakowaniu ... 647
Extreme Descaler profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych ... 645
Extreme Descaler profesjonalny proszek do usuwania kamienia i osadów z wapnia ... 649
Extreme Milk Frother Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy ... 646
Extreme Milk System Cleaner New Formula profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach automatycznych ... 646
Extreme Oven Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych ... 642
Extreme Pure profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń ... 645
Extreme Shine profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabłyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych ... 644
Extreme Steel profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali ... 643
Extreme Steel profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali ... 679
Extreme Wash and Clean Set zestaw profesjonalnych preparatów do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych ... 644
Extreme Wash profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych ... 644
Fartuch do grillowania ... 690
Filiżanka Double Wall ze spodkiem ze stali nierdzewnej ... 607
Filiżanka espresso Double Wall ze spodkiem ze stali nierdzewnej ... 607
Filiżanka i spodek ... 486, 607
Filiżanka i spodek Cadix ... 474
Filiżanka i spodek do espresso ... 607
Filiżanka i spodek Trianon ... 473
Filiżanka sztaplowana ... 471
Filiżanka ze spodkiem, zestaw 6 szt. ... 469, 472
Filtr do ekspresów 10.5 z głowicą ... 649
Filtr do ekspresów 4.5 z głowicą ... 649
Filtr do frytury - 50 szt. ... 77
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych ø250 mm ... 618
Filtr uniwersalny Horeca z głowicą ... 649
Filtr vendingowy ... 649
Filtry do wody ... 650
Filtr z głowicą do kostkarek 3.0 ... 649
Filtr z głowicą do kostkarek 9.0 ... 649
Financier ... 134
Flamastry horeca – zestaw 2 szt. ... 33

Florentins ... 135
Folia do zgrzewarek pet/cpp peel 12/40 ... 210
Folie do prasy do hamburgerów ... 179
Fontanna do czekoladowego fondue ... 550
Fontanna do czekolady 3-poziomowa ... 550
Fontanna do czekolady 5-poziomowa ... 551
Fontanna do czekolady 6-poziomowa ... 551
Foremka pergaminowa do frytek i przekąsek ... 493
Forma do babeczek ... 124
Forma do ciast ... 124
Forma do kostek lodu ... 582
Forma do kostek lodu mini ... 582
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego ... 582
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka ... 582
Forma do kostek lodu w kształcie kuli ... 582
Forma do kostek lodu XL ... 582
Forma do pralin kwiat ... 137
Forma do pralin minitabliczka czekolady ... 137
Forma do pralin okrągła ... 137
Forma do pralin owalna ... 137
Forma do pralin serce ... 137
Forma do ravioli chef ... 375
Forma do ravioli klasyczna ... 375
Forma do wycinania ... 125
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa ... 106
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa ... 124
Formy do pralin ... 137
Formy do wycinania motyle – zestaw ... 125
Formy do wycinania owalne – zestaw ... 125
Formy do wycinania trójkątne – zestaw ... 125
Formy do wycinania – zestaw ... 125
Formy silikonowe ... 134
Frytownica blue line ... 252
Frytownica indukcyjna Kitchen Line 2×8 l ... 253
Frytownica indukcyjna Kitchen Line 8 l ... 253
Frytownica Mastercook 2×8 l ... 251
Frytownica Mastercook 8 l ... 251
Frytownica Masterpro z kranem spustowym 2×8 l ... 251
Frytownica Masterpro z kranem spustowym 8 l ... 251
Frytownica z panelem cyfrowym Mastercook z kranem spustowym 2×8 l ... 250
Frytownica z panelem cyfrowym Mastercook z kranem spustowym 8 l ... 250
Frytownice Mastercook ... 251
Frytownice Mastercook z panelem cyfrowym ... 250
Furażerka papierowa – zestaw 100 szt. ... 665

G

Gałkownica Kitchen Line ... 116
Gałkownica Profi Line ... 116
Gałkownica Stöckel ... 116-117
Gałkownica Stöckel owalna ... 117
Garnek do muli z pokrywką ... 12
Garnek do szparagów XL ... 7
Garnek do zup i sosów z pokrywką ... 12, 497
Garnek niski z pokrywką ... 2, 4
Garnek średni z pokrywką ... 2, 4, 6
Garnek wysoki z pokrywką ... 2, 4, 6
Garnki Budget Line z pokrywkami – dno „sandwich" ... 6
Garnki do muli i sosów ... 12
Garnki Kitchen Line z pokrywkami – dno kapsułowe ... 4
Garnki Profi Line z pokrywkami – dno „sandwich" ... 2
Gofrownica corn-dog ... 144
Gofrownica – duża kratka ... 145
Gofrownica Lolly ... 144
Gofrownica – mała kratka ... 145
Gofrownica okrągła na gofry belgijskie ... 144
Gofrownica – serca ... 145
Granitor 2×12 l ... 581
Grille gazowe Fiesta ... 690
Grille gazowe Green Fire ... 684
Grille kontaktowe ... 256
Grille na węgiel drzewny ... 691
Grill gazowy Fiesta 600 ... 690
Grill gazowy Fiesta 800 ... 690
Grill gazowy grill-master Maxi ... 688
Grill gazowy grill-master Mini ... 688
Grill gazowy grill-master Quattro ... 689
Grill gazowy roast-master heavy duty ... 689
Grill gazowy Xenon pro ... 691
Grill Green Fire Profi Line 2-palnikowy ... 684
Grill Green Fire Profi Line 3-palnikowy ... 684
Grill Green Fire Profi Line 4-palnikowy ... 685
Grill kontaktowy Panini ... 257
Grill kontaktowy podwójny ... 257
Grill kontaktowy pojedynczy ... 256
Grill master ... 688
Grill na węgiel drzewny Patio ... 691
Grill na węgiel drzewny Resto ... 691
Grzałka do podgrzewaczy ... 539
Grzałka indukcyjna do wbudowania 800 W ... 243, 539

H

HACCP duża szczotka ... 658
HACCP kij metalowy do szczotek i ściągaczek ... 658
HACCP ściągaczka ... 658
HACCP szczotka do naczyń ... 658
HACCP szczotka do szorowania ... 658-659
HACCP szczotka uniwersalna ... 659
HACCP szczotka z długim uchwytem ... 658
HACCP szczotka z krótkim uchwytem ... 658
HACCP zestaw szufelka ze zmiotką ... 658
Haki rzeźnicze – zestaw 4 szt. ... 74
HENDIChef IPC urządzenie multifunkcyjne ... 232

I

Ivide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide 2.0 ... 264
Ivide Plus Junior ... 266
Izolowane pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatorów Smartvide ... 262

J

Jajecznik kieliszek ... 520
Jajecznik z rantem ... 520

K

Kamień lawowy ... 687
Kanka miniaturowa do przekąsek ... 498
Karafka ... 448, 551
Karafki i dekantery ... 447
Kawa ziarnista la crema, 1 kg ... 616
Kebab ... 372
Kebab elektryczny Profi Line ... 373
Kebab gazowy Profi Line ... 372
Kieliszek romantic ... 459
Kieliszki ... 438
Kieliszki do martini ... 445
Kieliszki do szampana ... 443
Kieliszki do wódki ... 450
Kieliszki do wody/piwa ... 464
Kij teleskopowy ... 660
Klamra na tosty ... 277
Klipsownica ręczna do kiełbas, 1000 klipsów w zestawie ... 181
Klipsy do obrusów ... 520
Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu ... 33, 35
Kloc masarski drewniany bez podstawy ... 74
Kloc masarski drewniany na podstawie drewnianej ... 74
Kloc masarski z polietylenu na podstawie ... 74
Kociołek do zupy, 8 l ... 530
Kociołek do zupy Kitchen Line, 8 l ... 530
Kocioł warzelny do piwa HENDI Icd ... 585
Kolekcja Ebro ... 472
Kolekcja Oriente ... 459
Kolekcja Rock Bar ... 458
Kolekcja Toledo ... 469
Komora chłodnicza monoblokowa Polair MM218S, z podłogą ... 411
Komora chłodnicza monoblokowa Polair MM111T, z podłogą ... 411
Komora fermentacyjna, -18°C - +35°C, 18x 600x400 ... 334
Komora fermentacyjna,-18°C - +35°C, 19x 800x600 / 38x 600x400 ... 334
Komora fermentacyjna, -5°C - +35°C, 18x 600x400 ... 334
Komora fermentacyjna, -5°C - +35°C, 19x 800x600 / 38x 600x400 ... 334
Komora fermentacyjna z panelem dotykowym ... 334
Komora rozrostu 8x 600x400 – sterowanie manualne ... 307
Końcówka Bigoli ... 376
Końcówka Capelli d'Angelo (anielskie włosy) ... 376
Końcówka Caserecce ... 376
Końcówka do mopa 2352 ... 659
Końcówka do rękawów do napełniania ... 123
Końcówka do rękawów gwiazdka francuska ... 123
Końcówka do rękawów karbowana ... 122
Końcówka do rękawów kwiatek ... 123
Końcówka do rękawów prosta ... 122
Końcówka do rękawów w kształcie litery „V" ... 123
Końcówka do rękawów wstążka ... 123
Końcówka Fettuccine ... 376
Końcówka Fusilli ... 376
Końcówka Gnocchi ... 376
Końcówka Pappardelle ... 376
Końcówka Pasta Sfoglia ... 376
Końcówka spaghetti ... 376
Końcówki do dekorowania i napełniania ... 111
Końcówki do rękawów karbowane ... 122
Końcówki do rękawów proste ... 122
Końcówki do rękawów różne ... 123
Końcówki do rękawów różne – zestaw 5 szt. ... 123
Końcówki do rękawów – zestaw do kwiatów i płatków ... 123
Kontener okrągły ... 654
Kopułka szklana ... 109, 269
Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym ... 109, 269
Korek do butelki szampana ... 576
Korkociąg ... 574
Kostkarka barmatic chłodzona powietrzem ... 597
Kostkarka chłodzona powietrzem ... 599
Kostkarka chłodzona wodą ... 599
Kostkarka do lodu ... 598
Kostkarka Kitchen Line 12 ... 596
Kostkarka Kitchen Line 15 ... 596
Kostkarki do lodu ... 599
Kosz ... 656
Kosz do chmielenia, ø150 mm ... 585
Kosz do filiżanek 500×500 mm ... 641
Kosz do pieczywa okrągły ... 502
Kosz do pieczywa – rozmiar GN ... 505
Kosz do pieczywa – ze stalową ramą ... 503
Kosz do pieczywa z workiem ... 504
Kosz do szkła 500×500 mm ... 640
Kosz do szkła do zmywarki, 400×400 mm ... 641
Kosz do urządzenia do gotowania makaronu ... 377
Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia ... 640
Kosze na śmieci i popielnice ... 656
Kosz na bagietki ... 505
Kosz na sztućce do zmywarki, 500×500 mm ... 640
Kosz na tace ... 641
Kosz na talerze do zmywarki 500×500 mm ... 640
Kosz pedałowy okrągły z wkładem ... 656
Kosz samogaszący ... 656
Kosz skośny okrągły ... 503
Kosz skośny prostokątny ... 503
Kosz stojący, 43 l ... 657
Kosz stojący z popielnicą ... 529, 656
Kosz uniwersalny do zmywarki 500×500 mm ... 640
Koszyk Basic okrągły ... 509
Koszyk Basic owalny ... 509
Koszyk deco okrągły ... 509
Koszyk deco owalny ... 509
Koszyk deco podłużny ... 509
Koszyk deco prostokątny ... 509
Koszyk do owoców ... 510
Koszyk do owoców czarny ... 510
Koszyk do pieczywa owalny ... 506
Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1 ... 506
Koszyk do pieczywa z pokrywą rolltop ... 506
Koszyk do przekąsek ... 504
Koszyk do serwowania ... 509
Koszyk do serwowania czarny ... 509
Koszyki ... 506, 508
Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2 ... 506
Koszyki druciane ... 509
Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek ... 494-495
Koszyk na przyprawniki ... 522
Koszyk na smażone przekąski ... 495
Koszyk na sztućce ... 504
Koszyk okrągły ... 508
Koszyk owalny ... 502, 508
Koszyk owalny, długi ... 508
Koszyk pleciony ... 504, 510
Koszyk prostokątny ... 502, 508
Koszyk z polirattanu ... 506, 508
Kosz z pokrywą ... 656
Kosz z pokrywą obrotową ... 656
Kotleciarka elektryczna ... 178
Kotleciarka elektryczna Profi Line ... 178
Krajalnica do jajek owalna ... 69
Krajalnica do jajek prostokątna ... 69
Krajalnica do pomidorów ... 72
Krajalnica elektryczna do kiełbas ... 182
Krajalnica HENDI Profi Line 250 ... 187
Krajalnica HENDI Profi Line 300 ... 187
Krajalnica HENDI Profi Line 250 Red Edition ... 188
Krajalnica Kitchen Line 250 ... 189
Krajalnica Kitchen Line 300 ... 189
Krajalnica Kitchen Line 250 z powłoką Teflon® ... 189
Krajalnica Profi Line 195 ... 186
Krajalnica Profi Line 220 ... 186

Krajalnica Profi Line Red Edition ... 188
Krajalnica ręczna do kiełbas ... 182
Krajalnica ręczna do ziemniaków - seria CF-5 ... 184
Krajalnice Kitchen Line ... 189
Krajalnice Profi Line ... 186, 188
Kratka barmańska – zestaw 5 szt. ... 583
Krustownica ... 577
Kruszarka barowa profesjonalna barmatic mineral ... 595
Kruszarka do lodu ... 594
Kruszarka do lodu elektryczna ... 594
Kruszarka do lodu na podstawie z marmuru – elektryczna ... 595
Krzesło cateringowe białe ... 572
Krzesło cateringowe czarne ... 572
Kubek ... 496
Kubek do koktajli miedziany ... 578
Kubek do przekąsek Fingerfood jednorazowy – zestaw 100 szt. ... 554
Kubek evolution ... 475
Kubek restaurant ... 472
Kubek sztaplowany ... 471
Kubek trianon ... 473
Kubek z podstawkiem do przekąsek Fingerfood jednorazowy – zestaw 100 szt. ... 554
Kubek z uchem double wall ... 607
Kubek z uchwytem ... 496
Kuchenka indukcyjna 1800 ... 243
Kuchenka indukcyjna 2000 ... 243
Kuchenka indukcyjna 3500 D ... 240
Kuchenka indukcyjna 5000 D ... 241
Kuchenka indukcyjna 3500 D XL ... 240
Kuchenka indukcyjna 3500 M ... 241
Kuchenka indukcyjna 2000 W ... 238
Kuchenka indukcyjna 3500 W ... 238
Kuchenka indukcyjna 2000 W Display Line ... 242
Kuchenka indukcyjna 3500 W Display Line ... 242
Kuchenka indukcyjna Black Line 2000 W ... 236
Kuchenka indukcyjna Black Line 3500 W ... 236
Kuchenka indukcyjna do wbudowania 1000 W ... 243
Kuchenka indukcyjna podwójna ... 239
Kuchenka indukcyjna podwójna 7000 ... 241
Kuchenka indukcyjna podwójna Black Line ... 237
Kuchenka indukcyjna podwójna Display Line ... 242
Kuchenka indukcyjna podwójna z funkcją boost ... 239
Kuchenka mikrofalowa 1000 w ... 281
Kuchenka mikrofalowa samsung 1100 W, 26 l – 20 programów, sterowana elektronicznie ... 280
Kuchenka mikrofalowa samsung 1850 W, 26 l – 30 programów, sterowana elektronicznie ... 278
Kuchenka mikrofalowa samsung 1500 W, 26 l – sterowana elektromechanicznie ... 279
Kuchenka mikrofalowa samsung 1850 W, 26 l – sterowana elektromechanicznie ... 279
Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla ... 281
Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1000 W ... 280
Kuchenki indukcyjne Black Line ... 236
Kuchenki indukcyjne oblique ... 238
Kuchenki mikrofalowe ... 278
Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 225
Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 225
Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 224
Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 224
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 226
Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 227
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 226
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line stołowa ... 227
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line stołowa ... 227
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 226
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 226
Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillem . 229
Kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym ... 222
Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym ... 223
Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów Smartvide – 1000 szt. ... 262
Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością i kutry z dwoma prędkościami Compact Line ... 153
Kutry i emulgatory ... 151
Kuweta do lodów Kitchen Line ... 119
Kuweta do lodów okrągła ... 119
Kuweta do lodów Profi Line ... 119
Kuweta do lodów z poliwęglanu ... 120
Kuweta okrągła do lodów ... 119

