HENDI

Tools for Chefs

SPECJALNA OFERTA! WEZWIJCIE POSIŁKI!!!

Oferta ważna od 19 marca do 30 kwietnia 2020r. lub do wyczerpania zapasów.

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

~~1 199,00~~ netto

1 080,00 netto

1328,40 brutto

Zobacz film

227060

PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

do -39%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
227060	230	2670	595x595x(H)570	~~1199~~	1080	1328,40
801970	ruszt		433x338	~~69~~	42	51,66
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	~~836~~	753	926,19
943380	blacha		435x315x(H)8	~~44~~	27	33,21

Dwa wentylatory wysokiej wydajności

4 aluminiowe blachy

Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie

Wewnętrzne oświetlenie

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

~~1 499,00~~ netto

1 350,00 netto

1660,50 brutto

227077

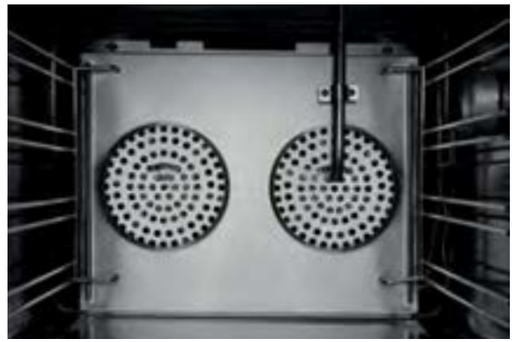
PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

do -39%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
227077	230	2670	595x595x(H)570	~~1499~~	1350	1660,50
801970	ruszt		433x338	~~69~~	42	51,66
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	~~836~~	753	926,19
943380	blacha		435x315x(H)8	~~44~~	27	33,21

Bezpośrednie nawilżanie



Wyjmowane podwójne drzwi

Nienagrzewająca się szyba drzwi

Chwytak do wyjmowania blach

225929

~~3 699,00~~ netto

3 330,00 netto

4095,90 brutto

S.S. stainless steel

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4x GN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Sterowanie manualne
- Konwekcja oraz nawilżanie
- Odległość między prowadnicami 70 mm
- 1 ruszt GN 2/3 w zestawie

Rodzaje grzałek:

- Konwekcyjna 3 kW; grilla: 1,8 kW
- Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW; górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: od 55 mm do 75 mm

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
225929	230	3000	620x555x(H)585	~~3699~~	3330	4095,90
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	~~836~~	753	926,19

RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej

~~od 36,00~~ netto

od 22,00 netto

od 27,06 brutto

556603

-39%

RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556603	2	345	~~36~~	22	27,06

556627

-39%

RĘKAWICE OCHRONNE – Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556627	2	430	~~74~~	45	55,35

556634

-39%

RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

- Odporność na temperaturę do 250°C
- Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556634	2	300	~~69~~	42	51,66

556610

-39%

RĘKAWICE OCHRONNE – Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556610	2	430	~~44~~	27	33,21

556658

-39%

RĘKAWICE OCHRONNE - SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556658	2	460	~~76~~	46	56,58

PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie

- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie

od ~~2 659,00~~ netto

od 2 394,00 netto

od 2944,62 brutto

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 429x345 MM – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm		
Odległość między prowadnicami	74 mm		
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm		
Ilość wentylatorów bez rewersu	**1**		
Termostat elektromechaniczny	50°C do 260°C		
Nawilżanie	bezpośrednie, manulane, za pomocą przycisku do pojemnika za deflektorem		
Moc/napięcie	2,8 kW/230 V		
Waga	34,2 kg		
Kod	225028		
Cena netto/netto/brutto	~~2459~~	2394	2944,62
PODSTAWA POD PIEC 225028			
Wymiary	540x460x(H)700 mm		
Kod	224670		
Cena netto/netto/brutto	~~684~~	616	757,68

MADE IN EU

-10%

-10%

225028

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 429x345 MM – elektryczny, programowalny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm		
Odległość między prowadnicami	74 mm		
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**1**		
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy		
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C		
Termostat elektroniczny	30°C do 260°C		
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe sterowane elektronicznie		
Moc/napięcie	2,9 kW/230 V		
Waga	38 kg		
Kod	225035		
Cena netto/netto/brutto	~~3649~~	3285	4040,55
PODSTAWA POD PIEC 225035			
Wymiary	540x460x(H)700 mm		
Kod	224670		
Cena netto/netto/brutto	~~684~~	616	757,68

-10%

-10%

225035

PIEC KONWEKCYJNY MULTIFUNKCYJNY 4x 429x345 MM – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm		
Odległość między prowadnicami	74 mm		
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm		
Ilość wentylatorów bez rewersu	**1**		
Termostat elektromechaniczny	50°C do 260°C		
Nawilżanie	brak		
Model multifunkcyjny	8 opcji pieczenia		
Moc/napięcie	2,6 kW/230 V		
Waga	36,4 kg		
Kod	225165		
Cena netto/netto/brutto	~~2279~~	2052	2523,96
PODSTAWA POD PIEC 225165			
Wymiary	540x460x(H)700 mm		
Kod	224670		
Cena netto/netto/brutto	~~684~~	616	757,68

-10%

-10%

225165

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- 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

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

od ~~3 799,00~~ netto
od 3 420,00 netto
od 4206,60 brutto

225516

PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie manualne, jednofazowy

– Kabel zasilający z wtyczką

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm		
Odległość między prowadnicami	83 mm		
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm		
Ilość wentylatorów bez rewersu	**2**		
Termostat elektromechaniczny	50°C do 300°C		
Nawilżanie	pośrednie, manulane, za pomocą przycisku		
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V		
Waga	50,4 kg		
Kod	225516		
Cena netto/netto/brutto	~~3799~~	3420	4206,60

-10%

PODSTAWA POD PIEC 225516

Wymiary	760x520x(H)700 mm		
Kod	224434		
Cena netto/netto/brutto	~~798~~	719	884,37

-10%

225523

PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie manualne, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm		
Odległość między prowadnicami	83 mm		
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Termostat elektromechaniczny	50°C do 300°C		
Nawilżanie	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przełącznika		
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V		
Waga	58 kg		
Kod	225523		
Cena netto/netto/brutto	~~4949~~	4455	5479,65

-10%

PODSTAWA POD PIEC 225523

Wymiary	760x520x(H)700 mm		
Kod	224434		
Cena netto/netto/brutto	~~798~~	719	884,37

-10%

225059

PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie elektroniczne, programowalny, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm		
Odległość między prowadnicami	83 mm		
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Termostat elektroniczny	50°C do 270°C		
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie		
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V		
Waga	58 kg		
Kod	225059		
Cena netto/netto/brutto	~~5559~~	5004	6154,92

-10%

PODSTAWA POD PIEC 225059

Wymiary	760x520x(H)700 mm		
Kod	224434		
Cena netto/netto/brutto	~~798~~	719	884,37

-10%

KOMORY ROZROSTU

- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszklone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- **Nawilżanie (tylko w modelu 225981) – wymagane podłączenie do wody**

TWÓJ ZYSK

od ~~3 809,00~~ netto
od 3 429,00 netto
od 4217,67 brutto

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400 – sterowanie manualne

– Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059

Pojemność komory	8 blach x 600x400 mm		
Odległość między prowadnicami	70 mm		
Wymiary zewnętrzne	795x655x(H)835 mm		
Termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C		
Nawilżanie	nie		
Napięcie	230 V		
Moc	2,4 kW		
Waga	43,6 kg		
Kod	225967		
Cena netto/netto/brutto	~~3889~~	3429	4217,67

-10%

225967

KOMORA ROZROSTU 12x 600x400 – sterowanie manualne

– Nawilżanie pośrednie, ręczne za pomocą przycisku

Pojemność komory	12 blach x 600x400 mm		
Odległość między prowadnicami	75 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x910x(H)800 mm		
Nawilżanie	pośrednie, ręczne za pomocą przycisku		
Termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C		
Napięcie	230 V		
Moc	2,4 kW		
Waga	57,71 kg		
Kod	225981		
Cena netto/netto/brutto	~~5819~~	4518	5557,14

-10%

225981

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

NANO

47 107.8682
Ag
Silver

Nanocząsteczki srebra:
– niszczą komórki drobnoustrojów
– mają właściwości przeciwbakteryjne
– są przeciwwirusowe i grzybobójcze
– są naturalnym, nietoksycznym antybiotykiem

Kuchnia jest miejscem przychylnym rozwojowi wszelkich grzybów i bakterii. Jest tu wilgotno i ciepło, co powoduje bardzo szybki ich rozwój i namnażanie. Aby temu zapobiec, zarówno **uchwyty drzwi pieców, jak i pokrętła** na panelu sterowania, pokryte zostały specjalną **warstwą zawierającą jony srebra**. Dzięki temu piece **NANO** są bezpieczniejsze zarówno dla osób pracujących w kuchni jak i końcowych konsumentów.
Piece NANO to innowacyjne piece z antybakteryjnymi uchwytami oraz pokrętłami, które pozwalają zadbać o bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne w kuchni.