L

Lampa do podgrzewania potraw ... 235
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, cylindryczna .. 235
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, stożkowa ... 235
Lampa grzewcza ... 695
Lampa grzewcza gazowa z płomieniem – piramida ... 695
Lampa grzewcza na gaz ... 694
Lampa grzewcza na gaz składana ... 694
Lampa owadobójcza ... 665-666
Lampa owadobójcza, 100 m² ... 666
Lampa owadobójcza, 150 m² ... 666
Lampa owadobójcza wodoodporna ... 667
Lampa owadobójcza wodoodporna z wentylatorem ... 667
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą, 120 m² ... 666
Lampy owadobójcze ... 665
Lampy owadobójcze do użytku na zewnątrz pomieszczeń ... 667
Lampy owadobójcze do użytku w kuchni i restauracji .. 666
Lejek ... 78
Lejek z rączką ... 78
Lina do słupków odgradzających ... 573
Linia America'20s ... 444
Linia Aska ... 451
Linia Be Bop ... 453
Linia Brixton ... 455
Linia Broadway ... 445, 454
Linia Cabernet ... 438
Linia Can ... 454
Linia Century ... 50
Linia Churrasco ... 51
Linia Eco ... 444
Linia Elisa ... 454
Linia Fusion ... 456
Linia Grands Cepages ... 442
Linia Granity ... 450
Linia Inventa ... 444
Linia Islande ... 449
Linia Lima ... 451
Linia Log ... 455
Linia New York ... 453
Linia Norvege ... 450
Linia Open Up ... 442, 451
Linia Pop Corn ... 454
Linia Primary ... 452
Linia Princesa ... 441
Linia Restaurant ... 472
Linia Resto ... 443
Linia Shetland ... 455
Linia Stack Up ... 456
Linia Sublym ... 443
Linia Victorinox Swiss Classic ... 48
Linia Vigne ... 452
Linia Vina ... 439
Linia Vina Juliette ... 440
Listwa do bonów ... 59
Listwa magnetyczna z haczykami ... 45
Listwa wspornikowa ... 19, 23
Lodówka do wina 2-strefowa, 149 butelek ... 399, 601
Lodówka do wina 2-strefowa, 44 butelki ... 601
Lodówka do wina 2-strefowa, 44 butelki ... 399
Lodówka do wina dwustrefowa ... 399, 601
Lodówka na mleko ... 605
Lodówka na mleko z wyświetlaczem temperatury ... 603
Lodówka na napoje 1-drzwiowa, 126 l ... 398, 600
Lodówka na napoje 1-drzwiowa, 293 l ... 398, 600
Lodówka na napoje 2-drzwiowa, 180 l ... 398, 600
Lodówka na napoje 2-drzwiowa, 197 l ... 399, 601
Lodówka na napoje 2-drzwiowa, 448 l ... 398, 600
Lodówka na napoje 3-drzwiowa, 303 l ... 399, 601
Lodówka na napoje 1-drzwiowa, 93 l ... 398, 600
Lodówki barowe ... 398, 600
Long mold ... 135

Ł

Ławka cateringowa ... 572
Łopata do obracania pizzy z ruchomym uchwytem ... 361
Łopata do pizzy ... 360
Łopata do pizzy drewniana ... 360
Łopata do pizzy Italia 3D aluminiowa, perforowana ... 361
Łopata do pizzy kwadratowa ... 358-359
Łopata do pizzy kwadratowa 33×33 cm – 120 cm ... 357
Łopata do pizzy kwadratowa 33×33 cm – 150 cm ... 357
Łopata do pizzy kwadratowa 45×45 cm – 120 cm ... 357
Łopata do pizzy kwadratowa 45×45 cm – 150 cm ... 357
Łopata do pizzy kwadratowa, perforowana ... 357
Łopata do pizzy okrągła ... 357-358
Łopata do pizzy Orchidea aluminiowa ... 361
Łopata do pizzy Sole Mio aluminiowa, perforowana ... 361
Łopata do pizzy Venezia ... 361
Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych ... 362
Łopata operacyjna do pizzy ... 357
Łopatka do miękkich serów ... 67
Łopatka do pizzy ... 363
Łopatka do sera ... 67
Łopatka/nóż do tortu ... 359, 549
Łopaty do pizzy ... 361
Łuskarka do lodu ... 598
Łyżeczka do dipów cuchara ... 490
Łyżeczka do jajka ... 520
Łyżka barmańska ... 578
Łyżka barmańska miedziana ... 578
Łyżka cedzakowa ... 76, 87, 542-543
Łyżka cedzakowa okrągła ... 543
Łyżka do potraw ... 543
Łyżka do sałatek ... 544
Łyżka do serwowania ... 87, 542
Łyżka do sosu do pizzy ... 362
Łyżka kuchenna ... 86, 132
Łyżka przystawkowa z melaminy ... 543
Łyżka z tworzywa ... 86, 132
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa ... 544
Łyżki kuchenne – zestaw 3 szt. ... 86, 132

M

Madeleines ... 135
Markery do tablicy – wąska końcówka 1 mm ... 527
Markery do tablicy – z szeroką końcówką ... 527
Markery do tablicy – z wąską końcówką ... 527
Maszyna do lodów ... 115
Maszyna do popcornu ... 146
Maszyna do produkcji makaronu ... 376
Maszyna do waty cukrowej ... 146
Maszyna wielofunkcyjna z elektronicznym panelem graficznym serii ck ... 167
Maszynka do krojenia ziemniaków ... 73
Maszynka do makaronu ... 374
Maszynka do makaronu elektryczna ... 374
Maszynka do makaronu elektryczna Kitchen Line ... 375
Maszynka do makaronu Kitchen Line ... 375
Maszynka do mielenia mięsa ... 177
Maszynka do mielenia mięsa MG 510 ... 206
Maszynka do mielenia mięsa MG 700 ... 206
Maszynka do zmiękczania mięsa Profi Line ... 75
Mata antypoślizgowa ... 41
Mata barmańska gumowa ... 583
Mata pod tamper podwójna ... 614
Mata pod tamper pojedyncza ... 614
Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca ... 136
Mata „zachowaj odstęp" ... 664
Matryca do zgrzewarki ... 210
Matryca do zgrzewarki HENDI 976722 ... 209
Maty i siatki do pieczenia i grillowania ... 136
Meble cateringowe składane ... 570
Miara barmańska ... 579
Miara barmańska miedziana ... 579
Miarka stalowa – z podziałką ... 80
Miarka z polipropylenu ... 80
Miarka z polipropylenu piętrowalna ... 80
Miesiarka do ciasta z 1 prędkością i stałą dzieżą ... 356
Miesiarka spiralna do ciasta z 2 prędkościami i unoszoną głowicą ... 356
Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2 prędkościami ... 355
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą ... 354
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą ... 354
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami ... 355
Miesiarki spiralne ... 354
Miesiarki spiralne z 2 prędkościami ... 355
Mieszadło drewniane ... 86, 132, 360
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną ... 182
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą stałą ... 182
Mikser planetarny stołowy, 5-litrowy, seria BM-5 ... 192

Mikser ręczny Hamilton Beach Heavy Duty ... 198
Mikser ręczny HENDI 250 o zmiennej prędkości z rózgą .. 198
Mikser ręczny HENDI 400 o zmiennej prędkości z rózgą i wieszakiem ... 196
Mikser ręczny HENDI Kitchen Line 160 o zmiennej prędkością ... 194
Mikser ręczny Kitchen Line o zmiennej prędkości z rózgą i wieszakiem ... 196
Mikser ręczny Profi Line 250 o stałej prędkości ... 195
Mikser ręczny Profi Line 300 o zmiennej prędkości ... 195
Mikser ręczny Profi Line 400 o zmiennej prędkości .. 195, 197
Mikser ręczny Profi Line 500 o zmiennej prędkości ... 195
Mikser ręczny Profi Line 500 o zwiększonej mocy i zmiennej prędkości ... 195
Mikser turbo TRX-22 ... 193
Miksery planetarne ... 191
Miksery planetarne Kitchen Line ... 190
Miksery planetarne wolnostojące – seria BE ... 192
Miksery ręczne HENDI ze zmienną prędkością ... 195
Miksery ręczne Kitchen Line ... 194
Miksery ręczne Profi Line ... 195
Miksery ręczne ze zmienną prędkością i stałą prędkością Sammic ... 200
Mini-cake ... 134
Minikomora chłodnicza i mroźnicza ... 410
Mini-tartelette ... 135
Miotła do użytku wewnętrznego z kijem ... 660
Misa do szampana ... 500, 580
Misa do szampana/ponczu ... 580
Misa do szampana/ponczu Economic ... 580
Miseczka Cacerole ... 490
Miseczka Concha ... 490
Miseczka Cuadrado ... 490
Miseczka do deserów „klaun" ... 489
Miseczka do przekąsek Fingerfood jednorazowa – zestaw 100 szt. ... 554
Miseczka do sosów ... 501
Miseczka do sosów i dipów ... 501
Miseczka do zapiekania/kokila ... 143
Miseczka do zapiekania/kokila ... 501
Miseczka Huevo ... 490
Miseczka Lionhead ... 487
Miseczka Lionhead ... 490
Miseczka na masło i sos ... 501
Miseczka Plato ... 490
Miseczka ramekin ... 501
Miseczka Redondo ... 490
Miseczka skośna do przekąsek Fingerfood jednorazowa – zestaw 100 szt. ... 554
Miseczka tapas Cuadrado ... 490
Miseczka Triangolo ... 490
Miseczka trójkątna do przekąsek Fingerfood jednorazowa – zestaw 100 szt. ... 554
Miska ... 469-472, 496
Miska betonowa ... 557
Miska do paelli emaliowana ... 497
Miska do ubijania z zaokrąglonym dnem ... 89
Miska do zupy ... 469
Miska Evolution ... 475
Miska kuchenna ... 88
Miska kwadratowa ... 555
Miska prostokątna ... 500
Miska skośna ... 489
Miska skośna velocity ... 501
Miska skośna z melaminy ... 557
Miska Vanilla ... 487
Młynek do kawy fiorenzato f64e, elektroniczny ... 613
Młynek do kawy verona z wyświetlaczem ... 611
Młynek do mielenia kawy automatyczny ... 612
Młynek do mielenia kawy elektroniczny ... 612
Młynek do odpadków 550 w z włącznikiem ... 636
Młynek do pieprzu ... 519
Młynek do pieprzu i soli przezroczysty ... 519
Młynek do pieprzu – z tworzywa ... 518
Młynek do soli ... 519
Młynek do soli – z tworzywa ... 518
Młynek drewniany do pieprzu ... 518
Młynek drewniany do soli ... 518
Młynek elektroniczny do kawy fiorenzato F4E Nano z wyświetlaczem ... 613
Młynki do kawy ... 612
Młynki do pieprzu i soli ... 518
Mop do czyszczenia na mokro ... 659
Mop z kijem teleskopowym ... 659
Moździerz ... 578
Muffins ... 134
Multipatelnia elektryczna ... 254

N

Naboje do syfonu do bitej śmietany ... 114
Naboje do wody sodowej co_2 ... 593
Naczynia dla dzieci ... 489
Naczynia do zapiekania porcelanowe ... 488
Naczynia do zapiekania z porcelany ... 488
Naczynia emaliowane ... 496
Naczynia jednorazowe do przekąsek Fingerfood ... 554
Naczynia miedziane induction ... 12
Naczynia ze stali galwanizowanej ... 500
Naczynie do przekąsek Fingerfood w kształcie fali jednorazowe – zestaw 100 szt. ... 554
Naczynie do zapiekania Rustica – kwadratowe ... 488
Naczynie do zapiekania Rustica – okrągłe ... 488
Naczynie do zapiekania Rustica – owalne ... 488
Naczynie do zapiekania Rustica – prostokątne ... 488
Naczynie prostokątne ... 496
Naczynie skośne do przekąsek Fingerfood jednorazowe – zestaw 100 szt. ... 554
Nadstawa chłodnicza GN 1/3 ... 390
Nadstawa chłodnicza GN 1/4 ... 390
Nadstawka do kosza 500×500 mm ... 640
Nadstawy chłodnicze ... 390
Nadziewarka do kiełbas Profi Line pionowa ... 180
Nadziewarka elektryczna do kiełbas 15 l ... 181
Nadziewarki do kiełbas ... 180
Nakładka na ruszt kuchenny ... 3, 229
Naklejka Food Safety – „data przydatności" ... 37
Naklejka Food Safety – „spożyć przed" ... 37
Naklejka Food Safety – „spożyć w pierwszej kolejności" 37
Naklejki Food Safety ... 36
Naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia – jednorazowe ... 36
Naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia – wielorazowe ... 36
Naleśnikarka ... 145
Nalewak chromowany – zestaw 6 szt. ... 575
Nalewak miedziany długi – zestaw 12 szt. ... 575
Nalewak stalowy długi ... 575
Nalewak – zestaw 4 szt. ... 575
Nalewak – zestaw 6 szt. ... 575
Napęd miksera ręcznego HENDI Kitchen Line 350 ze zmienną prędkością ... 194
Napęd miksera ręcznego HENDI Kitchen Line 500 ze zmienną prędkością ... 194
Napęd wilka do mięsa o dużej wydajności PS-22 ... 170
Naścienny, bezdotykowy, elektroniczny dyspenser do mydła lub żelu do dezynfekcji ... 639
Naścienny dozownik do mydła ... 639
Naścienny dyspenser do ręczników papierowych w typie Z lub C ... 639
Naścienny, przemysłowy dyspenser na dużą rolkę ręczników papierowych ... 639
Naświetlacz do jaj ... 661
Nośnik do szklanek z piwem ... 584
Nóż dekoracyjny ... 67
Nóż dekoracyjny do cytrusów ... 66
Nóż dekoracyjny do kulek – podwójny ... 66
Nóż dekoracyjny do kulek – pojedynczy, karbowany ... 66
Nóż dekoracyjny do kulek – pojedynczy, owalny ... 66
Nóż dekoracyjny do masła ... 66
Nóż dekoracyjny kanałowy ... 66
Nóż do chleba ... 43-44, 58, 61
Nóż do ciasta ... 59, 129, 131
Nóż do ciasta do pizzy ... 363
Nóż do ciasta do pizzy giętki ... 363
Nóż do cytrusów ... 66
Nóż do filetowania ... 42, 44, 61
Nóż do filetowania ryb giętki ... 59
Nóż do jarzyn ... 44
Nóż do kebaba ... 373
Nóż do krojenia ... 59
Nóż do krojenia chleba ... 58
Nóż do miękkich serów ... 67
Nóż do mięsa ... 61
Nóż do obierania ... 42, 44
Nóż do obierania cytrusów ... 66
Nóż do obierania pomidorów ... 51
Nóż do obierania warzyw i owoców ... 51
Nóż do obierania z wygiętym ostrzem ... 58
Nóż do oddzielania kości ... 59, 61
Nóż do ostryg ... 65
Nóż do ostryg długi ... 65
Nóż do ostryg prosty ... 65
Nóż do pieczeni ... 59
Nóż do serwowania ciasta ... 131
Nóż do siekania ziół ... 70
Nóż do smarowania ząbkowany ... 66
Nóż do steków ... 58, 483
Nóż do steków - 6 szt. ... 483
Nóż do steków jumbo - zestaw 6 szt. ... 483
Nóż do steków xl - 6 szt. ... 483
Nóż do steków - zestaw 6 szt ... 483
Nóż do szynki i kebaba ... 61
Nóż do szynki i łososia ... 43, 45
Nóż do szynki i łososia ... 59
Nóż do szynki wąski ... 59
Nóż do twardych serów ... 67
Nóż do warzyw ... 58
Nóż do wilka ... 172-175
Noże do obierania owoców ... 51
Noże Duo ... 54
Noże Ecco ... 56
Noże Gastro ... 53
Noże Green Line ... 58
Noże HACCP ... 62
Noże HACCP w kolorze białym – do pieczywa, nabiału i delikatesów ... 63
Noże HACCP w kolorze brązowym – do wędlin i gotowanych mięs ... 62
Noże HACCP w kolorze czerwonym – do surowego mięsa . 62
Noże HACCP w kolorze niebieskim – do ryb ... 63
Noże HACCP w kolorze zielonym – do warzyw i owoców .. 63
Noże HACCP w kolorze żółtym – do drobiu ... 62
Noże japońskie ... 60
Noże Kitchen Line ... 44
Nóż elektryczny do kebaba ... 371
Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line ... 371
Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line bezprzewodowy .. 371
Nóż elektryczny do kebaba Profi Line ... 371
Nóż elektryczny do odcinania kawałków wyciskanego makaronu ... 376
Noże Profi ... 53
Noże Profi Line ... 42
Noże rzeźnicze ... 56
Noże standard – uniwersalne, w kolorze czarnym ... 61
Noże superior ... 55
Noże Titan East ... 60
Noże Victorinox ... 46
Noże Victorinox Fibrox ... 46
Noże Victorinox Forged Grand Maitre ... 47
Noże Victorinox Swiss Classic ... 48
Nóż kucharski ... 35, 42, 44, 61
Nóż kucharski w pudełku prezentowym ... 57
Nóż kuchenny ... 58
Nóż nieprzywierający do krajalnic Profi Line ... 187
Nóż rzeźniczy ... 35, 42, 44, 58, 61
Nóż Santoku ... 43
Nóż szefa kuchni ... 59
Nóż uniwersalny ... 35, 42, 61
Nożyce do drobiu ... 44, 65
Nożyce kuchenne uniwersalne ... 65
Nożyce kuchenne z miękkim uchwytem ... 65
Nożyk do obierania ... 52
Nożyk do pomidorów ... 52, 67
Nożyki do obierania ... 52
Nożyki HACCP do obierania, zestaw 6 szt. ... 52

O

Obieraczka do ziemniaków HENDI 7 ... 183
Obieraczka do ziemniaków Profi Line 10 kg ... 183
Obieraczka do ziemniaków Profi Line 5 kg ... 183
Obieraczka do ziemniaków seria M-5 ... 184
Obieraczka do ziemniaków seria Pi ... 185
Obierak ... 52, 67
Obręcz do taboretu gazowego ... 234
Obrus okrągły Symposium ... 571-572
Obrus prostokątny Symposium ... 571
Ociekacz ... 27, 30
Ociekacz do pojemników do cyrkulatora Smartvide X .. 261
Ociekacz do pojemników GN ... 23
Odbijak do fusów GN ... 615
Odbijak do fusów okrągły ... 615
Odbijak do fusów w drewnianej obudowie ... 615
Officina 1825 Sale&Pepe ... 516
Okap przyścienny, skośny, z filtrami labiryntowymi i króćcem ø150 mm ... 683
Okapy kondensacyjne ... 332
Okrągła deska Churrasco do steków ... 485
Okrągła nasadka Churrasco na grilla ... 686
Okrągła patelnia żeliwna do grillowania ... 7
Okulary chroniące oczy podczas krojenia cebuli ... 68
Oliwiarka friulana ... 362
Opiekacz 580 ... 272

Opiekacz 800 ... 272
Opiekacz kwarcowy GN 1/1 ... 273
Opiekacz kwarcowy maxi GN 1/1 ... 273
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie ... 272
Organizer na przyprawniki okrągły ... 522
Organizer na przyprawniki prostokątny ... 522
Organizer stołowy ... 522
Organizer stołowy czarny ... 522
Osłona z pleksi ... 664
Osłona z pleksi wolnostojąca ... 664
Ostrzałka ... 45, 61
Ostrzałka diamentowa ... 43
Ostrzałka do noży ... 68
Ostrzałka do noży Masatlar ... 55
Ostrzałka elektryczna do noży ... 68
Ostrza zapasowe do 855201 – zestaw 5 szt. ... 255
Ostrze do krojenia frytek 11 mm do maszynki do krojenia ziemniaków ... 73
Otwieracz ... 574
Otwieracz barmański ... 574
Otwieracz barmański Profi Line ... 574
Otwieracz do butelek z pojemnikiem na kapsle ... 574
Otwieracz do puszek ... 69
Otwieracz do puszek bezpieczny ... 69
Otwieracz do puszek Kitchen Line ... 69
Otwieracze do butelek i korkociągi ... 574

P

Pakowarka próżniowa Budget Line - listwowa ... 211
Pakowarka próżniowa Budget Line - listwowa ... 211
Pakowarka próżniowa Kitchen Line - komorowa ... 214
Pakowarka próżniowa Kitchen Line – listwowa ... 212
Pakowarka próżniowa komorowa seria Sensor Ultra ... 220
Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa ... 214
Pakowarka próżniowa Profi Line – listwowa ... 213
Pakowarka próżniowa seria SE ... 218
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę Budget Line – listwowa ... 211
Pakowarki próżniowe ... 214-215
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra seria 600 ... 221
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra seria 800 ... 221
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra seria 6000 ... 221
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra serii 300, 400 i 500 ... 220
Pakowarki próżniowe SE seria 600 ... 219
Pakowarki próżniowe SE seria 800 ... 219
Pakowarki próżniowe SE serii 200, 300, 400 i 500 ... 219
Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszka ... 541
Palnik gazowy do crème brûlée ... 143
Palnik szefa kuchni ... 142
Palnik szefa kuchni design by Robert Bronwasser ... 140
Papier pergaminowy do frytek i przekąsek ... 492-493
Pasta do podgrzewaczy ... 540
Pasta do podgrzewaczy, zestaw 2 szt. ... 540
Pasty do podgrzewaczy ... 540
Pasują do wszystkich syfonów na rynku ... 114
Pasują do zgrzewarek różnych producentów ... 210
Patelnia ... 9
Patelnia bez pokrywki ... 3-4
Patelnia do grillowania ryflowana ... 9
Patelnia do naleśników ... 9
Patelnia do naleśników induction ... 10
Patelnia do naleśników płytka ... 11
Patelnia do paelli ... 11, 690
Patelnia do paelli dzielona emaliowana ... 13
Patelnia do paelli, głęboka, emaliowana ... 13
Patelnia do ryb induction owalna ... 10
Patelnia do serwowania ... 13, 497
Patelnia emaliowana ... 689
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi ... 688
Patelnia gazowa Bake-Master Mini ... 688
Patelnia głęboka ... 9
Patelnia induction ... 10, 12
Patelnia induction mała ... 11
Patelnia indukcyjna wok ... 241
Patelnia indukcyjna z odlewu aluminium ... 8
Patelnia miniaturowa ... 499
Patelnia multifunkcyjna Profi Line ... 230
Patelnia nieprzywierająca bez pokrywki ... 3
Patelnia owalna do ryb ... 9
Patelnia uniwersalna induction ... 11
Patelnia wok ... 9, 234, 686
Patelnia wok 3-ply bez pokrywki ... 13
Patelnia wok induction ... 10
Patelnia żeliwna do grillowania, kwadratowa ... 7
Patelnia żeliwna GN 1/1 ... 687
Patelnia żeliwna uniwersalna ... 7
Patelnia z powłoką nieprzywierającą ... 10
Patelnie aluminiowe titanium professional ... 8-9
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą marble professional induction ... 10
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum Professional ... 10
Patelnie do paelli ... 13
Patelnie Profi Line ze stali walcowanej induction ... 11
Patera 3-stopniowa składana ... 550
Patera do owoców morza ... 550
Patera na ciasto z melaminy ... 556
Patera obrotowa do ciasta ... 549
Patery do serwowania ... 550
Pędzelek cukierniczy płaski – 2 szt. ... 136
Pędzelek cukierniczy z silikonu płaski ... 136
Pędzelek druciany z drewnianym uchwytem ... 136
Pęseta ... 81
Pęseta do sushi ... 81
Pęseta do usuwania ości ... 81
Pęseta uniwersalna powlekana ... 81
Pęseta zakrzywiona ... 81
Pęseta z okrągłymi końcówkami ... 81
Piec do gotowania w niskich temperaturach ... 267
Piec do pizzy HENDI smart 44 plus – sterowany elektromechanicznie ... 349
Piece do pizzy ... 340
Piece do pizzy Basic ... 341
Piece do pizzy Basic Slim Line ... 343
Piece do pizzy Basic XL ... 342
Piece do pizzy gazowe ... 347
Piece do pizzy Plus XL ... 344
Piece do pizzy superior glass xl z komorą całkowicie wyłożoną kamieniem szamotowym ... 346
Piece do pizzy trays glass na blachy cukiernicze i piekarnicze 600x400 ... 345
Piece konwekcyjne z nawilżaniem ... 311
Piece konwekcyjno-parowe HENDI, elektryczne - sterowanie elektroniczne ... 309
Piece konwekcyjno-parowe HENDI – sterowanie elektromechaniczne ... 308
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 321
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro Compact elektryczne, sterowane elektroniczne ... 326
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii ... 320
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii oraz Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe ... 318
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 317
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Smart Gastro dla gastronomii ... 316
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Smart Gastro dla gastronomii oraz Millennial Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektromechanicznie, elektryczne i gazowe ... 314
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 325
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro Compact, z systemem myjącym, elektryczne, sterowane elektroniczne ... 328
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii ... 324
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii oraz Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa, sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe ... 322
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem ... 310
Piece statyczne piekarniczo-cukiernicze 600x400 mm z zaparowaniem, sterowane elektronicznie, elektryczny ... 331
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4×GN 2/3 – elektryczny ... 306
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4×GN 2/3 – gazowy ... 306
Piec konwekcyjny H90 ... 304
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S ... 305
Piec przelotowy do pizzy Tunnel C – elektryczny, z nowym, elektronicznym panelem sterowania ... 348
Piec wędzarniczy elektryczny ... 267
Piecyk do pizzy ... 274
Piecyk do pizzy 1-komorowy 2000 W ... 350
Piecyk do pizzy 2- komorowy 3000 W ... 350
Pieprzniczka i solniczka ... 77, 517
Pierścień kucharsko-cukierniczy ... 106, 124
Piła do kości ... 179
Pistolet do sosów Kitchen Line ... 103
Pistolet do sosów Profi Line ... 103
Pistolet wędzarniczy ... 108-109, 268
Pistolet wędzarniczy Smoking Gun Pro – wersja Sage Profesjonalna ... 109, 268
Plecak termiczny dostawczy ... 369, 434
Plomba samoprzylepna zabezpieczająca otwór na słomkę – zestaw 2 rolek ... 37
Plomba zabezpieczająca opakowania i pojemniki – zestaw 2 rolek ... 37
Płuczka do gałkownic Kitchen Line ... 117
Płuczka do gałkownic Profi Line ... 117
Płyn antywirusowy do dezynfekcji powierzchni ... 662
Płyn antywirusowy do dezynfekcji rąk i powierzchni ... 662
Płyta do pakowania płynów ... 221
Płyta do serwowania z melaminy – imitacja drewna dębowego ... 561
Płyta do serwowania z melaminy – imitacja łupka ... 560
Płyta do serwowania z melaminy z uchwytem – imitacja drewna dębowego ... 561
Płyta do serwowania z melaminy z uchwytem – imitacja łupka ... 560
Płyta grillowa blue line – 1/2 gładka, 1/2 ryflowana ... 255
Płyta grillowa blue line – 2/3 gładka, 1/3 ryflowana ... 255
Płyta grillowa blue line gładka ... 255
Płyta grillowa blue line ryflowana ... 255
Płyta grillowa gazowa Kitchen Line ... 227
Płyta grillowa teppanyaki ... 254
Płyta grillowa teppanyaki gigant ... 254
Płyta grzewcza GN 1/1 ... 246
Płyta grzewcza indukcyjna Black Line ... 237, 246
Płyta grzewcza indukcyjna Display Line ... 246
Płyty grillowe blue line ... 255
Płyty grillowe teppanyaki ... 254
Podajnik na naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia ... 36
Podajnik na naklejki Food Safety – pojedynczy ... 37
Podajnik z zestawem naklejek Food Safety na każdy dzień tygodnia ... 37
Podgrzewacz do czekolady ... 617
Podgrzewacz do parówek ... 275
Podgrzewacz do parówek 10 l ... 275
Podgrzewacz do zupy na pastę ... 532
Podgrzewacze do parówek ... 275
Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line GN 1/1 ... 531
Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line okrągły ... 531
Podgrzewacz elektryczny Profi Line GN 1/1 ... 531
Podgrzewacze na pastę Profi Line ... 534, 536
Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3 ... 538
Podgrzewacz indukcyjny Top Line prostokątny GN 2/3 ... 538
Podgrzewacz na pastę do zupy polerowany na wysoki połysk ... 536
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 ... 532-533
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 ... 532
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 polerowany na wysoki połysk ... 536
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 polerowany na wysoki połysk ... 536
Podgrzewacz na pastę GN 2/3 polerowany na wysoki połysk ... 536
Podgrzewacz na pastę GN 1/1, satynowany ... 535
Podgrzewacz na pastę GN 1/2, satynowany ... 535
Podgrzewacz na pastę GN 2/3, satynowany ... 535
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw z pojemnikami GN ... 533
Podgrzewacz na pastę okrągły ... 532
Podgrzewacz na pastę okrągły, satynowany ... 535
Podgrzewacz na pastę rolltop GN 1/1 ... 537
Podgrzewacz na pastę rolltop okrągły ... 537
Podgrzewacz rolkowy do parówek ... 274
Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki ... 538
Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki ... 538
Podkładka dystansowa do transportu pizzy – 250 szt. ... 365
Podkładka pod kartę menu ... 524
Podkładka z papieru pergaminowego ... 492
Podkładki do krojenia antypoślizgowe – zestaw 6 szt. ... 40
Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt. ... 40
Podkładki dystansowe do transportu pizzy – 500 szt. ... 365
Podstawa jezdna do szatkownicy i urządzeń wielofunkcyjnych ... 161
Podstawa pod garnki ... 683
Podstawa pod wok ... 686
Podstawka pod kartę menu ... 521
Podstawka pod przybory bufetowe ... 543
Podstawy pod piec w formie komory rozrostu i garownika ... 330
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 ... 336
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 perforowany ... 336