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO – elektryczne, sterowanie manualne

Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO – elektryczne, sterowanie elektroniczne

Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO COMPACT – elektryczne, sterowanie manualne

Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO COMPACT – elektryczne, sterowanie elektronicznie, z sondą i systemem myjącym

Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem HENDI NANO – 4x 600x400 mm

Piece konwekcyjne HENDI NANO – 4x 450x340 mm

Konwekcja (termoobieg)
– idealna, równomierna temperatura w całej komorze

Mocne wentylatory – każdy 250 W
Autorewers – 2 prędkości
Nawilżanie 10-stopniowe

Podwójne chłodzone drzwi
Perfekcyjna higiena – otwierana szyba – łatwe mycie
Odpływ wody na dnie komory

Profesjonalna uszczelka
Łatwy demontaż w celu umycia lub wymiany
Demontowalne prowadnice

Wzmocnione zawiasy
– doskonałe domykanie

Bezpośredni natrysk, bardzo wydajne nawilżanie
– perfekcyjne gotowanie na parze

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE MANUALNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN, umieszczonych na prowadnicach
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z autorewersem i o dwóch prędkościach: 1400/2800 obr./min
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający, dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

NANO

- Mechaniczny timer: 0-120 min
- Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania
- Wentylator (lub wentylatory) o zmiennym kierunku obrotów Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona

od ~~5 299,00~~ netto

od 4 770,00 netto

od 5867,10 brutto

223307

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 5x GN 2/3
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	5x GN 2/3		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	700x714x(H)628 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**1**		
Termostat	do 285°C		
Timer	0 do 120 min		
Moc/napięcie	5,4 kW/400 V		
Waga	64 kg		
Kod	223307		
Cena netto/netto/brutto	~~5299~~	4770	5867,10

-10%

223130

13,8kW moc

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 5x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	5x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)699 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**2**		
Termostat	do 285°C		
Timer	0 do 120 min		
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V		
Waga	103 kg		
Kod	223130		
Cena netto/netto/brutto	~~8499~~	7650	9409,50
PODSTAWA POD PIEC 223130			
Wymiary	930x640x(H)700 mm		
Kod	223659		
Cena netto/netto/brutto	~~988~~	938	1153,74

-10%

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 7x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)859 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**2**		
Termostat	do 285°C		
Timer	0 do 120 min		
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V		
Waga	117 kg		
Kod	223116		
Cena netto/netto/brutto	~~9299~~	8370	10295,10
PODSTAWA POD PIEC 223116			
Wymiary	930x640x(H)700 mm		
Kod	223659		
Cena netto/netto/brutto	~~988~~	938	1153,74

-10%

-5%

13,8kW moc

223116

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 12x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	12x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)1195 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**3**		
Termostat	do 285°C		
Timer	0 do 120 min		
Moc/napięcie	19,1 kW/400 V		
Waga	151 kg		
Kod	223093		
Cena netto/netto/brutto	~~12999~~	11700	14391
PODSTAWA POD PIEC 223093			
Wymiary	930x640x(H)500 mm		
Kod	223642		
Cena netto/netto/brutto	~~988~~	938	1153,74

-10%

-5%

19,1kW moc

223093

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 20x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	1050x940x(H)1900 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**4**		
Termostat	do 285°C		
Timer	0 do 120 min		
Moc/napięcie	28,5 kW/400 V		
Waga	250 kg		
Kod	223222		
Cena netto/netto/brutto	~~38999~~	27900	34317

-10%

223222

TWÓJ ZYSK

810323

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

-5%

kod	mm	netto	netto	brutto
810323	56x42x(H)2000	~~139~~	132	162,36

~~139,00~~ netto

126,00 netto

154,98 brutto

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN, umieszczonych na prowadnicach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10-stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Możliwość programowania (99 programów – po 3 kroki każdy plus jako pierwszy PRE-HEATING do wyboru)
- Sonda zewnętrzna w zestawie
- Funkcja gotowania Delta T
- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania „PRE-HEATING"
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania co 10%
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania
- Elektroniczny timer: 0 – 999 min

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

NANO

- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z auto-rewersem i o dwóch prędkościach: 1400/2800 obr./min
- Silnik wentylatora o podwójnym łożysku
- Sześciośmigłowy wentylator gwarantujący idealne rozprowadzenie gorącego powietrzna w komorze i zapobiegający wewnętrznym turbulencjom
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona
- Automatyczny system myjący (opcja tylko dla modeli 223123, 223109 i 223086. W modelu 223215 montowany jako opcja tylko fabrycznie. W modelu 223291 niedostępny)

od ~~6 499,00~~ netto

od 5 850,00 netto

od 7195,50 brutto

223291

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 5x GN 2/3
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	5x GN 2/3		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	700x714x(H)628 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**1**		
Termostat	do 260°C		
Elektroniczny timer	0 do 999 min		
Moc/napięcie	5,4 kW/400 V		
Waga	64 kg		
Kod	223291		
Cena netto/netto/brutto	~~6499~~	5850	7195,50

-10%

13,8kW moc

223123

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 5x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	5x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)699 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**2**		
Termostat	do 260°C		
Elektroniczny timer	0 do 999 min		
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V		
Waga	103 kg		
Kod	223123		
Cena netto/netto/brutto	~~10499~~	9450	11623,50
PODSTAWA POD PIEC 223123			
Wymiary	930x640x(H)700 mm		
Kod	223659		
Cena netto/netto/brutto	~~988~~	938	1153,74

-10%

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 7x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)859 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**2**		
Termostat	do 260°C		
Elektroniczny timer	0 do 999 min		
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V		
Waga	117 kg		
Kod	223109		
Cena netto/netto/brutto	~~11499~~	10350	12730,50
PODSTAWA POD PIEC 223109			
Wymiary	930x640x(H)700 mm		
Kod	223659		
Cena netto/netto/brutto	~~988~~	938	1153,74

-10%

-5%

13,8kW moc

223109

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 12x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	12x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)1195 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**3**		
Termostat	do 260°C		
Elektroniczny timer	0 do 999 min		
Moc/napięcie	19,1 kW/400 V		
Waga	151 kg		
Kod	223086		
Cena netto/netto/brutto	~~15999~~	14400	17712
PODSTAWA POD PIEC 223086			
Wymiary	930x640x(H)500 mm		
Kod	223642		
Cena netto/netto/brutto	~~988~~	938	1153,74

-10%

-5%

19,1kW moc

223086

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 20x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	67 mm		
Wymiary zewnętrzne	1050x940x(H)1900 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**4**		
Termostat	do 285°C		
Elektroniczny timer	0 do 999 min		
Moc/napięcie	28 kW/400 V		
Waga	250 kg		
Kod	223215		
Cena netto/netto/brutto	~~33999~~	30600	37638

-10%

223215

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

-40%

kod		poj. (l)	netto	netto	brutto
975039	butelka	1	~~16~~	9,60	11,81

975039

~~16,00~~ netto

9,60 netto

11,81 brutto

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE MANUALNE

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

NANO

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania

od ~~9 999,00~~ netto

od 9 000,00 netto

od 11070 brutto

-10%

EXTRA WĄSKI TYLKO 53 CM

223208

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 2/3		
Odległość między prowadnicami	40 mm		
Wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**1**		
Termostat	od 30°C do 260°C		
Timer mechaniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne		
Moc/napięcie	5,3 kW/400 V		
Waga	80 kg		
Kod	223208		
Cena netto/netto/brutto	~~9999~~	9000	11070

-5%

PODSTAWA POD PIEC 223208			
Wymiary	460x445x(H)680 mm		
Kod	223499		
Cena netto/netto/brutto	~~912~~	866	1065,18

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	40 mm		
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)730 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**1**		
Termostat	od 30°C do 260°C		
Timer mechaniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne		
Moc/napięcie	7 kW/400 V		
Waga	93 kg		
Kod	223185		
Cena netto/netto/brutto	~~10999~~	9900	12177

-10%

EXTRA WĄSKI TYLKO 53 CM

223185

-5%

PODSTAWA POD PIEC 223185			
Wymiary	460x620x(H)680 mm		
Kod	223505		
Cena netto/netto/brutto	~~912~~	866	1065,18

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	10x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	40 mm		
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)910 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**2**		
Termostat	od 30°C do 260°C		
Timer mechaniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne		
Moc/napięcie	14 kW/400 V		
Waga	115 kg		
Kod	223161		
Cena netto/netto/brutto	~~13999~~	12600	15498

-10%

EXTRA WĄSKI TYLKO 53 CM

223161

53 cm

-5%

PODSTAWA POD PIEC 223161			
Wymiary	460x620x(H)500 mm		
Kod	223512		
Cena netto/netto/brutto	~~912~~	866	1065,18

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNIE, Z SONDĄ I SYSTEMEM MYJĄCYM

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

NANO

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy
- Funkcja „delta T" umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania szczególnie mięs
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- Automatyczny system myjący ułatwia utrzymanie pieca w doskonałej czystości