Pojemnik aluminiowy GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą 21, 336
Pojemnik barmański na dodatki do drinków 577
Pojemnik do lodu biały 581
Pojemnik do lodu – podwójne ścianki 580
Pojemnik gastronomiczny do pieców GN 1/1 ....21, 337
Pojemnik gastronomiczny do pieców GN 1/2 ....21, 337
Pojemnik GN 1/1 ....17-18, 22, 24-32, 34, 558
Pojemnik GN 1/1 336
Pojemnik GN 1/2 ....17-18, 22, 24-32, 34, 558
Pojemnik GN 1/3 ....17-18, 22, 24-31, 33-34, 558
Pojemnik GN 1/4 ....19, 22, 24, 26-31, 33-34
Pojemnik GN 1/6 ....19, 22, 24, 26-31, 33-34
Pojemnik GN 1/9 ....19, 23, 25-28, 30-31, 33-34
Pojemnik GN 2/1 ....18, 27
Pojemnik GN 2/3 ....18, 22, 24-25
Pojemnik GN 2/4 18
Pojemnik GN 1/1 do smażenia 337
Pojemnik GN 1/1 „konwektomat" 336
Pojemnik GN 1/1 „konwektomat" 21
Pojemnik GN 2/3 „konwektomat" 21
Pojemnik GN 2/3 „konwektomat" 335
Pojemnik GN 1/1 – perforowany 19
Pojemnik GN 1/1 – perforowany 23
Pojemnik GN 1/2 – perforowany 19
Pojemnik GN 1/2 – perforowany 23
Pojemnik GN 1/3 – perforowany 19
Pojemnik GN 2/3 – perforowany 19
Pojemnik GN 2/3 – perforowany 23
Pojemnik GN 1/1 z chowanymi uchwytami 20
Pojemnik GN 1/2 z chowanymi uchwytami 20
Pojemnik GN 1/3 z chowanymi uchwytami 20
Pojemnik GN 1/4 z chowanymi uchwytami 20
Pojemnik GN 1/6 z chowanymi uchwytami 20
Pojemnik GN 2/3 z chowanymi uchwytami 20
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą 336-337
Pojemniki ekspozycyjne na mięso 412
Pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora Smartvide X 261
Pojemniki GN Budget Line 24
Pojemniki GN Budget Line z uchwytami 25
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu – bez pokrywek 32
Pojemniki GN i tace z porcelany 17, 558
Pojemniki GN Kitchen Line perforowane 23
Pojemniki GN Kitchen Line ze wzmocnionymi narożnikami 22
Pojemniki GN Profi Line 18
Pojemniki GN Profi Line perforowane 19
Pojemniki GN z białego poliwęglanu 29
Pojemniki GN z chowanymi uchwytami 20
Pojemniki GN z czarnego poliwęglanu 28
Pojemniki GN z grilamidu do wysokich temperatur 26
Pojemniki GN z polipropylenu 31
Pojemniki GN z poliwęglanu 30
Pojemniki GN z tritanu BPA Free 27
Pojemniki termoizolacyjne cukiernicze Profi Line z EPP 430
Pojemniki termoizolacyjne gastronomiczne Profi Line z EPP 424
Pojemniki termoizolacyjne Kitchen Line z piocelanu 432
Pojemnik na ciasto do pizzy 352, 387
Pojemnik na kawę do młynka 612
Pojemnik na mięso 412-413
Pojemnik na naczynia 419
Pojemnik na odpady z pedałem 655
Pojemnik na oliwę/ocet double wall 516
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt. 540
Pojemnik na popiół 523
Pojemnik na świeczki 538
Pojemnik na sztućce 419, 522, 559, 641
Pojemnik na sztućce czarny 522
Pojemnik na sztućce GN 1/1 559
Pojemnik na sztućce GN 1/1 z podstawą 559
Pojemnik na żywność GN 1/1, 2-częściowy 533
Pojemnik prostokątny na odpady, 60 l 655
Pojemnik termoizolacyjny Budget Line z eps 433
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 2×GN 1/1 200 420
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1 ładowany od góry 422
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line 429
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line 9 × 600×400 mm 430
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line, 5×GN 1/1 424
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line, 8×GN 1/1 425
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line Salto 429
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją podgrzewania 421
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu, 110 l 423
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line z piocelanu 432
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line z piocelanu 432
Pojemnik termoizolacyjny Profi Line 370, 426, 428, 430
Pojemnik termoizolacyjny Profi Line do pizzy 370, 431
Pojemnik termoizolacyjny z epp z pojemnikami GN ze stali nierdzewnej 427
Pojemnik termoizolacyjny z piocelonu z pojemnikami GN ze stali nierdzewnej, z pokrywką 433
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki 500
Pojemnik z poliwęglanu GN 2/1 30
Pokrowiec 686
Pokrowiec na krzesło excellent 572
Pokrywa do kontenera okrągłego 654
Pokrywa do pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line z piocelanu 432
Pokrywa na kosz do zmywarki 641
Pokrywa rolltop do kosza do pieczywa 502
Pokrywa rolltop GN 1/1 548
Pokrywa rolltop GN 2/3 548
Pokrywa szklana do podgrzewacza rolkowego do parówek 274
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego 654
Pokrywa uchylna GN 1/1 548
Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego 654
Pokrywa z otworem do kontenera prostokątnego 60 l 655
Pokrywka do kuwety do lodów 119-120
Pokrywka do kuwety do lodów z poliwęglanu 120
Pokrywka do pojemników gn 20, 23, 25-29, 31, 33
Pokrywka do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką 31
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu 30
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vide 265
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vide 30
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową 20, 23, 25
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową i z wycięciem na uchwyty 20
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na chochlę 20, 23
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na uchwyty 20, 25
Pokrywka do pojemników na ciasto do pizzy 352, 387
Pokrywka do wiadra z pierścieniem 79
Pokrywka fioletowa do pojemników gn 35
Pokrywki GN 1/1 i 2/1 do pojemników cyrkulatora Smartvide 262
Polerki do sztućców 632
Półka boczna do grilli Green Fire 686
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1, kolor biały 378, 382
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1, kolor biały 413
Półka wisząca na konsolach, z dwiema konsolami – spawana 682
Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami – spawana 682
Półka wisząca przestawna, podwójna z trzema konsolami – spawana 682
Półka wisząca przestawna, pojedyncza, z 2 konsolami – spawana 682
Półka z prowadnicami na pojemniki GN, wisząca 683
Półmisek 469-470
Półmisek bufetowy z melaminy 556
Półmisek do mięs i wędlin owalny 563
Półmisek do zapiekania okrągły z uchwytami 488
Półmisek owalny 488, 556
Półmisek owalny trianon 473
Półmisek prostokątny 488, 556
Półmisek torro 487
Pomocnik barmański 577
Pompka do pasty 540
Popielnica czarna 523
Popielnica Kitchen Line 523
Popielnica mocowana do ściany, 3 l z koszem 14 l 528
Popielnica mocowana do ściany, 3 l z wkładką 1,5 l 528
Popielnica Profi Line 523
Popielnica ścienna 529
Popielnica wolnostojąca, 3 l 528
Popielnica wolnostojąca z pojemnikiem na popiół, 12,5 l 528
Popielnica z obrotowym przyciskiem 523
Popielnica z pokrywką 523
Popielnica z rynną na popiół 523
Popielnice i pojemnik na popiół 523
Popienica stojąca 529
Porcelana restauracyjna optima – kolor biały 486
Porcjoner Kitchen Line 118
Porcjoner Stöckel 118
Potykacz informacyjny „śliska podłoga" 657
Prasa do hamburgerów 179
Prasa do wrapów i tortilli ręczna 179
Prasa ręczna do hamburgerów 179
Profesjonalne kociołki do zup 530
Profesjonalne tabletki do czyszczenia automatycznych ekspresów do kawy 646
Profesjonalny mikser ręczny chef plus o zmiennej prędkości z rózgą i nożem homogenizacyjnym 197
Profesjonalny mikser ręczny gelato do lodów o zmiennej prędkości z nożem homogenizacyjnym 197
Prostokątna deska Churrasco do steków 485
Prostokątna nasadka Churrasco na grilla 686
Prysznic do mycia komory pieca ręczny, uniwersalny 330, 635
Przeznaczony do intensywnego użytkowania 192
Przybory do serwowania 542
Przybory do serwowania Kitchen Line 543
Przybory monoblok Kitchen Line 87
Przybory monoblok Profi Line 87
Przytbica ochronna 663
Przystawka – blender ze szkła thermo resist 1,6 l 204
Przystawka do krojenia w kostkę 204
Przystawka do mięsa drobiowego 178
Przystawka do mięsa na shoarmę 178
Przystawka – do przecierania miękkich owoców 204
Przystawka – do wyrobu makaronu 205
Przystawka – malakser 204
Przystawka – maszynka do mielenia mięsa 204
Przystawka – młynek / rozdrabniacz do małych porcji jedzenia 205
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej Kitchen Line 975374 212
Przystawka – sokowirówka na całe jabłka 204
Przystawka – spiralizer do krojenia warzyw 203
Przystawka – szatkownica do tarcia, krojenia i szatkowania 204
Przystawka szatkująca „roto" 204
Przystawka – wałkowarka do ciasta 205
Przystawka – wyciskarka do różnych rodzajów cytrusów 204
Przystawka – wyciskarka do soków wolnoobrotowa 203
Przystawki do robotów planetarnych kenwood 203-204
Pucharek do lodów 520
Pucharek do przekąsek Fingerfood jednorazowy – zestaw 100 szt. 554
Pyramide 135

R

Radełko do ciasta z falowanym ostrzem 66
Radełko do pizzy 67, 358, 363
Radełko do pizzy zakrzywione 363
Rama do blachy cukierniczej aluminiowej, zamykanej 339
Rama podwyższająca do pojemnika termoizolacyjnego Profi Line GN 1/1 426
Ramię miksujące do napędu miksera HENDI Kitchen Line 350 i 500 194
Ramię ubijające do miksera ręcznego HENDI Kitchen Line 160 194
Ramię ubijające do miksera ręcznego Profi Line 300, 400 i 500 195
Ramię ubijające do napędu miksera ręcznego 350 i 500 o zmiennej prędkości 194
Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły 126
Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny 126
Rant piekarniczo-cukierniczy serce 126
Rawierka trianon 473
Regał chłodniczy przyścienny, 320 l 393
Regał magazynowy 4-półkowy 669
Regał magazynowy 5-półkowy 669
Regał magazynowy aluminiowy 668
Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN 1/1 668
Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi – skręcany 671
Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi – spawany 671
Regał magazynowy z 4 półkami perforowanymi – skręcany 671
Regał magazynowy z 4 półkami perforowanymi – spawany 671
Regały magazynowe z 4 półkami pełnymi 671
Regały magazynowe z 4 półkami perforowanymi 671
Rękawice 307, 692
Rękawice antyprzecięciowe 65
Rękawice antyprzecięciowe – 2 szt. 65
Rękawice ochronne odporne na ciepło 307
Rękawice ochronne odporne na ciepło – zestaw 2 szt. 692
Rękawice ochronne skórzane 307
Rękawice ochronne skórzane – zestaw 2 szt. 692
Rękawice ochronne z bawełny ognioodpornej 307

Rękawice ochronne z bawełny ognioodpornej – zestaw 2 szt. 692
Rękawice ochronne z włókna szklanego 307
Rękawice ochronne z włókna szklanego – zestaw 2 szt. 692
Rękawice piekarskie 307
Rękawice piekarskie – zestaw 2 szt. 692
Rękawice piekarskie –zestaw 2 szt. 234
Rękawiczki foliowe na zawieszce – zestaw 100 szt. 663
Robot planetarny KVC85.124SI, 5 l 202
Robot planetarny KVL4100S Chef XL, 6,7 l 202
Robot planetarny KWL90.124SI, 7 l 203
Robot wielofunkcyjny FPM800 206
Rolka do ciasta dziurkująca 138-139
Rolka tnąca do ciasta 139
Rolka tnąca do ciasta – wzór siatki 138-139
Rolki do ciasta Kitchen Line 139
Rolki do ciasta Profi Line 138
Rondel bez pokrywki 3-4
Rondel do smażenia bez pokrywki 3-4
Rondelek czarny Little Chef Mini okrągły 491
Rondelek czarny Little Chef Mini owalny 491
Rondel induction 12
Rondel miniaturowy z dzióbkiem 499
Rondel z płaszczem wodnym 7, 137
Rózga do mieszania 88
Rózga do mieszania z 8 wrzecionami 88
Rózga do mieszania z 8 wrzecionami i uchwytem z polipropylenu 88
Rózga do ubijania z 12 wrzecionami 89
Rózga do ubijania z 12 wrzecionami i uchwytem z polipropylenu 89
Rózga do ubijania z 7 wrzecionami 89
Rózga spiralna 88
Rózgi 88
Rozgrzewa się W10S 273
Rożna gazowe do kurczaków 351
Ruszt 339
Ruszt do pieczenia kurczaków 338
Ruszt GN 1/1 do grillowania 338
Ruszt i płytka ochronna na palnik 687
Ruszt na kamień lawowy 687
Ruszt stalowy 335, 338
Ruszt stalowy GN 2/3 335
Ruszt żeliwny GN 1/1 687

S

Salamander 450 271
Salamander 600 271
Salaterka 469, 472
Salaterka Cadix 474
Salaterka Everyday 475
Salaterka Evolution 475
Salaterka na cukier lub bitą śmietanę 515
Salaterka Restaurant 472
Salaterka Trianon 473
Salaterki Empilable 466
Salaterki Pompei 466
Savarin Mini 134
Schładzarka szokowa 3× GN 2/3 409
Schładzarka szokowa 5×GN 1/1 lub 5×600×400 mm 408
Semi-sphere 134
Separator do tłuszczu 637
Serwetnik 520
Serwetnik czarny 520
Serwetnik miedziany 578
Shaker bostoński 579
Shaker do koktajli 579
Shaker do koktajli mlecznych 593
Shaker do koktajli mlecznych, 1 l 593
Shaker do koktajli tin tin miedziany 579
Shaker francuski miedziany 579
Shoty 446
Siatka do pizzy aluminiowa 364
Siatka do pizzy prostokątna aluminiowa 364
Sitko barmańskie julep miedziane 578
Sitko do gardzieli enterprise 170
Sitko do gardzieli unger 170
Sitko do herbaty i ziół 515
Sitko do herbaty i ziół zamykane 515
Sitko do wilka 172-175
Sito barmańskie 578
Sito chińskie 91
Sito chińskie siatkowe - gęste 91
Sito chińskie stożkowe z siatką 91
Sito do formowania „ptasiego gniazda" 76
Sito do przecierania warzyw 91
Sito do przesiewania 133
Sito do solenia frytek 77
Sito do tłuszczu - gęste 76
Sito gęste 92
Sito z podwójną siatką 92
Sito z rączkami Kitchen Line 92
Sito z rączkami Profi Line 92
Skrobka cukiernicza półokrągła – zestaw 6 szt. 128
Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień 129
Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień – zestaw 6 szt. 128
Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień 129
Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień – zestaw 6 szt. 128
Skrobka cukierniczo-piekarnicza półokrągła – zestaw 6 szt. 128
Skrobka cukierniczo-piekarnicza trapezowa – zestaw 6 szt. 128
Skrobka do ciasta giętka – zestaw 6 szt. 129
Skrobka do ciasta – zestaw 3 szt. 129
Skrobka do ciasta – zestaw 6 szt. 129
Skrobka do płyt grillowych 255, 693
Skrobki cukiernicze ze stali nierdzewnej 129
Skrobki cukiernicze z polipropylenu 128
Skrzynka na karty menu i sztućce 522
Słupek odgradzający w kolorze srebrnym chromowany 573
Słupek odgradzający w kolorze złotym 573
Słupek odgradzający z taśmą 573
Sokowirówka 171
Sokowirówka hje 960 otto 591
Sonda do pieców gazowych 320-321
Sonda igłowa do urządzeń Smartvide 5, 7, 9 262
Sonda temperatury wewnętrznej wraz z uchwytem 332
Sosjerka 487, 489
Spodek 469, 471
Spodek restaurant 472
Stacja tampingowa 614
Stand bufetowy 557
Sterylizator do noży HENDI 14 43, 661
Sterylizator do noży HENDI 30 661
Stojak bufetowy antypoślizgowy 557
Stojak do serwowania frytek 495
Stojak do serwowania frytek na 3 torebki 495
Stojak do taboretów 234
Stojak do tac składany 565
Stojak na butelki 576
Stojak na deski 38
Stojak na kanapki 105, 413
Stojak na kartę menu 521
Stojak na kartę menu – zestaw 2 szt. 521
Stojak na kosze 503
Stojak na siatki/blachy do pizzy, 14 miejsc 365
Stojak na talerze 550
Stojak na tarcze 149
Stojak na tarcze i kratki 161, 165
Stojak na wafle do lodów 118
Stojak na wiadro do szampana 580
Stojak na worek na odpady 657
Stojak z koszami 505
Stół cateringowy 570-571
Stół cateringowy okrągły 572
Stół centralny - spawany 674
Stół centralny z półką - skręcany 672
Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami i blatem granitowym 387
Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym 387
Stolik koktajlowy okrągły 571
Stół jezdny z półką - skręcany 681
Stół jezdny z półką - spawany 681
Stół przyścienny - skręcany 672
Stół przyścienny - spawany 674
Stół przyścienny, szafka z drzwiami na zawiasach – spawany 678
Stół przyścienny, szafka z drzwiami suwanymi – spawany 678
Stół przyścienny z dwiema półkami - skręcany 673
Stół przyścienny z dwiema półkami - spawany 675
Stół przyścienny z półką - skręcany 673
Stół przyścienny z półką - spawany 675
Stół wyładowczy do zmywarek – skręcany 680
Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line – linia 600 383
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line - linia 700 381
Stoły chłodnicze, przeszklone 385
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawą 389
Stoły chłodnicze sałatkowe z pokrywą uchylną 388
Stoły chłodnicze z blatem roboczym ze stali nierdzewnej 384
Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym 386-387
Stoły jezdne z półką 681
Stoły przyścienne, szafki – spawane 678
Stoły skręcane 672-673
Stoły spawane 674-675
Stóły ze zlewami, szafki – spawane 679
Stoły ze zlewem – skręcane 676
Stoły ze zlewem – spawane 677
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany 680
Stół z basenem – spawany 680
Stół z dwoma zlewami, szafka z drzwiami suwanymi – spawany 679
Stół ze zlewem i półką - skręcany 676
Stół ze zlewem i półką - spawany 677
Stół ze zlewem - skręcany 676
Stół ze zlewem - spawany 677
Stół ze zlewem, szafka z drzwiami na zawiasach – spawany 679
Suszarka do rąk 637
Suszarka do żywności Kitchen Line 248
Suszarka do żywności Profi Line 249
Syfon do bitej śmietany Kitchen Line 112
Syfon do bitej śmietany Kitchen Line czarny 112
Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition 113
Syfon do bitej śmietany Profi Line 110
Syfon do wody sodowej 593
Syfony do bitej śmietany 110
System normy gastronomicznej – GN 16
Szafa chłodnicza Budget Line w obudowie ze stali malowanej na biało 400
Szafa chłodnicza Budget Line w obudowie ze stali nierdzewnej, 200 l 401
Szafa chłodnicza Kitchen Line 1-drzwiowa, przeszklona, 610 l 385
Szafa mroźnicza Budget Line w obudowie ze stali nierdzewnej, 200 l 401
Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej, 200 l 400
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi – skręcana 681
Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi – spawana 681
Szafka wisząca z drzwiami przesuwnymi – spawana 678
Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line z obudową ze stali malowanej 400
Szafy chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l 382
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 670 l i 1300 l 378
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l 379
Szafy chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l 380
Szafy przelotowe z drzwiami suwanymi 681
Szatkownica elektryczna do warzyw Profi Line z zestawem 5 tarcz 148
Szatkownica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V oraz CA-4V - 5 prędkości 155
Szatkownica elektryczna do warzyw, z panelem elektronicznym serii CA-31 oraz CA-41 157
Szatkownica elektryczna o dużej wydajności do warzyw, z panelem elektronicznym CA-62 159
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz 149
Szatkownica ręczna do warzyw – mandolina 71
Szatkownica ręczna do warzyw – typ V 71
Szatkownica ręczna do warzyw – typ V z podwójnym ostrzem 71
Szatkownice ze zmienną prędkością i ze stałą prędkością Compact line 163
Szczotka do czyszczenia fug 660
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – zestaw 2 szt. 615
Szczotka do czyszczenia pieca do pizzy 359
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy 359
Szczotka do grilla 693
Szczotka do grilla krótka 693
Szczotka do grilla – kształt „y" 693
Szczotka do grilla wąska – zestaw 3 szt. 693
Szczotka do grilla – zestaw 2 szt. 693
Szczotka do grilla – zestaw ze stalowym i mosiężnym włosiem 693
Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem, pionowa 362
Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem Venezia zaokrąglona 362
Szczotka do pieca do pizzy z naturalnym włosiem 362
Szczotka do szorowania z listwą zgarniającą 660
Szczotka okrągła z dozownikiem płynu 660
Szczotki do szklanek 583
Szczypce 545
Szczypce cukiernicze 545
Szczypce do cukru – zestaw 2 szt. 515

Szczypce do lodu ... 578
Szczypce do sałat ... 545
Szczypce do serwowania ... 35, 83
Szczypce do serwowania - 2 szt. ... 82
Szczypce do serwowania HACCP ... 83
Szczypce do ślimaków – zestaw 2 szt. ... 485
Szczypce do spaghetti ... 545
Szczypce uniwersalne ... 82-84, 545
Szczypce uniwersalne – silikonowane ... 82
Szczypce uniwersalne z powłoką teflonową ... 82
Szeroki szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem ... 686
Szklanica barmańska ... 579
Szklanka Caffeino ... 465
Szklanka do Latte Double Wall ... 607
Szklanka do Latte Latino ... 607
Szklanki Bodega ... 458
Szklanki Cortina ... 457
Szklanki Diamond ... 459
Szklanki do piwa ... 464
Szklanki i kieliszki ... 449
Szklanki Line ... 459
Szkło – alkohole wysokoprocentowe ... 446
Szkło deserowe ... 460
Szkło koktajlowe i deserowe ... 461
Sznurek wędliniarski ... 74
Szpachelka ... 85, 255
Szpachelka do ciasta do pizzy ... 363
Szpatuła ... 84, 87, 542-543
Szpatuła cedzakowa ... 87
Szpatuła cukiernicza ... 129
Szpatuła cukiernicza z pierścieniem ... 129
Szpatuła do ciast ... 359, 549
Szpatuła do lodów z uchwytem z tritanu ... 118
Szpatuła do pizzy ... 363
Szpatuła do smarowania ciasta crème ... 130
Szpatuła do smażenia ... 84
Szpatuła do zbierania piany z piwa – zestaw 6 szt. ... 584
Szpatuła kątowa ... 84
Szpatuła kątowa do steków ... 85
Szpatuła kątowa giętka ... 85
Szpatuła kątowa giętka, perforowana ... 85
Szpatuła kątowa szeroka do hamburgerów ... 85
Szpatuła kątowa wąska ... 130
Szpatuła wąska ... 130-131
Szpatuła – zestaw 4 szt ... 84
Szpikulec do bonów ... 524
Szpikulec do przekłuwania pęcherzy w cieście ... 360
Szpila do szaszłyków – zestaw 24 szt. ... 692
Szpila do szaszłyków –zestaw 6 szt. ... 692
Sztućce do sałatek ... 544
Sztućce do steków ... 483
Sztućce do steków i pizzy ... 480
Sztućce do steków Profi Line ... 483
Sztućce Kitchen Line ... 478
Sztućce Profi Line ... 477
Szufelka aluminiowa ... 80
Szufelka barmańska aluminiowa ... 578
Szufelka do nakładania frytek ... 76
Szufelka z polipropylenu ... 80
Szuflada z odbijakiem ... 615
Szuflada z prowadnicami do stołów chłodniczych i mroźniczych Profi Line z agregatem bocznym – zestaw 2 szt. ... 381
Szufla do frytek ... 76
Szybkoschładzarka szokowa standardowa i od lodów z panelem elektronicznym ... 406
Szybkoschładzarka wielofunkcyjna ... 407
Szybkoschładzarki szokowe ... 404, 406
Szybkoschładzarki szokowe do lodów ... 406

Ś

Ściągaczka do okien z plastikowym haczykiem ... 660
Ściereczka do filtrowania ... 69
Ściereczka uniwersalna z mikrofibry do czyszczenia ... 660
Ścierka do mycia podłogi ... 660
Śmietniczka stołowa ... 521, 524
Śmietniczka stołowa/pojemnik na sztućce ... 521
Świecznik 5-ramienny stołowy ... 569
Świetlówka do lampy owadobójczej ... 667

T

Tabletki solne do uzdatniania wody ... 652
Tablica na sztaludze ... 527
Tablica ścienna ... 526
Tablica wolnostojąca ... 526
Tablica z podstawą ... 527
Tablice gastronomiczno - reklamowe ... 526
Tabliczka informacyjna na drzwi ... 525
Tabliczka informacyjna „rezerwacja" ... 524-525
Tabliczka informacyjna „zakaz palenia" ... 525
Tabliczka informacyjna z numerem ... 524-525
Tabliczka inormacyjna na drzwi ... 525
Tabliczka stołowa – zestaw 2 szt. ... 527
Taboret gazowy Kitchen Line ... 234
Taboret gazowy Profi Line ... 234
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami ... 337
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą ... 337
Taca bankietowa ... 562
Taca bankietowa GN 1/1 ... 562-563
Taca bankietowa GN z melaminy ... 17, 555, 558
Taca Bark ... 487
Taca chłodząca GN 1/1 ... 546
Taca chłodząca z pokrywą, prostokątna ... 546
Taca cukiernicza ekspozycyjna ... 412
Taca cukiernicza ekspozycyjna czarna ... 412
Taca do serwowania, antypoślizgowa ... 567
Taca do serwowania, gładka ... 567
Taca do serwowania kawy owalna ... 563
Taca do serwowania okrągła ... 565, 567
Taca do serwowania okrągła z wysokim rantem ... 567
Taca do serwowania owalna ... 565
Taca do serwowania owalna xl ... 565
Taca do serwowania piętrowalna GN 1/1 prostokątna ... 562
Taca do serwowania piętrowalna, okrągła ... 562
Taca do serwowania prostokątna ... 520, 565, 567
Taca do serwowania z melaminy z nadrukiem granitowym ... 568
Taca ekspozycyjna ... 412-413
Taca Fast Food owalna ... 566
Taca GN 1/1 ... 556
Taca GN 2/3 ... 335
Taca GN z melaminy ... 568
Taca kelnerska okrągła ... 563
Taca poliestrowa ... 566
Taca Profi Line GN 1/1 ... 21, 337
Taca Profi Line GN 2/1 ... 21, 338
Taca prostokątna ... 562
Taca ryflowana do kuchenek indukcyjnych ... 8
Taca ze stali nierdzewnej ... 563
Taca z gładkim rantem GN 1/1 ... 562
Taca z melaminy laminowana wzorem drewna ... 568
Taca z pokrywą okrągła ... 549
Taca z polipropylenu Fast Food duża ... 564
Taca z polipropylenu Fast Food mała ... 564
Taca z polipropylenu Fast Food średnia ... 564
Tace cukiernicze ekspozycyjne ... 412
Tace do serwowania, antypoślizgowe ... 567
Tace do serwowania z polipropylenu ... 567
Tace gn, półmiski i talerze z melaminy ... 556, 560
Tace i ruszty GN 1/1 ... 336
Tace i ruszty GN 2/1 ... 338
Tace i witryny do prezentacji ... 546
Tace poliestrowe, antypoślizgowe ... 565
Tace poliestrowe do restauracji samoobsługowych ... 566
Tace ze stali nierdzewnej ... 413
Tace z polipropylenu ... 564
Tacka na rachunek ... 521
Talerz do makaronu ... 470, 486
Talerz do makaronu Sweet Line ... 471
Talerz do pizzy ... 470
Talerz do pizzy blackboard Napoli ... 367
Talerz do pizzy speciale biały ... 366
Talerz do pizzy speciale dekorowany ... 366
Talerz do pizzy speciale granit ... 366
Talerz do pizzy speciale pomarańczowy ... 366
Talerz do pizzy speciale szary ... 366
Talerz do pizzy speciale żółty ... 366
Talerz do risotto ... 470
Talerz do steków biały Friend's Time ... 471
Talerz dziecięcy „miś" ... 489
Talerze do pizzy Speciale ... 366
Talerz Friend's Time do makaronu czarny ... 367
Talerz Friend's Time do pizzy czarny ... 367
Talerz Friend's Time do steków czarny ... 367
Talerz Friend's Time na pizzę ... 367
Talerz głęboki ... 469-470, 472, 486, 496
Talerz głęboki Cadix ... 474
Talerz głęboki Everyday ... 475
Talerz głęboki Trianon ... 473
Talerz na pizzę Friend's Time ... 471
Talerz na stek ... 470
Talerz płytki ... 469-470, 472, 486, 496
Talerz płytki Cadix ... 474
Talerz płytki Everyday ... 475
Talerz płytki Evolution ... 475
Talerz płytki Trianon ... 473
Talerzyk do przekąsek Fingerfood jednorazowy – zestaw 100 szt. ... 554
Tamper ... 614
Tamper ze sprężyną ... 614
Tamper z regulacją ... 614
Tapasmini ... 490
Tarcza do frytek ... 148
Tarcza do kostek ... 148
Tarcza do plastrów ... 149
Tarcza do słupków ... 148
Tarcza do wiórków ... 149
Tarcza „V" do tarcia ziemniaków ... 148
Tarcze do przystawki 976272 do wyrobu makaronu ... 205
Tarcze do szatkownic Compact Line ... 164
Tarka 4-stronna ... 70
Tarka do sera ... 67
Tarki ... 70
Tartelette ... 134
Tasak ... 43, 45, 59
Tedex td 70 płyn do dezynfekcji rąk i powierzchni ... 663
Termometr bezdotykowy ... 100
Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą ... 100
Termometr cyfrowy ze składaną sondą ... 100
Termometr cyfrowy z sondą ... 101
Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy ... 100
Termometr do mleka ... 101, 615
Termometr do mroźni i lodówek ... 102
Termometr do piekarników z sondą i funkcją timera ... 100
Termometr uniwersalny do pieców i piekarników ... 102
Termometry do steków – 4 szt. ... 101
Termometr z sondą ... 101
Termos ... 511
Termos do herbaty ... 512
Termos do kawy ... 512
Termos do kawy i herbaty ... 512
Termos do napojów – z kranem ... 421
Termos do wina ... 581
Termos do wina termoizolacyjny ... 581
Termos Kitchen Line ze stali nierdzewnej do transportu żywności ... 435
Termos Profi Line do transportu żywności ... 436
Termos Profi Line do transportu żywności – z kranem ... 437
Termosyfon ... 111
Termos ze szklanym wkładem ... 513
Termos z pompką ... 513
Thermosystem ... 247
Timer kuchenny analogowy ... 102
Timer kuchenny cyfrowy ... 102
Timer kuchenny cyfrowy ... 102
Tłuczek do mięsa ... 75
Tłuczek szefa kuchni ... 75
Tłuczki i maszynki do zmiękczania mięsa ... 75
Torba-lunchbox ... 368
Torba na noże ... 43, 45
Torba na zestaw Sous Vide dla modeli Smartvide 5, 7, 9 ... 262
Torba papierowa na pieczywo ... 507
Torba termoizolacyjna do pizzy ... 368
Toster kanapkowy ... 277
Toster kanapkowy z 6 klamrami ... 277
Toster przelotowy ... 276
Toster przelotowy podwójny ... 276
Toster przelotowy pojedynczy ... 276
Trzepaczka spiralna ... 88

U

Ubijak do ziemniaków ... 90
Uchwyt na filtr do frytury ... 77
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa okrągła ... 637-638
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa prostokątna ... 637-638
Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa okrągła ... 638
Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa trapezowa ... 638
Umywalka niezabudowana ... 676
Uniwersalna szczotka z twardym włosiem i skrobakiem. 660
Uniwersalna, z regulacją – do wszystkich typów urządzeń ... 650
Urządzenia wielofunkcyjne Compact Line ... 169
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, 10 l + 2 kosze + pokrywa (zestaw) ... 377
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy ... 270
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją

gotowania na parze 1,8 l ... 270
Urządzenie do smażenia pączków ... 147
Urządzenie do Sous Vide GN 1/1 ... 263
Urządzenie do Sous Vide GN 2/3 ... 263
Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej ... 375
Urządzenie do temperowania czekolady ... 137
Urządzenie iVide Plus sous-vide ... 265
Urządzenie sous-vide ... 263
Uszczelka piankowa do sondy igłowej ... 262