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 2/3		
Odległość między prowadnicami	40 mm		
Wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**1**		
Ilość prędkości wentylatora	2		
Termostat	od 30°C do 260°C		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie		
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy		
Moc/napięcie	5,3 kW/400 V		
Waga	80 kg		
Kod	223192		
Cena netto/netto/brutto	~~11999~~	10800	13284

-10%

PODSTAWA POD PIEC 223192			
Wymiary	460x445x(H)680 mm		
Kod	223499		
Cena netto/netto/brutto	~~912~~	866	1065,18

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	40 mm		
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)730 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**1**		
Ilość prędkości wentylatora	2		
Termostat	od 30°C do 260°C		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie		
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy		
Moc/napięcie	7 kW/400 V		
Waga	93 kg		
Kod	223178		
Cena netto/netto/brutto	~~12999~~	11700	14391

-10%

PODSTAWA POD PIEC 223178			
Wymiary	460x620x(H)680 mm		
Kod	223505		
Cena netto/netto/brutto	~~912~~	866	1065,18

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	40 mm		
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)910 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**2**		
Ilość prędkości wentylatora	2		
Termostat	od 30°C do 260°C		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie		
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy		
Moc/napięcie	14 kW/400 V		
Waga	115 kg		
Kod	223154		
Cena netto/netto/brutto	~~17999~~	16200	19926

-10%

PODSTAWA POD PIEC 223154			
Wymiary	460x620x(H)500 mm		
Kod	223512		
Cena netto/netto/brutto	~~912~~	866	1065,18

-5%

od ~~11 999,00~~ netto

od 10 800,00 netto

od 13284 brutto

EXTRA WĄSKI TYLKO 53 CM

223192

EXTRA WĄSKI TYLKO 53 CM

223178

EXTRA WĄSKI TYLKO 53 CM

223154

53 cm

PIECE KONWEKCYJNE HENDI NANO – 4x 450x340 MM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223345)
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków (nie dotyczy modelu 223376)
- Wentylator z autorewersem (tylko w modelu 223345)
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 450x340 mm umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm

PANEL STEROWANIA

od ~~2 349,00~~ netto

od 2 115,00 netto

od 2601,45 brutto

223369

PIEC MULTIFUNKCYJNY HENDI NANO 4x 450x340 MM
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm		
Odległość między prowadnicami	75 mm		
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)580 mm		
Ilość wentylatorów bez autorewersu	**1**		
Termostat mechaniczny	do 285°C		
Timer mechaniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	pośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tackę za deflektorem - osłoną wentylatora)		
Model multifunkcyjny	4 opcje pieczenia – rozmrażanie, konwekcja, grill, grill z konwekcją		
Moc/napięcie	3,1 kW/230 V		
Waga	36 kg		
Kod	223369		
Cena netto/netto/brutto	~~2349~~	2115	2601,45
PODSTAWA POD PIEC 223369			
Wymiary	560x510x(H)700 mm		
Kod	223031		
Cena netto/netto/brutto	~~684~~	649	798,27

-10%

-5%

PIEC KONWEKCYJNY HENDI NANO – 4x 450x340 MM
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm		
Odległość między prowadnicami	75 mm		
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm		
Ilość wentylatorów bez autorewersu	**1**		
Termostat mechaniczny	do 285°C		
Timer mechaniczny	0 do 120 min		
Moc/napięcie	2,85 kW/230 V		
Waga	36 kg		
Kod	223376		
Cena netto/netto/brutto	~~1749~~	1575	1937,25
PODSTAWA POD PIEC 223376			
Wymiary	560x510x(H)700 mm		
Kod	223031		
Cena netto/netto/brutto	~~684~~	649	798,27

-10%

-5%

223376

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 450x340 MM
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm		
Odległość między prowadnicami	75 mm		
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**1**		
Termostat mechaniczny	do 285°C		
Timer mechaniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)		
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V		
Waga	38 kg		
Kod	223352		
Cena netto/netto/brutto	~~2599~~	2340	2878,20
PODSTAWA POD PIEC 223352			
Wymiary	560x510x(H)700 mm		
Kod	223031		
Cena netto/netto/brutto	~~684~~	649	798,27

-10%

-5%

223352

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 450x340 MM
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm		
Odległość między prowadnicami	75 mm		
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**1**		
Termostat	do 260°C		
Timer elektroniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	bezpośrednie, sterowane cyfrowo		
Programowalny	99 programów – po 3 kroki każdy		
Automatyczne nagrzanie komory "PRE-HEATING"	TAK		
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V		
Waga	38 kg		
Kod	223345		
Cena netto/netto/brutto	~~3399~~	3060	3763,80
PODSTAWA POD PIEC 223345			
Wymiary	560x510x(H)700 mm		
Kod	223031		
Cena netto/netto/brutto	~~684~~	649	798,27

-10%

-5%

223345

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Wentylator (lub wentylatory) z autorewersem (tylko modele 223321 i 223314)
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 600x400 mm umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki (w modelu 223338 natrysk wody na tackę)
- Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223314)
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej

od ~~3 799,00~~ netto

od 3 420,00 netto

od 4206,60 brutto

223338

223321

223314

NANO

- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory

PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM
– elektryczny, sterowanie manualne, jednofazowy

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	75 mm		
Wymiary zewnętrzne	750x647x(H)552 mm		
Ilość wentylatorów bez autorewersu	**2**		
Termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C		
Timer mechaniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku natrysk wody na tackę za deflektorem - osłoną wentylatora		
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V		
Waga	45 kg		
Kod	223338		
Cena netto/netto/brutto	~~3799~~	3420	4206,60

-10%

PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	75 mm		
Wymiary zewnętrzne	750x691x(H)552 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**2**		
Termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C		
Timer mechaniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)		
Moc/napięcie	6,3 kW/400 V		
Waga	48 kg		
Kod	223321		
Cena netto/netto/brutto	~~4599~~	4140	5092,20

-10%

PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	75 mm		
Wymiary zewnętrzne	750x691x(H)552 mm		
Ilość wentylatorów z autorewersem	**2**		
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy programów		
Termostat elektroniczny	od 30°C do 260°C		
Timer elektroniczny	0 do 120 min		
Nawilżanie	pośrednie, sterowane cyfrowo		
Automatyczne nagrzanie komory "PRE-HEATING"	TAK		
Moc/napięcie	6,3 kW/400 V		
Waga	58 kg		
Kod	223314		
Cena netto/netto/brutto	~~5499~~	4950	6088,50

-10%

PODSTAWA POD PIEC 223338, 223321 I 223314

Wymiary	750x560x(H)700 mm		
Kod	223673		
Cena netto/netto/brutto	~~988~~	938	1153,74

-5%

KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO

- Urządzenie do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzenia pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwala na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Obudowa ze stali nierdzewnej, przeszklone drzwi skrzydłowe
- Nawilżanie dzięki pojemnikowi na wodę

od ~~4 499,00~~ netto

od 4 050,00 netto

od 4981,50 brutto

223390

KOMORA ROZROSTU 12x 600x400
- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO: 223086 i 223093
- Pojemność komory 12 blach 600x400 mm lub 12x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory

-10%

kod	V	kW	mm	netto	netto	brutto
223390	230	2	920x900x(H)700	~~4499~~	4050	4981,50

223406

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400
- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO: 223109, 223116, 223123, 223130
- Pojemność komory 8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory

-10%

kod	V	kW	mm	netto	netto	brutto
223406	230	2	920x830x(H)860	~~4499~~	4050	4981,50

223413

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400
- Pasuje do pieców piekarniczych HENDI NANO: 223314, 223321, 223338
- Pojemność komory 8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory

-10%

kod	V	kW	mm	netto	netto	brutto
223413	230	2	800x690x(H)860	~~3499~~	3150	3874,50

223420

KOMORA ROZROSTU 8x 450x340
- Pasuje do pieców konwekcyjnych HENDI NANO: 223345, 223352, 223369, 223376
- Pojemność komory 8 blach 460/450x340 mm
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory

-10%

kod	V	kW	mm	netto	netto	brutto
223420	230	2	600x690x(H)860	~~2799~~	2520	3099,60

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE MANUALNE

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
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 2/3, GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: ø30 mm

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

~~139,00~~ netto

126,00 netto

154,98 brutto

810323

-9%

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

kod	mm	netto	netto	brutto
810323	56x42x(H)2000	~~139~~	126	154,98

~~od 4 869,00~~ netto

od 4 383,00 netto

od 5391,09 brutto

225530

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 2/3, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

Pojemność komory	5x GN 2/3		
Odległość między prowadnicami	80 mm		
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**1**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	50°C do 275°C		
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V		
Waga	45 kg		
Kod	225530		
Cena netto/netto/brutto	~~4869~~	4383	5391,09
PODSTAWA POD PIEC 225530			
Wymiary	590x480x(H)700 mm		
Kod	224458		
Cena netto/netto/brutto	~~775~~	698	858,54

-10%

-10%

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	4x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	73 mm		
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	50°C do 300°C		
Nawilżanie	Bezpośrednie, 5-stopniowe, sterowane pokrętłem		
Moc elektryczna/napięcie	6,4 kW/400 V		
Waga	58 kg		
Kod	225677		
Cena netto/netto/brutto	~~4569~~	4113	5058,99
PODSTAWA POD PIEC 225677			
Wymiary	790x520x(H)700 mm		
Kod	224441		
Cena netto/netto/brutto	~~783~~	705	867,15