W

Waga cyfrowa do 100 kg ... 95
Waga gastronomiczna cyfrowa do 5 kg ... 94
Waga gastronomiczna do 15 kg ... 94
Waga kalkulacyjna z legalizacją ... 97
Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem ... 97
Waga kuchenna, wodoodporna z legalizacją ... 96
Waga kuchenna z legalizacją ... 96
Waga magazynowa z legalizacją ... 95
Waga o dużej dokładności do 5 kg ... 94
Waga z legalizacją ... 96
Wagi kuchenne ... 94
Wałek do ciasta ... 133
Wałek do ciasta drewniany ... 133
Wałek do ciasta nieprzywierający ... 133
Wałek do nakłuwania ciasta ... 363
Wałek ślimakowy ... 172, 174-175
Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI 300 ... 353
Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI 500 ... 353
Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI 500 z 2 parami wałków ... 353
Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI „Touch and Go" 400 z 2 parami wałków ... 352
Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI 300 z 2 parami wałków ... 353
Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI 400 z 2 parami wałków ... 353
Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI „Touch and Go" 400 z 2 parami wałków ... 352
Wałkownice elektryczne do ciasta ... 352-353
Wanna cedzakowa Kitchen Line ... 93
Wanna cedzakowa kwadratowa ... 93, 498
Wanna cedzakowa - perforowana ... 93, 498
Wanna cedzakowa Profi Line ... 93
Wanny cedzakowe ... 93
Warnik Concept Line ... 625
Warnik Concept Line matowoczarny ... 624
Warnik do napojów o podwójnych ściankach ... 627
Warnik do wody i grzanego wina ... 617
Warnik do wody o podwójnych ściankach ... 622
Warnik do wody o pojedynczych ściankach ... 623, 626
Warniki Concept Line matowoczarny ... 624
Wąski szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem ... 686
Waza na zupę ... 487
Wazy na zupę i bulionówki lionhead ... 487
Wiaderko do wina/do szampana ... 580
Wiaderko miniaturowe do przekąsek ... 498
Wiaderko podwójne z uchwytem ... 500
Wiaderko z uchwytem ... 500
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek ... 498
Wiadreko z uchwytem ... 496
Wiadro ... 77
Wiadro Budget Line ... 79
Wiadro do mopa ... 659
Wiadro do piwa ... 584
Wiadro do szampana ... 580
Wiadro Kitchen Line ... 79
Wiadro z pierścieniem Profi Line ... 79
Widelczyk do ślimaków – zestaw 6 szt. ... 485
Widelec ... 543
Widelec do homarów – zestaw 6 szt. ... 485
Widelec do mięs ... 45, 87, 542
Widelec do mięsa ... 43
Widelec do steków - 6 szt. ... 483
Widelec do steków - zestaw 6 szt. ... 483
Wielofunkcyjne nosidło zaopatrzone w: ... 369
Wieszak do miksera ręcznego HENDI 250 ... 198
Wieszak do mikserów ręcznych ... 195
Wieszak drewniany na łopaty i szczotki do pizzy – 4 miejsca ... 362
Wieszak na łopaty i szczotki do pizzy – 3 miejsca ... 362
Wieszak na worki do szprycowania i końcówki ... 121
Wilk do mięsa dużej wydajności do 280 kg/h ... 170
Wilk do mięsa Kitchen Line 12 ... 175
Wilk do mięsa Kitchen Line 22 ... 175
Wilk do mięsa Profi Line 12 ... 174
Wilk do mięsa Profi Line 22 ... 174
Wilk do mięsa Profi Line 350 ... 177
Wilk do mięsa Profi Line 1/2 Unger 12 ... 176
Wilk do mięsa Profi Line 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej ... 173
Wilk do mięsa Top Line 8 ... 172
Wilk do mięsa Top Line 12 ... 172
Wilk do mięsa Top Line 22 ... 172
Wilk do mięsa Top Line TI22R Enterprise i Unger TI22R .. 176
Wilk do mięsa Top Line TI32R Unger ... 176
Wilki do mięsa Top Line ... 172
Wirówka do sałat seria ES-200 ... 171
Wirówka do sałaty ... 79
Wiszący zestaw prysznicowy ... 634
Witryna chłodnicza ... 396
Witryna chłodnicza, 270 l ... 395
Witryna chłodnicza, 98 l ... 395
Witryna chłodnicza 2-półkowa ... 397
Witryna chłodnicza 3-półkowa ... 397
Witryna chłodnicza 5x GN 1/3 ... 391
Witryna chłodnicza nastawna ... 393
Witryna chłodnicza nastawna, 110 l ... 392
Witryna chłodnicza nastawna, 130 l ... 392
Witryna chłodnicza nastawna, 58 l ... 394
Witryna chłodnicza nastawna, 67 l ... 391
Witryna chłodnicza nastawna, 68 l ... 394
Witryna chłodnicza nastawna, 78 l ... 395
Witryna chłodnicza okrągła, 100 l ... 396
Witryna chłodnicza okrągła, 360 l ... 396
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem ... 402
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem 1-drzwiowa, 313 l ... 402
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem 2-drzwiowa, 618 l ... 402
Witryna grzewcza kwarcowa, dwupoziomowa ... 244
Witryna grzewcza nastawna ... 244-245
Witryna grzewcza podwójna ... 245
Witryna grzewcza pojedyncza ... 245
Witryna mroźnicza nastawna 77 l ... 120, 391
Witryna neutralna samoobsługowa 75 l ... 246
Witrynka chłodząca podwójna ... 547
Witrynka chłodząca pojedyncza ... 547
Witrynka podwójna ... 547
Witrynka pojedyncza ... 547
Witryny chłodnicze ... 393-394, 396
Wkład do gotowania makaronu ... 7
Wkład na sztućce ... 641
Wkład na sztućce stalowy ... 559
Wkład na sztućce z polipropylenu ... 559
Wkłady z gazem do palnika ... 143
Wkład z gazem – zestaw 4 szt. ... 141
Wok indukcyjny 3500 ... 240
Worek do pieczywa okrągły ... 507
Worki do gotowania Sous Vide do pakowarek komorowych ... 214, 217, 263
Worki do pakowania typu doypack, z zamknięciem strunowym - 100 szt. ... 217
Worki do pakowarek komorowych ... 215, 217
Worki do pieczywa ... 507
Worki do szprycowania ... 121
Worki do szprycowania antypoślizgowe – zestaw 100 szt. ... 121
Worki moletowane do gotowania Sous Vide, do pakowarek listwowych i komorowych ... 216
Worki moletowane do przechowywania produktów, do pakowarek listwowych ... 216
Wózek 2-półkowy Profi Line ... 417
Wózek 3-półkowy Profi Line ... 417
Wózek 4-półkowy Profi Line ... 418
Wózek 5-półkowy Profi Line ... 418
Wózek 3-półkowy składany ... 419
Wózek 3-półkowy spawany ... 417
Wózek 3-półkowy z polipropylenu ... 419
Wózek do kontenera okrągłego ... 654
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego ... 420
Wózek do serwowania czarny matowy ... 417
Wózek do transportu koszy do zmywarki, 7 × 500×500 mm ... 641
Wózek do transportu stołów ... 570
Wózek do transportu talerzy ... 423
Wózek hotelowy na pranie ... 657
Wózek kelnerski 2-półkowy spawany ... 417
Wózek Kitchen Line 2-półkowy ... 418
Wózek Kitchen Line 3-półkowy ... 418
Wózek Kitchen Line do transportu blach 15x 600x400 . 415
Wózek Kitchen Line do transportu pojemników 15x GN 1/1 ... 415
Wózek na artykuły sypkie ... 435
Wózek na kosze do zmywarki ... 641
Wózek platformowy ze składanym uchwytem ... 669
Wózek Profi Line do transportu 15 blach 600×400 ... 414
Wózek Profi Line do transportu pojemników 15×GN 1/1 .. 414
Wózek Profi Line do transportu pojemników 18×GN 2/1 .. 416
Wózek Profi Line do transportu pojemników 15×GN 1/1, kompaktowy ... 416
Wózek Profi Line do transportu pojemników 7×GN 1/1 .. 414
Wózek Profi Line do transportu pojemników podwójny 30×GN 1/1 ... 416
Wózek Profi Line do transportu pojemników podwójny 12×GN 1/1 ... 416
Wózek z uchwytem na kosze 500×500 mm do zmywarki .. 641
Wskazówki dotyczące przechowywania różnych gatunków win ... 399, 601
Wybierak do ciasta ... 86, 132
Wybierak do ciasta w kształcie łyżki ... 86, 132
Wyciskacz do czosnku ... 69
Wyciskacz do mopa ... 659
Wyciskacz do purée ... 90
Wyciskarka do cytrusów ... 592
Wyciskarka do owoców wolnoobrotowa jmp800 ... 205
Wyciskarka do soków wolnoobrotowa ... 589
Wyciskarka elektryczna do cytrusów ... 590-592
Wyciskarka elektryczna do cytrusów Hamilton Beach . 590
Wydrążacz do jabłek ... 66
Wydrążacz do warzyw ... 66

X

X1 ... 481
X2 ... 481
X4 ... 481
X6 ... 481

Z

Zamrażarka 90 l ... 403
Zamrażarka skrzyniowa energooszczędna a+ ... 403
Zamrażarka skrzyniowa energooszczędna a+ ... 403
Zapalacz gazowy ... 143
Zapalacz gazowy – zestaw 2 szt. ... 227, 569
Zapalnik elektryczny ... 222-223
Zaparzacz do kawy Concept Line ... 625
Zaparzacz do kawy Concept Line matowoczarny ... 624
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach ... 620, 627
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach ... 621, 626
Zaparzacze do kawy o pojedynczych ściankach ... 625
Zaparzacz przelewowy do kawy ... 618
Zaparzacz przelewowy do kawy Kitchen Line ... 618
Zastawa stołowa Sweet Line/Friend's Time ... 471
Zastawa stołowa Trianon ... 473
Zastawa stołowa Zenix Intensity ... 470
Zastawy stołowe ... 474
Zestaw 6 desek HACCP GN 1/1 ... 39
Zestaw 7-elementowy: 5 noży deluxe, ostrzałka i pokrowiec ... 55
Zestaw 4 nóżek ... 378-380, 382
Zestaw 4 noży do carwingu ... 51
Zestaw 4 noży do obierania warzyw i owoców ... 51
Zestaw akcesoriów do pieca do pizzy venezia – 3 elementy ... 361
Zestaw do oliwy i octu ... 516
Zestaw do piętrowania pieców ... 332
Zestaw do przypraw ... 489, 516-517
Zestaw do przypraw – solniczka i pieprzniczka ... 517
Zestaw do steków – widelec i nóż ... 483
Zestaw do zamiatania – szczotka ze śmietniczką ... 659
Zestaw do zamiatania – szufelka ze zmiotką ... 660
Zestaw garnków – 9-elementowy ... 5
Zestaw garnków kurt scheller edition ... 5
Zestaw montażowy do pieców Millennial ... 332
Zestaw noży – 9-elementowy ... 57
Zestaw noży century, 3-elementowy ... 50
Zestaw noży dekoracyjnych – 6 szt. ... 67
Zestaw prowadnic do komór fermentacyjnych ... 334
Zestaw ściereczek z mikrofibry – zestaw 4 szt. ... 660
Zestaw sztućców century 2-elementowy ... 50
Zestaw sztućców Churrasco Gaucho, karton prezentowy – 8 szt ... 482
Zestaw sztućców Churrasco steak/pizza, karton prezentowy – 8 szt ... 482
Zestaw sztućców do steków i pizzy, kartonik prezentowy – 4 szt ... 482
Zestaw sztućców Gaucho do steków, kartonik prezentowy – 2 szt ... 482
Zestaw sztućców Jumbo do steków, kartonik prezentowy – 2 szt ... 482
Zestaw talerzy ze szkła hartowanego – 18 elementów .. 475

Zestaw worków do szprycowania – 2 szt. 121
Zgrzewarka do tacek..... 209
Zgrzewarka tacek CDS-01 97
Zmiękczacz do wody automatyczny..... 652
Zmiękczacz do wody półautomatyczny..... 652
Zmiękczacz do wody z by-passem..... 653
Zmiękczacz do wody z tradycyjnymi zaworami 653
Zmiękczacze do wody 652-653
Zmywak do szklanek..... 583
Zmywarka do tac i garnków 50x60 – sterowana elektronicznie, z dozownikiem detergentu i pompą spustową..... 632
Zmywarki do naczyń 50x50..... 628
Zmywarki do szkła 40x40..... 628
Zmywarki kapturowe 50x50..... 630
Znacznik do tarty..... 127
Znacznik do tortów..... 127
Znacznik rozstawny, jednostronny, 5-ostrzowy..... 127
Znacznik rozstawny jednostronny, 7-ostrzowy..... 127
Zrębki wędzarnicze.....107, 269

Ż
Żarówka grzewcza na podczerwień..... 235
Żel antywirusowy do dezynfekcji rąk..... 662

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE

WWW.GASTRRO.PL – ZAWSZE KUPISZ NAJTANIEJ!
SPRZEDAŻ WYSYŁKOWA I STACJONARNA
Seka Group Sp. z o.o.
Tel.: 76 744 91 46, Tel. kom.: 509 777 184, e-mail: sklep@gastrro.pl
Zapraszamy na naszą stronę po najlepszą ofertę!

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

UNIGASTRO – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE HORECA
Sprzedaż na terenie całej Polski, projekty technologiczne,
serwis urządzeń gastrononomicznych
ul. Międzyleska 6c, Wrocław, Tel.: 71 337 33 23
e-mail: sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO-MARINEX WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Wincentego Pola 15, 58-500 Jelenia Góra
Tel.: 75 75 316 92, Tel. kom.: + 48 665 177 332
e-mail: sklep@gastro-marinex.pl
www.gastro-marinex.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO-POL
SPRZEDAŻ-SERWIS SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO
ul. Szewska 6, 67-200 Głogów
Tel. kom.: 604 759 158, 795 655 553, 533 876 356
e-mail: biuro@gastro-pol.pl, www.gastro-pol.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

PHU GASTROLINE
ul. Wincentego Pola 8
58-500 Jelenia Góra
Tel.: 757 55 05 10
Tel. kom.: 602 63 19 00

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

KONCEPT W. MALINKA, I. KOZŁOWSKI SP. J.
ul. Drohobycka 2
59-220 Legnica
Tel. kom.: 509 41 57 42, Tel.: 76 862 87 35
e-mail: gastronomia@.legnica.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

TOPGASTRO GRZEGORZ KOWALSKI
ul. Krucza 19
55-200 Marcinkowice
Tel.: 71 325 61 61
e-mail: biuro@topgastro.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

SYNERGIA GASTRO S.C.
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SERWIS
ul. Łukasińskiego 4, 50-436 Wrocław
Tel.: 71 30 50 700, Tel. kom.: 639 719 941, 501 148 300
e-mail: synergia@synergiagastro.pl, www.synergiagastro.pl

Dystrybucja: HENDI

GASTRO CONSULTING MARCIN MICHOWSKI
ul. Widna 25/3
50-543 Wrocław
Tel. kom.: 666 077 090
e-mail: biuro@gastro-consulting.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE – c.d.

AM ART HOTELOWE WYPOSAŻENIE
ul. Portowa 1, 55-200 Oława
Tel./Fax: 71 303 33 42
Tel. kom.: 504 185 132, 513 015 266
e-mail: biuro@am-art.com, www.am-art.com

Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

BARTECHNOLOGIE BARTOSZ MARCINIAK
ul. Baudouina de Courtenay 12/2, 51-606 Wrocław
Tel.: 733 511 501
e-mail: biuro@bartechnologie.pl
www.bartechnologie.pl

Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

SWISSPOL LTD SP. Z O.O.
ul. Wilcza 27
50-429 Wrocław
Tel.: 71 341 66 74
e-mail: swisspolltd@wp.pl

Dystrybucja: HENDI

A'GUSTO
ul. Kobierzycka 18a, 52-315 Wrocław
Tel.: 507 428 553, 512 433 009, 577 400 017, 71 789 93 93
e-mail: biuro@agusto.pl; www.agusto.pl
www.agustoprofessional.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

M&M GASTRO
ul. Tyniecka 3, hala Makro, 52-407 Wrocław
Sprzedaż: 324 416 977
Serwis: 327 508 196
e-mail: info@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE

INTERMEX
Od 1990r. Projektowanie i Wyposażenie sklepów i gastronomii.
ul. Ceramiczna 3, 87-100 Toruń
Dział handlowy: 502 597 604, 56 648 40 00
e-mail: handlowy@intermex.pl, www.intermex.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

LODO
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Św. Faustyny 16/4, 87-100 Toruń
Tel.: 56 476 15 15
e-mail: biuro@lodo.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE – c.d.

BSM GROUP SP. Z O.O. SP. K.
DORADZTWO / PROJEKTY / WYPOSAŻENIE / SERWIS
ul. Mickiewicza 82, 87-100 Toruń
Tel. Dział Handlowy: 56 658 72 35, e-mail: firma@bsm-gastro.pl
Tel. Serwis: 56 655 46 00, e-mail: service@bsm-gastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE

AGA GASTRO
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
Tel.: 817 597 062
Tel. kom.: 506 966 755
e-mail: biuro@aga-gastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO TECH LUBLIN
Sprzedaż i serwis urządzeń gastronomicznych
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
Tel.: 817 597 062, Tel. kom.: 885 80 30 80
e-mail: biuro@gastro-tech.net, www.gastro-tech.net

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MEGAST S.C.
Aleja Warszawska 150
20-824 Lublin
Tel./Fax: 81 759 70 61
e-mail: megast@megast.pl, www.megast.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO 4 YOU
ul. Wierzbowa 32 A, 21-100 Lubartów
ul. Zbożowa 40, 20-827 Lublin
Tel.: 505 444 675, 600 482 856, 574 113 514
e-mail: biuro@gastroforyou.pl, www.gastroforyou.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

VENDA GASTRO&EKO
ul. Wrońska 4, 20-327 Lublin
Tel.: 81 441 71 10, Fax: 81 441 72 11
e-mail: info@venda.pl
www.venda.pl, www.facebook.com/PHUVENDA

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTKOMP ANETA WRONKA
PROJEKTY TECHNOLOGICZNE
ul. Poli Gojawiczyńskiej 13, 20-827 Lublin
Tel. handlowy: 609 80 30 85, Tel. serwis: 603 37 38 95
e-mail: biuro@gastkomp.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE – c.d.

KOTBERT ROBERT KOTŁOWSKI
Kompleksowe Wyposażenie dla gastronomii
ul. Cisowa 9, 20-703 Lublin
Tel.: 81 443 79 53, Tel. kom.:519 187 851
e-mail: biuro@porcelana-lublin.pl, biuro@horeca-lublin.pl, www.horeca-lublin.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE

MACHGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, SERWIS URZĄDZEŃ, PROJEKTY I DORADZTWO
ul. Przy Gazowni 29, 65-087 Zielona Góra
Tel.: 68 320 12 78, 697 450 056
e-mail: biuro@machgastro.pl, www.machgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

HURTOWNIAPRZEMYSLOWA.PL
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Urszuli 17, 65-147 Zielona Góra
Tel.: 68 381 70 00, 795 617 517; e-mail kontakt@hurtowniaprzemyslowa.pl
www.HurtowniaPrzemyslowa.pl, www.gsg24.pl

Dystrybucja: HENDI

MAXIGASTRO
SPRZEDAŻ I SERWIS SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO
ul. Wyszyńskiego 38, 66-400 Gorzów Wielkopolski
BIURO: tel. 501 770 414, e-mail: biuro@maxigastro.pl
SERWIS: tel. 515 675 585, e-mail: serwis@maxigastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SAS SPÓŁKA Z O.O. SP.K.
ul. Chmielna 15 65-261 Zielona Góra
Salon sprzedaży: tel. 68 320 80 70, e-mail sas@sas24.pl
ul. Okólna 29, Gorzów Wlkp.
Salon sprzedaży: tel. 95 732 06 93, e-mail gorzow@sas24.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

DORA
WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Osiedlowa 3, 66-432 Baczyna k/Gorzowa Wlkp.
Tel.: 95 718 09 08, Tel. kom.: 501 465 514, 501 465 512
e-mail: biuro@dorago.pl, www.dorago.pl

Dystrybucja: HENDI

GASTROMAX MARIUSZ KONSTANCIUK
PROFESJONALNY SPRZĘT GASTRONOMICZNY SPRZEDAŻ-SERWIS
ul. Jędrzychowska 70B, 65-385 Zielona Góra
Tel./Fax: 68 451 75 41, Tel. kom.: 531 575 636
e-mail: biuro@gastromax.net.pl, www.gastromax.net.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE – c.d.

ULTON – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Cicha 10, 66-400 Gorzów Wlkp.
Biuro – tel. 727 777 190, Handel – tel. 727 777 199, 95 725 19 97
Serwis – tel. 727 777 197
e-mail: handel@ulton.pl, www.ulton.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE

NGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Grupa N Adam Kuczaj
ul. Wajsówny 4/12, 95-200 Pabianice
Tel. kom.: 881 221 369, e-mail: sklep@ngastro.pl
Sklep online: www.ngastro.pl; Najtańsza oferta dostępna od ręki!

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PRO-GASTRO – WSZYSTKO DLA GASTRONOMII
Biuro Handlowe: ul. Skarbowa 5, 91-473 Łódź, NIP 7261697771
Tel.: 533 108 303; 694 404 700
e-mail: bok@pro-gastro.pl, biuro@pro-gastro.pl
www.pro-gastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PAN GASTRO – ARTA SP Z O.O.
Edukacja, urządzenia i wyposażenie dla gastronomii
Tel.: Rafał: 575 737 703, Arkadiusz: 575 757 703
e-mail: kontakt@pangastro.pl
www.pangastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

NOTUS LEOKADIA BĘBEN
96-200 Rawa Mazowiecka, Podlas 50
Tel.: 46 814 30 00, 814 06 18, Fax: 46 814 30 08, Tel. kom.: 697 333 730
e-mail: notus@notus.com.pl
www.notus.com.pl; www.wyposazenie-gastronomii.pl

Dystrybucja: HENDI

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE

GASTROPROFIT
ul. Wincentego Danka 8/U14, 31-229 Kraków
Tel.: 12 307 11 81, Tel. kom.: 533 008 007
e-mail: sklep@gastroprofit.pl
www.gastroprofit.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROPULS.PL – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
Sklep: ul. Niska 6, 31-306 Kraków
Tel.: 12 636 01 11, Tel. kom.: 507 075 138
e-mail: sklep@gastropuls.pl
www.gastropuls.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ESKOT
CENTRUM ZAOPATRZENIA GASTRONOMII
ul. Gromadzka 54, 30-719 Kraków
Tel./Fax: 12 257 13 41, Tel. kom.: 608 486 602
e-mail: eskot@eskot.pl, www.sklep.eskot.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA IGUANA Sp. z o.o.
GASTRONOMIA WENTYLACJA KLIMATYZACJA OGRZEWANIE
ul. Tarnowska 153 A, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 545 45 45
e-mail: biuro@iguana.pl, www.iguana.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

KMGASTRO – PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW ORAZ CHŁODNICTWO I KLIMATYZACJA – SERWIS TECHNICZNY URZĄDZEŃ
Salon firmowy: ul. Broniewskiego 14b, 34-500 Zakopane
Tel.: 18 200 14 80, Tel. kom.: 695 916 901
e-mail: sklep@kmgastro.pl, www.kmgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

CULINA.PL – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII-KLIMATYZACJA
Biuro handlowe: ul. Grunwaldzka 243, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 547 11 95, Tel. kom.: 503 138 383
e-mail: biuro@culina.pl
www.culina.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MULTI GASTRO – SZKOLENIA, SERWIS, SPRZEDAŻ
Największa ekspozycja sprzętu gastronomicznego w Krakowie
ul. Józefa Marcika 29, 30-443 Kraków
Tel.: 12 307 79 79
e-mail: info@multigastro.pl, www.multigastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SUBIEKT SERWIS – WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII
ul. Mościckiego 190, 33-100 Tarnów
Tel./Fax: +48 14 627 76 35, Tel. kom.: +48 515 181 405
e-mail: biuro@subiektserwis.pl, serwis@subiektserwis.pl
www.subiektserwis.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO BOROWIEC
Brzozówka, ul. Tarnowska 29, 33-140 Lisia Góra
Tel. kom.: 503 753 949
e-mail: biuro@gastroborowiec.pl
www.gastroborowiec.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE – c.d.

FIRMA HANDLOWA „AS" PIOTR SPRONCEL
ul. Wszystkich Świętych 3, 32-650 Kęty
Tel. kom.: 662 179 640, 604 262 109
e-mail: biuro@fhas.pl
www.asporcelana.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ESTRAMO – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
SPRZEDAŻ, MONTAŻ, SERWIS
ul. Partyzantów 51, 32-700 Bochnia
Tel.: 14 611 611 9, 575 495 814, 607 178 178
e-mail: estramo@estramo.pl, www.estramo.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

M&M GASTRO
ul. Jasnogórska 2, hala Makro, 31-358 Kraków
Sprzedaż: 324 416 977
Serwis: 327 508 196
e-mail: info@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

P.H.U. GASTRO BRAVO SERWIS JACEK ZYCH
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, CUKIERNI
I LODZIARNI – 30 LAT DOŚWIADCZENIA W GASTRONOMII
ul. K. Brodzińskiego 86a, 32-700 Bochnia, Tel. kom.: 606 858 627
e-mail: biuro@gastrobravo.com.pl, www.gastrobravo.com.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE

123GASTRO.PL
ul. Piastowska 65, 05-850 Jawczyce
tel. 736 123 123
e-mail: biuro@123gastro.pl
www.123gastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

DK GASTRO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SP. K
ul. Batorego 16a
05-120 Legionowo
tel. 22 498 05 12

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRONORM MONIKA I JACEK TARGOŃSCY
ul. Julianowska 35, 05-500 Piaseczno
Tel.: 22 855 53 70, 22 855 74 55, Tel. kom.: 608 050 357
e-mail: biurogastronorm@gmail.com
www.gastronorm.pl

Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

BAGSTAR – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE HANDLU I HORECA.
40 000 PRODUKTÓW NIEZBĘDNYCH DO PROWADZENIA TWOJEGO BIZNESU.
ul. Okólna 45, 05-270 Marki
Tel.: 22 424 33 93
e-mail: bagstar@bagstar.pl, www.bagstar.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

XXLGASTRO INTERNATIONAL TRADING SP. Z O.O.
ul. Domaniewska 37A / 324
02-672 Warszawa
Tel.: 22 247 85 85
e-mail: info@xxlgastro.pl

Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

HURTOWNIA SKORPION
ul. Modlińska 282, 03-152 Warszawa
Tel.: 22 782 42 00, 22 782 52 61
e-mail: biuro@skorpion.info.pl
www.skorpion.info.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

DEMICO JERZY MISIEWICZ
al. Słowiańska 10c
01-695 Warszawa
Tel.: 22 832 22 06, 22 832 22 07
e-mail: demico@demico.net.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

P.U.H.P. „BIREX-BIS"
ul. Źródlana 30
04-776 Warszawa
Tel.: 792 986 936
www.profesjonalnakuchnia.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

PROBOX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul.Trakt Brzeski 58 05-077 Warszawa-Wesoła
Tel.: 22 77 33 893, 22 77 33 893, 602 18 57 43
e-mail: probox@probox.pl
www.PROBOX.pl

Dystrybucja: HENDI

ACTIVE COMPANY SP. Z O.O. SP. K.
ul. Chmielna 2 lok. 31, 00-020 Warszawa
Tel.: 22 769 90 07, infolinia 666 313 393
e-mail: biuro@active-company.pl
www.active-company.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

PHU RYLEX STANISŁAW LEONIAK
ul. Sienkiewicza 3, 07-320 Małkinia Górna
Tel. kom.: 602 19 06 11, Tel.: 29 74 55 340
e-mail: rylex@interia.pl
www.rylex.eu

Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

GASTRO POLBERG
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Racjonalizacji 5, 02-673 Warszawa
Tel.: 730 76 76 77, 791 76 76 77, 501 76 76 77, 22 889 78 76
e-mail: biuro@gastropolberg.pl, www.gastropolberg.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO BEST MONIKA KURKOWSKA
ul. Kujawska 4
05-820 Piastów
Tel. kom.: 604 51 66 98, 662 14 34 03
e-mail: gastrobest@wp.pl
Dystrybucja: HENDI

GASTROSTAL
ul. Magazynowa 8a, 08-110 Siedlce
Tel.: 25 644 20 00
Tel. kom.: 607 573 555, 601 167 764
e-mail: sklep@gastrostal.pl, gastrostal@gastrostal.pl
Dystrybucja: HENDI Fine Dine

J&T TOP GASTRO S.C.
ul. Kościelna 87, 26-800 Białobrzegi
Tel. kom.: 601 318 451, 601 269 931
e-mail: top-gastro@top-gastro.pl
www.top-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI Fine Dine

S.G. DYSTRYBUCJA
ul. Bonifacego 162
02-909 Warszawa
Tel. kom.: 604 674 525, Tel.: 22 642 34 91
e-mail: biuro@sgdystrybucja.pl
Dystrybucja: HENDI

WWW.GOGA-GASTRO.PL
NAJWIĘKSZY WYBÓR SPRZĘTU DLA GASTRONOMII. DOŚWIADCZENIE SPRZEDAWCY. NISKIE CENY. INDYWIDUALNE PODEJŚCIE DO KLIENTA.
Infolinia: 800 800 490
e-mail: sklep@goga-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

AVANTI DARIUSZ RAFAŁ SZCZUBEŁEK – PROFESJONALNY SPRZĘT GASTRONOMICZNY, OPAKOWANIA DLA HANDLU I GASTRONOMII
ul. Ławska 3, 07-410 Ostrołęka
Tel./Fax: 29 766 89 01, Tel. kom.: 501 502 062
e-mail: kontakt@avantiostroleka.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE

ELEKTRO-SERWIS OCHENTEL SPÓŁKA JAWNA
ul. Luboszycka 52, 46-022 Zawada k/Opola
Tel.: 774 212 800, 773 330 014
e-mail: info@elektro-serwis.com
www.elektro-serwis.com

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

A-Z GASTRO – ELŻBIETA RURYNKIEWICZ
ul. Wiejska 122 A, 45-303 Opole
Tel./Fax: 77 442 68 80
Tel. kom.: 502 793 559
e-mail: biuro@azgastro.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE

MIG IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SP. J.
ul. Elewatorska 29a, Białystok
Tel.: 85 662 67 67, 500 182 528
e-mail: mig@mig.biz.pl
www.gastronet24.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

H.E.I.U. MASA MARCIN ŚLIŻEWSKI
– WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I MASARNI, PROJEKT-SPRZEDAŻ-MONTAŻ-SERWIS
ul. Barszczewo 94 m, 16-070 Choroszcz
Tel. kom.: 509 234 604, Tel.: 85 667 05 75
e-mail: biuro@masa.info.pl, www.masa.info.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

DAITO S.C.
ul. Ciesielska 2 lok. 28, 15-542 Białystok
Tel.: 693 472 450, 512 148 256
e-mail: biuro@daito.com.pl
www.daito.com.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA GASTRO JOLANTA BOROWSKA – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ WYPOŻYCZALNIA SPRZĘTÓW GASTRONOMICZNYCH
ul. Stołeczna 21, 15-879 Białystok
Tel.: 600 095 042, 795 555 998
e-mail: biuro@grupa-gastro.pl, info@wypozyczalnia-gastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE – c.d.

PPHU PRZEMKO
ul. Spokojna 9c
18-400 Łomża
Tel.: 86 216 90 50
e-mail: pphu-przemko@wp.pl

Dystrybucja: HENDI

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

A-BIS WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
SPRZEDAŻ – SKLEP – MONTAŻ – SERWIS
ul. Starogardzka 42-44, 83-010 Straszyn
Tel.: 58 300 48 80, Tel. kom.: 539 406 000
e-mail: biuro@a-bis.pl, www.a-bis.pl, www.termo-torby.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MAXIMUS WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Biuro Handlowe: ul. Królowej Jadwigi 137 lokal 2.09, 80-034 Gdańsk
Tel.: 607 410 411, 667 410 411, 663 410 411
Serwis: 605 410 411, 665 410 411
e-mail: biuro@maximusgdansk.pl, www.maximusgdansk.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTIN TECHNOLOGIE GASTRONOMICZNE
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, PROJEKTY TECHNOLOGICZNE
ul. adm. Józefa Unruga 160, 81-151 Gdynia
Tel.: 609 488 185, 664-730-863
e-mail: biuro@gastin.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO NORD – PROJEKT, SPRZEDAŻ, MONTAŻ, SERWIS, URZĄDZENIA GRZEWCZE, URZĄDZENIA CHŁODNICZE, WENTYLACJA/KLIMATYZACJA, BUFETY I BARY, KOMORY CHŁODNICZE
ul. Gdańska 119A, 84-200 Wejherowo
Tel.: 58 765 00 41, Tel. kom.: 882 088 879, 728 923 319
e-mail: biuro@gastro-nord.pl, www.gastro-nord.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

G-CENTER
KOMPLEKSOWE INWESTYCJIE W GASTRONOMII
ul. Krasińskiego 1, 76-200 Słupsk
Tel. kom.: 793 729 002, 696 444 126
e-mail: kontakt@gastro-centrum.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO IWONA GRUDZIEŃ
PROJEKTY – KONSULTACJE – SPRZEDAŻ
ul. Kilińskiego 53, 80-452 Gdańsk
Tel.: 601 06 0169, 605 328 899, 697 410 752
e-mail: gastro@gastro-gd.pl, www.gastro-gd.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTJOL

GASTJOL F.U.H. JOLANTA PATELCZYK
SPRZĘT GASTRONOMICZNY
ul. J. Wybickiego 6, 84-207 Bojano
Tel.: 503 11 40 12
e-mail: gastjol@wp.pl

Dystrybucja: HENDI

PHU BMS SP.J. Z. BIELECKI
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Staszica 22, 82-500 Kwidzyn
Tel. kom.: 660 688 308, Tel.: 552 797 263
e-mail: handel@bmskwidzyn.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ARKTYKA
WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII
ul. Dąbrówka Tczewska 30C, 83-111 Miłobądz (salon ekspozycyjny)
Tel. kom: 512 413 844
e-mail: sklep@arktyka.com.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

GASTIMA – SŁUPSK
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. prof. Grucy 1A, 76-200 Słupsk
Tel.: 59 8401 356, Tel. kom.: 603 707 105
e-mail: biuro@gastima.pl, www.gastima.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

TOMGASTRO
HURTOWNIA WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO
ul. Lubelska 9, 82-200 Malbork
Tel.: 502 664 870, 504 033 192
e-mail: t.grzeg@wp.pl, www.tomgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTRO SERWIS
WSZYSTKO DLA GASTRONOMII
Karzcino 30A, 76-200 Słupsk
Tel.: 59 842 87 29

Dystrybucja: HENDI

PRIMA-GASTRO KRZYSZTOF JESIOŁOWSKI
SZKOLENIA, PREZENTACJE SPRZĘTU, PROJEKTOWANIE
ul. Buraczana 9c/6, 81-587 Gdynia
Tel. kom.: 691 989 259
e-mail: biuro@primagastro.pl, www.prima-gastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

BISTRO-RENT
ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
Tel.: 693 435 424, 693 435 422
e-mail: biuro@bistro-rent.pl, www.bistro-rent.pl
Serwis: 668 014 454, serwis@bistro-rent.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

INVEST GASTRO POLSKA
PROJEKTY URZĄDZENIA SERWIS WYPOŻYCZALNIA
ul. Grzegórzecka 79E/97, Kraków
Tel.: 602 557 581
e-mail: info@investgastropolska.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTRO FOR YOU – SPRZEDAŻ I SERWIS URZĄDZEŃ DLA GASTRONOMII I SKLEPÓW, URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH, WYPOŻYCZALNIA URZĄDZEŃ I SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO
ul. Gołębia 11a, 35-205 Rzeszów, Wypożyczalnia – sprzedaż: tel. kom. 530 855 155
e-mail: gastroforyou.rzeszow@gmail.com

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO SYSTEM – WYPOSAŻENIE, SPRZĘT, SERWIS I PROJEKTY GASTRONOMICZNE – ŁUKASZ GÓRNICKI
ul. Gołębia 11a, 35-205 Rzeszów
Tel. kom.: 500 691 815
e-mail: biuro@gastrosystem24.pl, www.gastrosystem24.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

QCHNIA PROJECT – SALON OBSŁUGI INWESTORA
ul. Lewakowskiego 10, 35-213 Rzeszów
Tel. kom.: 888 407 444, Tel.: 17 856 75 09
e-mail: biuro@qchnia-project.pl
www.qchnia-project.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO GAL RZESZÓW
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Mikołaja Reja 13, 35-211 Rzeszów
Tel. kom.: 17 225 30 02, 17 225 31 66
e-mail: handel@gastrogal.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

OPTIMAL GASTRO
ul. Miłocińska 17
35-232 Rzeszów
Tel.: 500 527 600 oraz 500 528 600
e-mail: biuro@optimalgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

F.H.U. BISTRO-SERWIS ANDRZEJ SZNAUDER
WYPOSAŻENIE I SERWIS
ul. Krakowska 96A, 35-506 Rzeszów
Tel.: 17 873 30 95, Tel. kom.: 604 400 787
e-mail: biuro@bistro-serwis.pl, www.bistro-serwis.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MODERN SHOP KRZYSZTOF WRÓBEL
WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII
Aleja Żołnierzy I Armii WP 14C, 35-301 Rzeszów
Tel.: 509 839 369, 17 8585181
e-mail: biuro@modern-shop.eu, www.modern-shop.eu

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE – c.d.