-10%

-10%

225677

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	100°C do 275°C		
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V		
Waga	105 kg		
Kod	225554		
Cena netto/netto/brutto	~~8369~~	7533	9265,59
PODSTAWA POD PIEC 225554			
Wymiary	820x570x(H)700 mm		
Kod	224472		
Cena netto/netto/brutto	~~1064~~	958	1178,34

-10%

-10%

225554

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	11x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**3**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	100°C do 275°C		
Moc/napięcie	16 kW/400 V		
Waga	129 kg		
Kod	225578		
Cena netto/netto/brutto	~~12779~~	11502	14147,46
PODSTAWA POD PIEC 225578			
Wymiary	820x570x(H)700 mm		
Kod	224472		
Cena netto/netto/brutto	~~1064~~	958	1178,34

-10%

-10%

225578

224748

-10%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	66 mm		
Wymiary zewnętrzne	984x1031x(H)1920 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**5**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C		
Moc/napięcie	30 kW/400 V		
Waga	244,4 kg		
Kod	224748		
Cena netto/netto/brutto	~~38419~~	27378	33674,94

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI GN 2/1 – STEROWANIE MANUALNE

224755

-10%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6x GN 2/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 2/1		
Odległość między prowadnicami	80 mm		
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)900 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C		
Moc/napięcie	18,3 kW/400 V		
Waga	112 kg		
Kod	224755		
Cena netto/netto/brutto	~~17499~~	15750	19372,50
PODSTAWA POD PIEC 224755			
Wymiary	885x640x(H)700 mm		
Kod	224465		
Cena netto/netto/brutto	~~836~~	753	926,19

224656

-35%

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY

– Odpowiedni do pieców HENDI 225561, 225585, 225073

kod	netto	netto	brutto
224656	~~1529~~	999	1228,77

~~1 529,00~~ netto

999,00 netto

1228,77 brutto

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI, GAZOWE – STEROWANIE MANUALNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Czytelny i 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
- Demontowalne prowadnice w komorze na GN 1/1
- Na gaz ziemny i propan-butan – załączony zestaw dysz
- Podłączenie do gazu: 3/4", podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Wentylatory z rewersem ø197 mm, maks. obroty 2800 obr./min
- Wymagane przyłącze elektryczne 230 V do zasilania wentylatora oraz sterowania
- Kabel zasilający z wtyczką

~~od 12 929,00~~ netto

od 11 637,00 netto

od 14313,51 brutto

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie manualne

Pojemność komory	5x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)991 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**1**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C		
Moc elektryczna/napięcie	0,3 kW/230 V		
Moc gazowa	9 kW		
Waga	99,2 kg		
Kod	224687		
Cena netto/netto/brutto	~~12929~~	11637	14313,51
PODSTAWA POD PIEC 224687			
Wymiary	820x570x(H)700 mm		
Kod	224472		
Cena netto/netto/brutto	~~1364~~	958	1178,34

224687

-10%

-10%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1068 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C		
Moc elektryczna/napięcie	0,5 kW/230 V		
Moc gazowa	13 kW		
Waga	117,4 kg		
Kod	224694		
Cena netto/netto/brutto	~~15289~~	13689	16837,47
PODSTAWA POD PIEC 224694			
Wymiary	820x570x(H)700 mm		
Kod	224472		
Cena netto/netto/brutto	~~1364~~	958	1178,34

224694

-10%

-10%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie manualne

Pojemność komory	11x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1389 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Timer	0 do 120 min		
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C		
Moc elektryczna/napięcie	0,7 kW/230 V		
Moc gazowa	18 kW		
Waga	150,6 kg		
Kod	224717		
Cena netto/netto/brutto	~~18259~~	16434	20213,82
PODSTAWA POD PIEC 224717			
Wymiary	820x570x(H)700 mm		
Kod	224472		
Cena netto/netto/brutto	~~1364~~	958	1178,34

224717

-10%

-10%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – 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)
- Automatyczny system myjący – kod 224656 (nie dotyczy modelu 225042 i 225547) – należy zamawiać oddzielnie
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 1/1
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm

od ~~6 089,00~~ netto

od 5 481,00 netto

od 6741,63 brutto

225547

225042

225561

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 2/3, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

– Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

Pojemność komory	5x GN 2/3		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**1**		
Termostat	50°C do 270°C		
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V		
Waga	43 kg		
Kod	225547		
Cena netto/netto/brutto	~~6089~~	5481	6741,63
PODSTAWA POD PIEC 225547			
Wymiary	590x480x(H)700 mm		
Kod	224458		
Cena netto/netto/brutto	~~775~~	698	858,54

-10%

-10%

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	73 mm		
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Programowalny	99 programów – po 4 kroki każdy		
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C		
Termostat elektroniczny	50°C do 270°C		
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie		
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V		
Waga	58 kg		
Kod	225042		
Cena netto/netto/brutto	~~5329~~	5062	6226,26
PODSTAWA POD PIEC 225042			
Wymiary	790x520x(H)700 mm		
Kod	224441		
Cena netto/netto/brutto	~~783~~	705	867,15

-5%

-10%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Termostat	50°C do 270°C		
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V		
Waga	98 kg		
Kod	225561		
Cena netto/netto/brutto	~~10649~~	9585	11789,55
PODSTAWA POD PIEC 225561			
Wymiary	820x570x(H)700 mm		
Kod	224472		
Cena netto/netto/brutto	~~1064~~	958	1178,34

-10%

-10%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**3**		
Termostat	50°C do 270°C		
Moc/napięcie	16 kW/400 V		
Waga	129 kg		
Kod	225585		
Cena netto/netto/brutto	~~15289~~	13689	16837,47
PODSTAWA POD PIEC 225585			
Wymiary	820x570x(H)700 mm		
Kod	224472		
Cena netto/netto/brutto	~~1864~~	958	1178,34

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja

-10%

-10%

225585

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI TOUCH CONTROL 11X GN 1/1, ELEKTRYCZNY – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

S.S. stainless steel

- Idealne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego różnych wielkości – restauracje, stołówki, delikatesy, sklepy sieciowe, catering
- Nowy, dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy na panelu w 10 językach, w tym polski
- Interaktywne menu
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- 4 programy mycia automatycznego
- Automatyczny system myjący (kod 224656 lub 224731 w zależności od modelu pieca) – należy zamawiać oddzielnie
- Sonda mierząca temperaturę wnętrza potrawy
- Funkcja gotowania Delta T (działa tylko z sondą)
- Modułowy element grzewczy
- Wentylatory z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Port USB do wgrywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej

~~19 779,00~~ netto

17 802,00 netto

21896,46 brutto

Pojemność komory	11x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**3**		
Ilość obrotów	2800 obr./min		
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy		
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C		
Termostat elektroniczny	30°C do 260°C		
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym		
Moc/napięcie	16 kW/400 V		
Waga	136,4 kg		
Kod	225073		
Cena netto/netto/brutto	~~19779~~	17802	21896,46
PODSTAWA POD PIEC 225073			
Wymiary	820x570x(H)700 mm		
Kod	224472		
Cena netto/netto/brutto	~~1864~~	958	1178,34

-10%

-10%

225073

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE KOMPAKTOWE HENDI TOUCH CONTROL, ELEKTRYCZNE – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

S.S. stainless steel

- Idealne rozwiązanie dla małego lokalu gastronomicznego, w którym liczy się każdy centymetr powierzchni
- Możliwość gotowania automatycznego, ręcznego i półstatycznego
- Dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy w 10 językach, w tym polski
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- Automatyczny system myjący i sonda w zestawie
- Funkcja gotowania delta-T
- Funkcja szybkiego schładzania komory aż do +45°C
- Wentylator z rewersem
- Możliwość opóźnionego startu do 23 godz. 59 minut
- Bezpośrednie, 10-stopniowe wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałkę
- Port USB do wgrywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oświetlenie – 2 lampy halogenowe w komorze
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Mikrowyłącznik drzwi
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi (tylko na zamówienie)

MADE IN EU

- Wyjmowana rynienka ociekowa na skropliny
- Odpływ na skropliny w dnie komory pieczenia
- Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej
- Współczynnik szczelności IPX 5
- Nóżki nieregulowane ø60 mm

TWÓJ ZYSK

Sonda w zestawie

Automatyczny system myjący w zestawie

od ~~12 929,00~~ netto

od 11 637,00 netto

od 14313,51 brutto

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

-10%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMPAKTOWY TOUCH CONTROL 6x GN 1/1, ELEKTRYCZNY
– sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)679 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**1**		
Termostat elektromechaniczny	30°C do 260°C		
Ilość programów	240 – po 9 kroków każdy		
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min		
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C		
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym		
Moc/napięcie	7,8 kW/400 V		
Waga	65,4 kg		
Kod	224793		
Cena netto/netto/brutto	~~12929~~	11637	14313,51
PODSTAWA POD PIEC 224793			
Wymiary	400x590x(H)850 mm		
Kod	224243		
Cena netto/netto/brutto	~~836~~	753	926,19

-10%

-10%

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

-10%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMPAKTOWY TOUCH CONTROL 10X GN 1/1, ELEKTRYCZNY
– sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 1/1		
Odległość między prowadnicami	68 mm		
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)950 mm		
Ilość wentylatorów z rewersem	**2**		
Termostat elektromechaniczny	30°C do 260°C		
Ilość programów	240 – po 9 kroków każdy		
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min		
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C		
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym		
Moc/napięcie	15,4 kW/400 V		
Waga	89 kg		
Kod	224809		
Cena netto/netto/brutto	~~16729~~	15057	18520,11
PODSTAWA POD PIEC 224809			
Wymiary	400x590x(H)750 mm		
Kod	224250		
Cena netto/netto/brutto	~~836~~	753	926,19

-10%

PIECE K-P

BLACHY WYPIEKOWE 600x400

~~52,00~~ netto

34,00 netto

41,82 brutto

808207

-35%

BLACHA WYPIEKOWA – 3 RANTY
– Blacha gładka

Al aluminium · oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808207	600x400	~~52~~	34	41,82

~~52,00~~ netto

34,00 netto

41,82 brutto

808214

-35%

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA
– 3 ranty

Al aluminium · oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808214	600x400	~~52~~	34	41,82

~~119,00~~ netto

72,00 netto

88,56 brutto

808221

-39%

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA – 3 RANTY
– Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

Al aluminium · oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808221	600x400	~~119~~	72	88,56

~~199,00~~ netto

130,00 netto

159,90 brutto

808245

-35%

BLACHA DO BAGIETEK
– Perforowana
– Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
– Na 5 bagietek

Al aluminium · oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808245	600x400	~~199~~	130	159,90

~~124,00~~ netto

81,00 netto

99,63 brutto

808238

-35%

BLACHA DO BAGIETEK
– Perforowana
– Na 5 bagietek

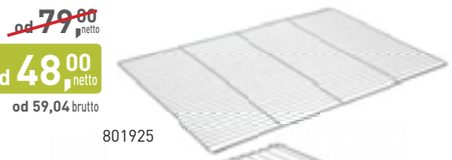
Al aluminium · oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808238	600x400	~~124~~	81	99,63

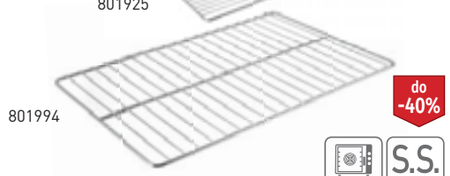
od ~~79,00~~ netto

od 48,00 netto

od 59,04 brutto



801925



801994

do -40%

RUSZT

oven · S.S. stainless steel

kod		mm	netto	netto	brutto
801994		600x400	~~129~~	78	95,94
801925	poprzeczny	600x400	~~79~~	48	59,04

PIECE K-P

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1

~~49,00~~ netto
30,00 netto
36,90 brutto
-39%

808306

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 – 4 RANTY

kod	mm	netto	netto	brutto
808306	530x325x(H)10	~~49~~	30	36,90

~~79,00~~ netto
55,00 netto
67,65 brutto

808429

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 – 4 RANTY
- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
- Gładka

-30%

kod	mm	netto	netto	brutto
808429	325x530x(H)10	~~79~~	55	67,65

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 2/3

~~42,00~~ netto
26,00 netto
31,98 brutto
-38%

808313

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 – 4 RANTY

kod	mm	netto	netto	brutto
808313	354x325x(H)10	~~42~~	26	31,98

~~78,00~~ netto
47,00 netto
57,81 brutto
-40%

801932

RUSZT STALOWY GN 2/3

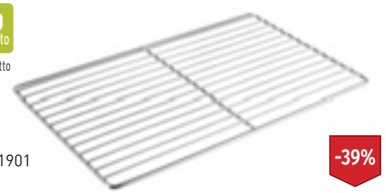
kod	mm	netto	netto	brutto
801932	354x325	~~78~~	47	57,81

~~79,00~~ netto
55,00 netto
67,65 brutto
-30%

808405

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 1/1 – 4 RANTY
- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

kod	mm	netto	netto	brutto
808405	530x325x(H)10	~~79~~	55	67,65



~~94,00~~ netto
57,00 netto
70,11 brutto
-39%

801901

RUSZT STALOWY
- GN 1/1

kod	mm	netto	netto	brutto
801901	530x325	~~94~~	57	70,11

~~74,00~~ netto
45,00 netto
55,35 brutto
-39%

808412

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 2/3 – 4 RANTY
- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

kod	mm	netto	netto	brutto
808412	354x325x(H)10	~~74~~	45	55,35

od ~~119,00~~ netto
od 72,00 netto
od 88,56 brutto
890356
890349
do -40%

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT"

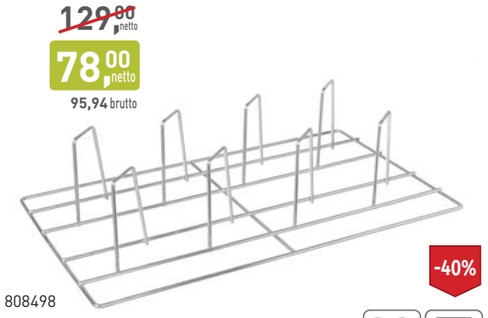
kod	mm	netto	netto	brutto
890349	345x325x(H)40	~~139~~	84	103,32
890356	345x325x(H)20	~~119~~	72	88,56

TACE I RUSZTY GN 1/1

od ~~79,00~~ netto
od 48,00 netto
od 59,04 brutto
809259
809242
-39%

TACA PROFI LINE

kod	mm	netto	netto	brutto
809242	GN 1/1 – 530x325x(H)40	~~89~~	54	66,42
809259	GN 1/1 – 530x325x(H)20	~~79~~	48	59,04

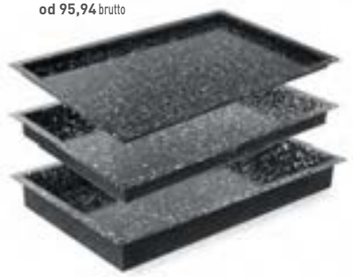


~~129,00~~ netto
78,00 netto
95,94 brutto
-40%

808498

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW
- Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków

kod		mm	netto	netto	brutto
808498	GN 1/1	530x325x(H)150,8	~~129~~	78	95,94



od ~~129,00~~ netto
od 78,00 netto
od 95,94 brutto
890257
890240
890233
-40%

POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT"

kod	mm	netto	netto	brutto
890233	530x325x(H)60	~~159~~	96	118,08
890240	530x325x(H)40	~~149~~	90	110,70
890257	530x325x(H)20	~~129~~	78	95,94

od ~~112,00~~ netto
od 68,00 netto
od 83,64 brutto
805558
805541
805534
do -40%

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	netto	netto	brutto
805534	530x325x(H)65	~~142~~	86	105,78
805541	530x325x(H)40	~~120~~	72	88,56
805558	530x325x(H)20	~~112~~	68	83,64

TACE I RUSZTY GN 2/1

~~189,00~~ netto
114,00 netto
140,22 brutto
809150
-40%

TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	mm	netto	netto	brutto
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	~~189~~	114	140,22

od ~~109,00~~ netto
od 66,00 netto
od 81,18 brutto
801895
do -40%

RUSZT STALOWY

kod	typ	mm	netto	netto	brutto
801949	chromowany	GN 2/1 - 650x530	~~189~~	66	81,18
801895	ze stali nierdzewnej	GN 2/1 - 650x530	~~179~~	108	132,84

PIECE K-P

808580
808597
808603

od ~~259,00~~ netto
-40%
od 156,00 netto
od 191,88 brutto

Al aluminium

POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

– Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz pojemnika

kod	mm	netto	netto	brutto
808580	530x325x(H)20	~~259~~	156	191,88
808597	530x325x(H)40	~~289~~	174	214,02
808603	530x325x(H)60	~~299~~	180	221,40

808627
808634

oven

od ~~84,00~~ netto
od 51,00 netto
od 62,73 brutto
-39%

Al aluminium

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1

kod	mm	netto	netto	brutto
808627	530x325x(H)40	~~84~~	51	62,73
808634	530x325x(H)65	~~89~~	54	66,42

~~84,00~~ netto
51,00 netto
62,73 brutto

808672

-39%

Al aluminium

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 PERFOROWANY

kod	mm	netto	netto	brutto
808672	530x325x(H)20	~~84~~	51	62,73

~~289,00~~ netto
174,00 netto
214,02 brutto

808689

-40%

S.S. stainless steel

POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA

kod	mm	netto	netto	brutto
808689	530x325x(H)40	~~289~~	174	214,02

od ~~179,00~~ netto
od 108,00 netto
od 132,84 brutto

808696

-40%

Al aluminium

POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	netto	netto	brutto
808696	530x325x(H)20	~~179~~	108	132,84
808702	530x325x(H)40	~~189~~	114	140,22
808719	530x325x(H)65	~~219~~	132	162,36