HORECART – SZTUKA GASTRONOMII
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Franciszka Kotuli 7, 35-103 Rzeszów
Tel.: 735 222 735
e-mail: biuro@horecart.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

FIDO GAST AGNIESZKA PISULA
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Iwonicz, ul. Floriańska, 38-440 Iwonicz Zdrój
Tel.: 668 428 309
e-mail: biuro@fidogast.pl

Dystrybucja: HENDI

GREEN HORECA
ul. Lniarska 8A, 38-400 Krosno
Tel.: 13 42 00 376, Tel. kom.: 504 012 122
e-mail: aapollo@green.shop.pl
www.green.shop.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

P.H.U. NARA RAFAŁ INDYCKI
Jelna 228
37-310 Nowa Sarzyna
Tel.: 509 532 613

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE

TECHNICA GROUP SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SP. K.
ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe
Tel.: 333 00 11 00
e-mail: biuro@technica.pl
www.sklep.technica.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

M&M GASTRO
ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice
Sprzedaż: 324 416 977
Serwis: 327 508 196
e-mail: info@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROMANIA PL
ul. Katowicka 185
43-400 Cieszyn
Tel.: 33 5000 555
e-mail: sklep@gastromania.pl, www.gastromania.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GALERIA GASTRO MAGNUM-PRO
ul. Bugajska 37, 42-208 Częstochowa
Tel.: 503 508 200, 519 035 196
e-mail: kontakt@galeriagastro.pl, kontakt@magnum-pro.pl
www.galeriagastro.pl, www.magnum-pro.pl

Dystrybucja: HENDI

GASTRO24 – Centrum Wyposażenia Gastronomii
Porcelana • Szkło • Sztućce • Sprzęt i Akcesoria
ul. Bytomska 24, 41-600 Świętochłowice, 300 m od DTŚ
Tel.: 32 770 88 10, Tel. kom.: 663 24 00 00
e-mail: gastro24@gastro24.pl, www.gastro24.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

KUCHMAN
FIRMA HANDLOWO-USŁUGOWA AGRI GRZEGORZ GLAJC
ul. Mostowa 4, 43-400 Cieszyn
Infolinia: 501 398 343
e-mail: biuro@kuchman.pl, www.kuchman.pl

Dystrybucja: HENDI

HYBRYDA
ul. Jana Pawła II 25b, 47-440 Nędza
Tel.: +48 32 418 72 55
e-mail: biuro@hybryda-gastro.pl
www.hybryda-gastro.pl

Dystrybucja: HENDI

IGLOMIREX SPÓŁKA JAWNA
FIRMA Z TRADYCJAMI
al. Roździeńskiego 188, 40-203 Katowice
Tel.: 32 203 92 39, 32 203 94 59
e-mail: marketing@iglomirex.pl, www.iglomirex.pl

Dystrybucja: HENDI

P.H.U. EKO-SAD GRZEGORZ SADŁO
ul. Mirowska 34, 42-200 Częstochowa, Tel. 606 90 33 56
ul. Nowa 3, 42-270 Kłomnice Chorzenice
e-mail: ekosad@op.pl, ekosadgastro@interia.pl
Tel. 512 43 11 65

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROMIX II S.C.
NAJLEPSZA OFERTA W KRAJU!!! DOSTAWA GRATIS
ul. Śląska 2, 43-430 Skoczów
Tel.: 33 853 48 05, Tel./Fax: 33 853 48 13, Tel. kom.: 604 464 954
e-mail: biuro@gastromix.pl, www.gastromix.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

HURTOWNIA ROBIN
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Łączna 39, 41-303 Dąbrowa Górnicza
Tel.: 32 268 36 00
e-mail: robin@robin.pl, www.robin.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO-SERWIS GRZEGORZ DRUŻBA – SPRZEDAŻ I SERWIS PROFESJONALNYCH URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH, SPRZEDAŻ CHEMII DO GASTRONOMII
ul. Obrońców Pokoju 34, 44-105 Gliwice
Tel. Sprzedaż: 508 106 986, Tel. Serwis: 797 397 172, 505 028 200
e-mail: biuro@gastro-serwis.pl, www.gastro-serwis.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

FHU ANITA – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII URZĄDZENIA CHŁODNICZE NOWE I UŻYWANE
ul. Jesionowa 16, 42-151 Waleńczów k/Częstochowy
Tel.: 531 533 323, 512 332 115
e-mail: biuro@anitasystem.pl, www.anitasystem.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WEINDICH
CENTRUM PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I GASTRONOMII
ul. Adamieckiego 8, 41-503 Chorzów
Tel.: 32 746 91 00, Fax: 32 746 91 44
e-mail: info@weindich.pl, www.weindich.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SPEC GASTRO
PROJEKTOWANIE, SPRZEDAŻ, SERWIS, WINDY TOWAROWE
pl. 11-go Listopada 5/8, 41-103 Siemianowice Śląskie
Tel.: 666 997 575
e-mail: biuro@specgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

LEMAR – WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII, CHŁODNICTWO, KLIMATYZACJA
ul. Rybnicka 9, 44-300 Wodzisław Śląski
Tel.: 32 4551239, Tel. kom.: 508 000 022
e-mail: biuro@lemar.rybnik.pl, www.lemar.rybnik.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PIK GASTRO KRZYSZTOF PYJOR
URZĄDZENIA TECHNOLOGIE SZKOLENIA
ul. Strzelczyka 2, 44-230 Czerwionka-Leszczyny
Tel.: 604-412-330
e-mail: krzysztof.pyjor@gmail.com, www.pikgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

HOWEN SERGIUSZ BARAN
INNOWACJE W GASTRONOMII. PROJEKT, MONTAŻ, SERWIS
ul. Graniczna 12, 41-300 Dąbrowa Górnicza
Tel. dział handlowy: 501 250 350, Tel. serwis: 880 880 998
e-mail: biuro@howen.pl, www.howen.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MROZAN
WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE, SKLEPOWE I PRALNICZE
ul. Ostrogórska 9, 41-200 Sosnowiec
Tel.: 501 205 855
e-mail: sklep@mrozan.pl, www.mrozan.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

DORADZTWO GASTRONOMICZNE BARTOSZ POGORZAŁEK
ul. Rynek 16, 43-430 Skoczów
Tel.: 692 68 69 67
e-mail: szefkuchni.bp@poczta.fm
www.kuchniamojapasja.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE – c.d.

VICTOREX GRZEGORZ WICHER
ul. PCK 49, 41-409 Mysłowice
Tel. kom.: 602 334 431, Tel.: 32 225 11 76
e-mail: victrorex@interia.eu
www.w-gastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

AJO ŁUKASZ URYGA
ul. Piłsudskiego 32/215, 41-303 Dąbrowa Górnicza
Tel. kom.: 608 108 806, 889 842 870
e-mail: biuro@ajogastro.pl
www.ajogastro.pl, www.sklep.ajogastro.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

FIRMA HANDLOWA „AS" PIOTR SPRONCEL
ul. Wszystkich Świętych 3, 32-650 Kęty
Tel. kom.: 662 179 640, 604 262 109
e-mail: biuro@fhas.pl
www.asporcelana.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE

DOMOS SPÓŁKA JAWNA
ul. Rolna 8
25-419 Kielce
Tel.: 41 368 00 50, 502 687 511
e-mail: biuro@domos.kielce.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

DOSTAR s.m. Sławomir Martyka
ul. Kolberga 17, 25-620 Kielce
Tel.: 41 260 72 26
Tel. kom.: 505 446 773, 500 429 914
e-mail: biuro@dostar.eu, www.dostar.eu

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

TAST PIOTR ŚWIERCZYŃSKI SP.J.
ul. Kolberga 4, 25-620 Kielce
Tel.: 41 368 49 14
e-mail: info@tast.biz.pl
www.tast.biz.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE – c.d.

BISTRO-RENT
ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
Tel.: 693 435 424, 693 435 422
e-mail: biuro@bistro-rent.pl, www.bistro-rent.pl
Serwis: 668 014 454, serwis@bistro-rent.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

FORMULA JAN SZYWAŁA
Wyposażenie (supermarkety, HORECA, logistyka, przemysł), mała architektura (kosze, wiaty, stojaki na rowery).
sklepy internetowe: www.eformula.pl oraz www.4store.pl
Tel.: 602 102 403, e-mail: biuro.formula@gmail.com

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

DOTARE CENTRUM WYPOSAŻENIA
ul. Jasna 24, 25-523 Kielce
Tel.: 41 30 70 900
e-mail: biuro@dotare.pl
www.dotare.pl

Dystrybucja: HENDI

M&M GASTRO
ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice
Sprzedaż: 324 416 977
Serwis: 327 508 196
e-mail: info@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE

P.H.U. GASTROCOLD PIOTR NIEWIADOMSKI
ul. Świerkowa 2
82-300 Elbląg
Tel.: 664 264 274, 577 244 274, 552 367 161
e-mail: biuro@gastrocold.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MIG IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SP. J.
ul. Kilińskiego 5, Ełk
Tel.: 87 610 44 29, 512 390 935
e-mail: migelk@mig.biz.pl
www.gastronet24.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ACTIVE COMPANY OLSZTYN SP. Z O.O.
ul. Szarych Szeregów 11, 10-079 Olsztyn
Tel. 89 651 27 19, Tel. kom. 72 88 39 663
e-mail: biuro@acolsztyn.pl
www.acolsztyn.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRONET
ul. Gdańska 14a, 12-200 Pisz
Tel.: 87 424 10 04, Fax: 87 424 10 03
e-mail: biuro@e-gastronet.pl
www.e-gastronet.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SET PROJEKT WYPOSAŻENIE
ul. Sprzętowa 2/102, 10-467 Olsztyn
Tel.: 733 81 47 47, e-mail: projekt@setprojekt.pl
Tel.: 733 81 47 52, e-mail: set@setprojekt.pl
Tel.: 733 81 47 74, e-mail: inwestycje@setprojekt.pl
Dystrybucja: HENDI

SERWIS PAK
ul. Lubelska 8 C
11-700 Mrągowo
Tel.: 513 134 776, 89 741 38 86
e-mail: serwis-pak@wp.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ELQUCHNIA REMIGIUSZ JASIŃSKI
ul Nitschmanna 20-22K
82-300 Elbląg
Tel.: 663 99 71 71
e-mail: sklep@elquchnia.pl
Dystrybucja: HENDI Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE

GASTROPOLIS POLSKA Sp. z o.o.
ul. Ostatnia 17b, 60-102 Poznań
Tel./Fax: 61 851 31 70, Tel. kom.: 519 13 00 44
e-mail: info@gastropolis.pl
www.gastropolis.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROMANIAK
ul. Głogowska 260, Bud. A, Box 2, 60-104 Poznań
Tel.: 61 307 17 25, 570 544 444
e-mail: biuro@gastromaniak.pl
www.gastromaniak.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO CENTRUM
al. Poznańska 70A, 64-920 Piła
Tel.: 67 212 22 25, 693 690 291
e-mail: biuro@gastrocentrum.pl
www.gastrocentrum.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO-POLAK
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Naramowicka 176c/7, 61-611 Poznań
Tel. kom.: 501 563 989
e-mail: gastropolak@gmail.com, www.gastro-polak.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

MR GASTRO STAL S.C.
Radosław Maciejewski, Michał Rudnicki
ul. Romana Maya 1, 61-371 Poznań
Tel. kom.: 509 589 484, 509 589 485
e-mail: biuro@mrgastrostal.pl, www.mrgastrostal.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PHU MIWO
ul. Sasankowa 63
62-080 Tarnowo Podgórne
Tel. kom.: 602 263 336
e-mail:biuro@phumiwo.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WAGRA – POZNAŃSKA CENTRALNA HURTOWNIA WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
SKLEP STACJONARNY – SKLEP INTERNETOWY
PROJEKTOWANIE – MONTAŻ – SERWIS
ul. Wroniecka 16, 61-763 Poznań, Tel. kom.: 691 47 66 96
e-mail: biuro@wagra.com.pl, www.wagra.com.pl

Dystrybucja: HENDI

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE

PHU KLIMATEX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
ul. Sienkiewicza 17D, 78-100 Kołobrzeg, Tel.: 94 35 320 07
e-mail: klimatex@klimatex.pl, www.klimatex.pl
KLIMATEX AGD – CENTRUM SZKŁA I PORCELANY
ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kołobrzeg, Tel.: 94 35 161 83, e-mail: klimatexagd@klimatex.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

NORTHGAST
Najlepszy kierunek dla gastronomii
ul. Jana Matejki 10/14, 78-100 Kołobrzeg
Tel. kom.: 516 940 630, 607 999 349, 602 780 003
e-mail: biuro@northgast.pl, www.northgast.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRYF GASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW W URZĄDZENIA CHŁODNICZE
ul. Malczewskiego 3A/U1, 71-616 Szczecin
Tel. kom.: 661 915 460, 721 385 460
e-mail: biuro@gryfgastro.pl, www.gryfgastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ADACOR ADAM KORZENIOWSKI
Hurtownia Wyposażenia Gastronomii
ul. Kołobrzeska 18, 78-100 Kołobrzeg-Budzistowo
Tel.: 94 35 21 991, 518 936 065
e-mail:gastro@adacor.pl, www.adacor.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

FRIGO SYSTEM – URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE, URZĄDZENIA CHŁODNICZE, KOMORY CHŁODNICZE. WYPOSAŻAMY SKLEPY, KAWIARNIE, CUKIERNIE. DOSTAWA, MONTAŻ, SERWIS.
ul. Modra 54, 71-220 Szczecin, Tel.: 91 439 27 7, Tel. kom.: 510 067 974, 510 067 975
e-mail: biuro@frigosystem.com.pl, www.frigosystem.com.pl

Dystrybucja: HENDI Fine Dine

GASTROTRIP S.C.
SPRZEDAŻ – SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
al. Bohaterów Warszawy 11A, 70-370 Szczecin
Tel.: 530 543 848, 605 619 629
e-mail: gastrotripsc@gmail.com, www.gastrotrip.info.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

LS GASTRO SEBASTIAN SIPOWICZ SP.J.
ul. Kościuszki 52, 74-505 Mieszkowice
Tel. Sprzedaż: 512 72 4831, 606 898 076
Tel. Serwis: 91 466 61 10
e-mail: firma@ls-protec.pl, sklep: www.ls-gastro.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SUMA SP. Z O.O. SP. K.
PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE, SERWIS
ul. Morska 44, 75-225 Koszalin
Tel./Fax: 94 341 53 32, 94 343 52 26
e-mail: biuro@sumaservice.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MAT GASTRO TOMASZ MATUSZEWSKI
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, DORADZCTWO, PROJEKTOWANIE
ul. Słowackiego 20b/4, 76-004 Sianów
Tel. doradztwo, sprzedaż: 696 158 829
e-mail: matuszewscy@interia.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ELITEGAST – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, ZAWSZE KUPISZ W LEPSZEJ CENIE, SPRZEDAŻ WYSYŁKOWA I STACJONARNA. SZKOLENIA OKOŁOGASTRONOMICZNE (MISTRZ, CZELADNIK)
ul. Willowa 8, 71-650 Szczecin
Tel.: 601 74 94 34, 605 619 690, e-mail: sklep@elitegast.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

TEDMARK INWESTYCJE SP. Z O.O.
ul. A. Struga 33, 70-784 Szczecin
Tel.: 91 48 53 916
e-mail: biuro@tedmark.pl
www.tedmark.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GAMA PLAWGO & ZAWISZA SPÓŁKA JAWNA
DOSTAWCA URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
ul. Szczecińska 25A, 75-122 Koszalin
Tel.: 94 34 60 322, 609 102 700, Fax: 94 717 717 4
e-mail: gama@gama.pl, www.gama.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

DORIS KOSZALIN – HURTOWNIA WYPOSAŻENIA GASTRONOMII I SKLEPÓW
URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW
ul. Szczecińska 34 75-137 Koszalin
Tel. kom.: 696 887 856, 503 811 413, 94 345 37 00
e-mail: doris@wyposazenie-sklepowe.pl, www.wyposazenie-sklepowe.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

AM GASTRO S.C. ADAM RYBICKI, MACIEJ DZIERBANOWICZ
ul. Batalionów Chłopskich 13
73-110 Stargard
Tel.: 664 905 063, 500 145 307
e-mail: amgastrosc@gmail.com

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Polska
Tel.: +48 61 221 00 11
e-mail: sklep@hendi.pl

Sklep internetowy
www.hendi.pl