~~429,00~~ netto
258,00 netto
317,34 brutto

808726

-40%

Al aluminium

RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA

– Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą

kod	mm	netto	netto	brutto
808726	530x325x(H)20	~~429~~	258	317,34

od ~~129,00~~ netto
od 78,00 netto
od 95,94 brutto

808764

-40%

Al aluminium

BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	netto	netto	brutto
808764	350x280x(H)30	~~129~~	78	95,94
808771	400x300x(H)30	~~189~~	114	140,22
808788	450x350x(H)30	~~189~~	114	140,22
808795	500x350x(H)30	~~199~~	120	147,60
808801	600x400x(H)30	~~249~~	150	184,50

808757

~~329,00~~ netto
198,00 netto
243,54 brutto

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

– 6 form o średnicy 125 mm

-40%

Al aluminium

kod	mm	netto	netto	brutto
808757	530x325	~~329~~	198	243,54

808740

oven

~~189,00~~ netto
114,00 netto
140,22 brutto

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI

– 6 form o średnicy 125 mm

-40%

Al aluminium

kod	mm	netto	netto	brutto
808740	530x325	~~189~~	114	140,22

od ~~29,00~~ netto
od 21,00 netto
od 25,83 brutto

689868

689851

-28%

BLACHA ALUMINIOWA CUKIERNICZA – ZAMYKANA

kod	mm	netto	netto	brutto
689851	580x100x(H)50	~~29~~	21	25,83
689868	580x200x(H)50	~~39~~	28	34,44

~~57,00~~ netto
38,00 netto
46,74 brutto

689875

-33%

RAMA DO BLACHY ALUMINIOWEJ CUKIERNICZEJ ZAMYKANEJ

kod		mm	netto	netto	brutto
689875	odpowiednia do 689851	580x100x(H)50	~~57~~	38	46,74
689882	odpowiednia do 689868	580x200x(H)50	~~57~~	38	46,74

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: ½"

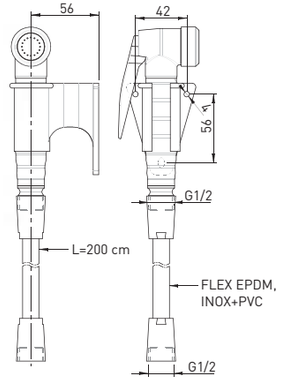
-9%

kod	mm	netto	netto	brutto
810323	56x42x(H)2000	~~139~~	126	154,98

810323

~~139,00~~ netto
126,00 netto
154,98 brutto

TWÓJ ZYSK



PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej lub częściowo ze szkła (modele Vetro)
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 320°C
- Wymiary wewnętrzne: 410x360x(H)90 mm
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

od ~~1 899,00~~ netto

od 1 710,00 netto

od 2103,30 brutto

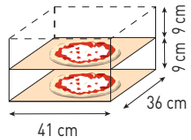
226872

-10%

PIEC DO PIZZY BASIC 2/40

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226872	2 komory	230	2400	567x427,5x(H)428	~~1899~~	1710	2103,30

1+1 (ø32 cm)



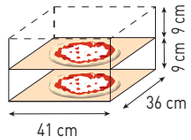
226674

-10%

PIEC DO PIZZY BASIC 2/40 VETRO

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226674	2 komory	230	2400	567x427,5x(H)428	~~2199~~	1980	2435,40

1+1 (ø32 cm)



~~2 999,00~~ netto

2 700,00 netto

3321 brutto

226896

PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany 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
- Zakres temperatury: 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 620x500x(H)120 mm
- Sterowanie elektromechaniczne

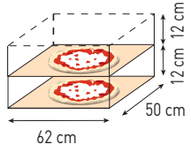
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

-10%

PIEC DO PIZZY BASIC 2/50 VETRO

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226896	2 komory	230/400	7500	915x621x(H)527*	~~2999~~	2700	3321,00
224816	podstawa do pieca			915x621x(H)900	~~760~~	684	841,32

1+1 (ø45 cm)



PIECE DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Reszta obudowy ze stali malowanej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Oddzielne grzałki na górze i dole każdej komory
- Temperatura maksymalna: 450°C
- Termometr dla każdej komory
- Drzwi z szybą z hartowanego szkła kryształowego
- Płyta dzielona na 2 części
- Dno wyłożone płytą szamotową
- Oświetlenie komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

~~8 369,00~~ netto

7 533,00 netto

9265,59 brutto

220627

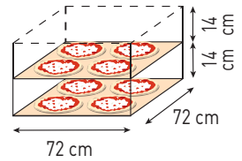
PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 44XL

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 178,3 kg

-10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
220627	2 komory	400	12000	990x950x(H)660	~~8369~~	7533	9265,59

4+4 (ø35 cm)



PIEC DO PIZZY SMART 44 PLUS – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Piec dla małych i średniej wielkości pizzerii do wypieku jednocześnie aż 8 sztuk pizzy o maksymalnej średnicy ø350 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej utrzymująca temperaturę wewnątrz komory i wpływająca na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Oświetlenie oddzielne dla każdej komory
- Lampki kontrolne wskazujące pracę poszczególnych grzałek
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym, nadającym pizzy specyficzny smak, jednocześnie absorbującym i idealnie rozprowadzającym ciepło na całej powierzchni
- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu wypieku
- Regulacja temperatury oddzielnie na górze jak i na dole każdej komory ułatwiająca dostosowanie indywidualnych parametrów pracy do poszczególnych rodzajów wypieków
- Maksymalna temperatura pracy 450°C idealna nie tylko do pizzy, ale i do lasagne, bułek itp.
- Wymiary komory: 2x 700x700x(H)130 mm
- Sterowanie elektromechaniczne, niezwykle proste i intuicyjne
- Waga: 115 kg

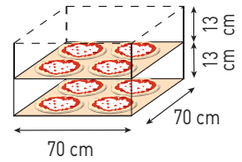
226728

~~3 999,00~~ netto

3 799,00 netto

4672,77 brutto

4+4 (ø35 cm)



-5%

kod		W	V	mm	netto	netto	brutto
226728	2 komorowy	9600	400	935x900x(H)600	~~3999~~	3799	4672,77

PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem

od ~~2 499,00~~ netto

od 2 250,00 netto

od 2767,50 brutto

- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

226681

226698

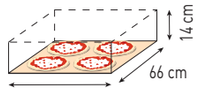
PIEC DO PIZZY BASIC 4

- Wymiary wewnętrzne: 660x660x(H)140 mm
- Waga: 75 kg

do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226681	1 komora	400	4700	975x814x(H)413*	~~2499~~	2250	2767,50
226797	podstawa do pieca			975x814x(H)960	~~669~~	635	781,05

4 (ø32 cm)



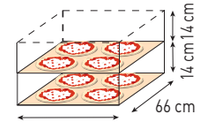
PIEC DO PIZZY BASIC 44

- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x660x(H)140 mm
- Waga: 122 kg

do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226698	2 komory	400	9400	975x814x(H)745*	~~3999~~	3600	4428,00
227107	podstawa do pieca			975x814x(H)860	~~689~~	649	798,27

4+4 (ø32 cm)



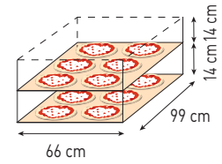
PIEC DO PIZZY BASIC 66

- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x990x(H)140 mm
- Waga: 181 kg

-10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226919	2 komory	400	14400	975x1104x(H)745*	~~5319~~	4788	5889,24

6+6 (ø32 cm)



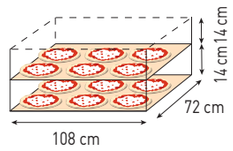
PIEC DO PIZZY BASIC XXL 66

- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x720x(H)140 mm
- Waga: 194 kg

do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226995	1 komora	400	18000	1360x844x(H)745*	~~7399~~	6660	8191,80
227206	podstawa do pieca			1360x844x(H)860*	~~669~~	649	798,27

6+6 (ø35 cm)



226995

PIECE DO PIZZY BASIC XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)

od ~~2 999,00~~ netto

od 2 700,00 netto

od 3321 brutto

- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

226940

226957

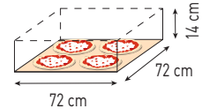
PIEC DO PIZZY BASIC XL 4

- Wymiary wewnętrzne: 720x720x(H)140 mm
- Waga: 77 kg

do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226940	1 komora	400	6000	1000x844x(H)413*	~~2999~~	2700	3321,00
227152	podstawa			1000x844x(H)960	~~646~~	626	769,98

4 (ø35 cm)



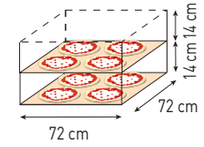
PIEC DO PIZZY BASIC XL 44

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 139 kg

-5%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226957	2 komory	400	12000	1000x844x(H)745*	~~4999~~	4749	5841,27
227169	podstawa			1000x844x(H)860	~~646~~	613	753,99

4+4 (ø35 cm)



226971

227053

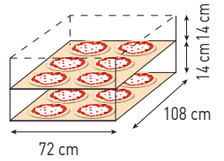
PIEC DO PIZZY BASIC XL 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 198 kg

-5%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226971	2 komory	400	18000	1000x1204x(H)745*	~~5899~~	5604	6892,92
227183	podstawa			1000x1204x(H)860	~~684~~	649	798,27

6+6 (ø35 cm)



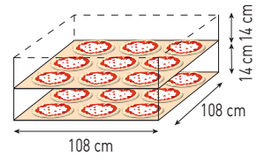
PIEC DO PIZZY BASIC XL 99

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 1080x1080x(H)140 mm
- Waga: 269 kg

-10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
227053	2 komory	400	26400	1360x1204x(H)745*	~~9499~~	8550	10516,50

9+9 (ø35 cm)



PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

~~5 299,00~~ netto

4 770,00 netto

5867,10 brutto

EXTRA PŁYTKI MOŻLIWOŚĆ USTAWIENIA NA STOLE

TWÓJ ZYSK

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

226933

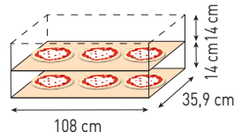
PIEC DO PIZZY BASIC SLIM LINE 33

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x410x(H)140 mm
- Waga: 124,9 kg

do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226933	2 komory	400	12000	1305x489x(H)745*	~~5299~~	4770	5867,10
227145	podstawa do pieca			1305x489x(H)860*	~~684~~	649	798,27

3+3 (ø32 cm)



PIECE DO PIZZY XL PLUS

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- **6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 góra i dół**
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

6 PANCERNYCH GRZAŁEK NA KOMORĘ

MADE IN EU

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

226759

TWÓJ ZYSK

226742

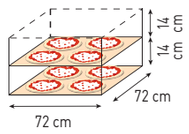
PIEC DO PIZZY XL PLUS 44

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 162 kg

do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226759	2 komory	400	12000	1000x844x(H)745*	~~5699~~	5130	6309,90
227169	podstawa do pieca			1000x844x(H)860*	~~645~~	613	753,99

4+4 (ø35 cm)



od ~~5 699,00~~ netto

od 5 130,00 netto

od 6309,90 brutto

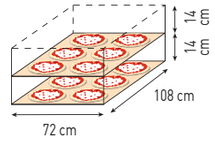
PIEC DO PIZZY XL PLUS 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 203 kg

do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
226742	2 komory	400	18000	1000x1204x(H)745*	~~6599~~	5940	7306,20
227183	podstawa do pieca			1000x1204x(H)860*	~~684~~	649	798,27

6+6 (ø35 cm)



PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600x400 MM

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki o mocy 1,15 kW lub 1,7 kW, w zestawach po 3 na dół i górę dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

od ~~3 999,00~~ netto

od 3 600,00 netto

od 4428 brutto

227251

227268

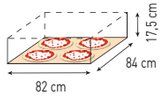
PIEC DO PIZZY TRAYS 4 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 820x840x(H)175 mm
- Waga: 98 kg

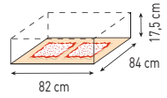
-10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
227251	1 komora	400	6900	1100x964x(H)413*	~~3999~~	3600	4428
224564	podstawa do pieca			1100x964x(H)960*	~~912~~	821	1009,83

4 (ø40 cm)



2 (blacha 600x400 mm)



227350

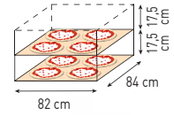
PIEC DO PIZZY TRAYS 44 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 820x840x(H)175 mm
- Waga: 172 kg

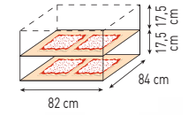
-10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
227268	2 komory	400	13800	1100x964x(H)745*	~~6799~~	6120	7527,60
224564	podstawa do pieca			1100x964x(H)960*	~~912~~	821	1009,83

4+4 (ø40 cm)



2+2 (blacha 600x400 mm)



227305

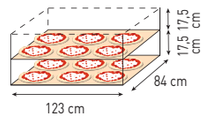
PIEC DO PIZZY TRAYS 66L GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x840x(H)175 mm
- Waga: 225 kg

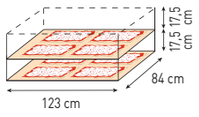
-10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
227350	2 komory	400	20400	1500x964x(H)745*	~~9799~~	8820	10848,60
224588	podstawa do pieca			1500x964x(H)960*	~~988~~	890	1094,70

6+6 (ø40 cm)



4+4 (blacha 600x400 mm)



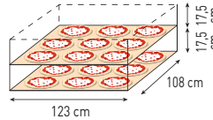
PIEC DO PIZZY TRAYS 99 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x1080x(H)175 mm
- Waga: 307 kg

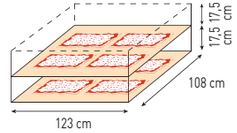
do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
227305	2 komory	400	30600	1500x1204x(H)745*	~~10499~~	9450	11623,50
224595	podstawa do pieca			1500x1204x(H)960*	~~988~~	938	1153,74

9+9 (Ø 35 cm)



4+4 (blacha 600x400 mm)



PIECE DO PIZZY SUPERIOR GLASS XL Z KOMORĄ CAŁKOWICIE WYŁOŻONĄ KAMIENIEM SZAMOTOWYM

TWÓJ ZYSK

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Cała komora pieczenia wyłożona kamieniem szamotowym
- Dodatkowa uszczelka gwarantująca lepszą izolację drzwi, a co za tym idzie wpływająca na obniżenie kosztów energii elektrycznej
- Drzwi z dużym dwuwarstwowym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Drzwi komory o grubości 40 mm
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki elektryczne oddzielnie na górę i dół dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50˚C do 500˚C
- Sterowanie elektromechaniczne niezależne dla każdej komory
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej

od ~~9 999,00~~ netto

od 9 000,00 netto

od 11070 brutto

220429

220436

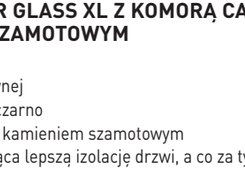
PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 44 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 154,4 kg

-10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
220429	2 komory	400	12000	1000x940x(H)745	~~9999~~	9000	11070
222751	podstawa do pieca			1000x865x(H)860	~~836~~	753	926,19

4+4 (ø35 cm)



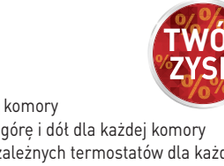
PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 66 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 189 kg

-10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
220436	2 komory	400	18000	1000x1300x(H)745	~~11999~~	10800	13284
222768	podstawa do pieca			1000x1225x(H)860	~~836~~	753	926,19

6+6 (ø35 cm)



220443

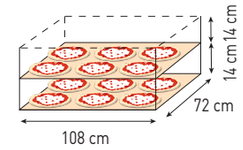
PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 66L GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1080x720x(H)140 mm
- Waga: 218 kg

do -10%

kod		V	W	mm	netto	netto	brutto
220443	2 komory	400	18000	1360x940x(H)745	~~12999~~	11700	14391
222775	podstawa do pieca			1360x865x(H)860	~~836~~	799	982,77

6+6 (ø35 cm)



PIECE DO PIZZY GAZOWE

TWÓJ ZYSK

- 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

od ~~7 999,00~~ netto

od 7 200,00 netto

od 8856 brutto

220436

220436

PIEC DO PIZZY GAZOWY 4

- Wymiary wewnętrzne: 620x620x(H)150 mm
- Zużycie gazu G20 lub G25: 1,693 m³/h
- Waga: 112 kg

do -35%

kod		V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
220382	1 komora	230	16,1	1000x1062x(H)560	~~7999~~	7200	8856
224625	podstawa do pieca			1000x837x(H)960	~~1149~~	747	918,81

4 (ø30 cm)

PIEC DO PIZZY GAZOWY 6

- Wymiary wewnętrzne: 620x920x(H)150 mm
- Zużycie gazu G20 lub G25: 2,275 m³/h
- Waga: 141 kg

do -35%

kod		V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
220399	1 komora	230	21,5	1000x1362x(H)560	~~9999~~	9000	11070
224632	podstawa do pieca			1000x1137x(H)960	~~1249~~	812	998,76

6 (ø30 cm)

220436

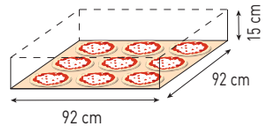
PIEC DO PIZZY GAZOWY 9

- Wymiary wewnętrzne: 920x920x(H)150
- Zużycie gazu G20 lub G25: 2,852 m³/h
- Waga: 179 kg

do -35%

kod		V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
220412	1 komora	230	27	1305x1362x(H)560	~~12499~~	11250	13837,50
224649	podstawa do pieca			1300x1137x(H)960	~~1349~~	877	1078,71

9 (ø30 cm)



PIECE DO PIZZY SIDEUP – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Wyjątkowa seria pieców do pizzy dla profesjonalistów o najwyższych wymaganiach
- System otwierania drzwi ku górze w każdej komorze zabezpiecza użytkownika przed przypadkowym poparzeniem rąk i dłoni
- Płyta szamotowa na dole i na górze komory gwarantuje równomierne nagrzanie komory i utrzymanie temperatury przez długi czas
- Prosty w obsłudze , dotykowy panel sterowania pozwala na ustawienie temperatury pieczenia z dokładnością do 1˚C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Termometr cyfrowy wskazuje temperaturę zadaną oraz rzeczywistą oddzielnie dla każdej komory
- Funkcja programowania czasu włączenia się pieca ułatwia organizację pracy w lokalu
- Możliwość zaprogramowania dwóch różnych rodzajów pieczenia osobno dla każdej komory ułatwia pracę nawet niedoświadczonemu personelowi i szybko przestawia parametry pracy na żądane
- Kominek odpowietrzający z uchwytem na frontowej stronie pieca do usuwania pary z komory, wykorzystywany podczas pieczenia pizzy w stylu włoskim na cienkim cieście oraz do szybszego obniżenia temperatury w komorze
- Włącznik główny prądu oraz włącznik oświetlenia oddzielnie dla każdej komory
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej dla wieloletniej i bezproblemowej eksploatacji
- Duże podwójne przeszklenie drzwi ułatwiające obserwację procesu pieczenia
- Grawitacyjne chłodzenie drzwi dla obniżenia temperatury ich zewnętrznej strony
- Uchwyt na całej długości drzwi z izolowanymi rączkami po obu stronach
- Izolacja z wełny mineralnej zapewniająca wysokie właściwości termiczne pieca
- Podwójne oświetlenie dla wygodnej kontroli procesu wypieku, niezależne dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

TWÓJ ZYSK

od ~~16 999,00~~ netto

od 15 300,00 netto

od 18819 brutto

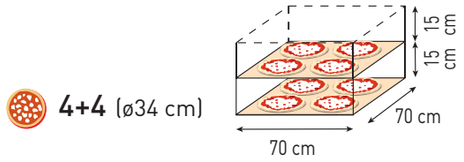
220320

PIEC DO PIZZY HENDI SIDEUP 44D

- Wymiary wewnętrzne: 2x 700x700x(H)150 mm
- Waga: 183 kg

-10%

kod		W	V	mm	netto	netto	brutto
220320	2 komory	13200	400	1090x1010x(H)720	~~16999~~	15300	18819
222720	podstawa do pieca			1080x901x(H)860	~~836~~	753	926,19



4+4 (ø34 cm)

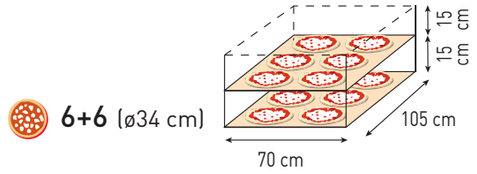
220337

PIEC DO PIZZY HENDI SIDEUP 66D

- Wymiary wewnętrzne: 2x 700x1050x(H)150 mm
- Waga: 257 kg

-10%

kod		W	V	mm	netto	netto	brutto
220337	2 komory	17760	400	1090x1360x(H)720	~~19999~~	18000	22140
222737	podstawa do pieca			1080x1251x(H)860	~~874~~	787	968,01



6+6 (ø34 cm)

709818

od ~~99,00~~ netto

od 60,00 netto

od 73,80 brutto

TORBY TERMOIZOLACYJNE DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze, jak i poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

do -40%

kod	pojemność	wymiary (mm)	netto	netto	brutto
709825	4 kartony	350x350	~~99~~	60	73,80
709818	4 kartony	450x450	~~119~~	72	88,56
709856	4 kartony	500x500	~~149~~	90	110,70
709863	2 kartony	600x600	~~179~~	108	132,84

709849

~~129,00~~ netto

78,00 netto

95,94 brutto

TORBA LUNCHBOX

- Szczelne zamknięcie na zamek
- Z przegródką dzielącą wnętrze torby na pół mocowaną na rzepy

-40%

kod	pojemność	wymiary (mm)	netto	netto	brutto
709849	6 lunchboxów	450x290x(H)300	~~129~~	78	95,94

709900

PP polypropylene

~~39,00~~ netto

24,00 netto

29,52 brutto

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY

- Wysokość podkładki: 35 mm

-38%

kod	ilość szt. w opak.	netto	netto	brutto
709900	500	~~39~~	24	29,52

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model TOUCH and GO – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Elektroniczny licznik wałkowanych porcji ciasta
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0–4 mm
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

TOUCH AND GO OPATENTOWANY MODEL

TWÓJ ZYSK

MADE IN EU

226605

od ~~3 799,00~~ netto

od **2 660,00** netto

od 3271,80 brutto

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

-10%

- Średnica ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 37 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226605	0,21-0,70	230	370	540x410x(H)720	~~3569~~	3213	3951,99

220368

RÓWNOLEGŁE WAŁKI

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

-30%

- Szerokość ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 38 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
220368	0,22-0,90	230	250	585x435x(H)715	~~3799~~	2660	3271,80

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

HDPE polyethylene

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Znacznie skracają czas pracy personelu
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm (dla modelu 226612 i 226599 – jedna para wałków)
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

TWÓJ ZYSK

MADE IN EU

Zobacz film

226629

od ~~2 149,00~~ netto

od **1 935,00** netto

od 2380,05 brutto

226636

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 300 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

-10%

- Średnica ciasta: od 14 cm do 30 cm
- Waga: 25 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226629	0,08-0,21	230	250	440x365x(H)640	~~2849~~	2565	3154,95

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

-10%

- Średnica ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 37 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750	~~3499~~	3150	3874,50

226643

Elektryczny pedał nożny

Zobacz film

226599

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

-10%

- Szerokość ciasta: od 26 cm do 45 cm
- Waga: 41 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226643	0,22-1,00	230	370	635x410x(H)680	~~3799~~	3420	4206,60

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500

-10%

- Regulacja grubości ciasta i szerokości od 26 cm do 45 cm
- Waga: 27 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226612	0,21-0,70	230	370	645x360x(H)430	~~2799~~	2520	3099,60

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 300

-10%

- Szerokość ciasta: od 14 do 30 cm
- Waga: 18 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	~~2149~~	1935	2380,05

KEBABY GAZOWE PROFI LINE

- 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
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu

143087

226001

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Długość rożna: 725 mm, wsad mięsa do 40 kg, maksymalna wymiary beli mięsa ø400x(H)510 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

-10%

kod	V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
143087	230	9,75	470x550x(H)960	~~2499~~	2250	2767,50

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 4 palniki o łącznej mocy 13 kW
- Długość rożna: 890 mm, wsad mięsa do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa ø400x(H)670 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)1150 mm
- Waga: 30 kg

-10%

kod	V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
226001	230	13	470x550x(H)1150	~~2659~~	2394	2944,62

226018

~~od 3 999,00~~ netto

od 3 600,00 netto

od 4428 brutto

KEBAB ELEKTRYCZNY PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle ROBAX ok. 1,8 kW każda, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary rożna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa od 40 kg do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226018	400	7200	550x700x(H)1120	~~3999~~	3600	4428

NOŻE ELEKTRYCZNE DO KEBABA

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 od 0 mm do 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
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga: 1 kg

-10%

267240

~~429,00~~ netto

387,00 netto

476,01 brutto

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
267240	230	80	194x113x(H)173	~~429~~	387	476,01

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 od 0 mm do 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) o stanie baterii.
- W zestawie dwa akumulatorki o pojemności 2000 mAh każdy
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga: 1 kg

-10%

~~759,00~~ netto

684,00 netto

841,32 brutto

267257

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
267257	230	80	199x114x(H)184	~~759~~	684	841,32

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, dwa ostrza: ø80 mm i ø90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność ok. 50 kg/h
- Waga: 1 kg

-10%

~~1 899,00~~ netto

1 710,00 netto

2103,30 brutto

267226

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
267226	230	90	215x115x(H)106	~~1899~~	1710	2103,30

~~od 139,00~~ netto
od 84,00 netto
od 103,32 brutto

707975

PP polypropylene

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez żadnych nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do +80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi

-40%

kod	ilość pizzy	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707098	3x ø40 cm	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	~~139~~	84	103,32
707142	3x ø50 cm	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	~~169~~	102	125,46
707975	5x ø32 cm	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	~~149~~	90	110,70
707135	5x ø40 cm	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	~~159~~	96	118,08
707081	7x ø32 cm	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	~~129~~	78	95,94

ø500

595

165

707142 3x pizza ø50 cm

ø400

480

165

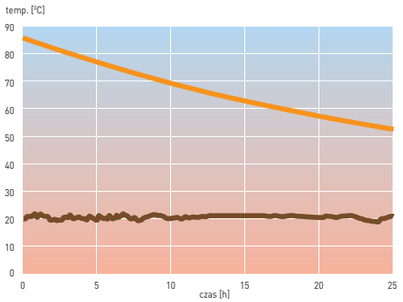
707098 3x pizza ø40 cm

ø320

410

165

707975 5x pizza ø32 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
temp. początkowa 85°C
temp. otoczenia 20°C

480

260

707135 5x pizza ø40 cm

410

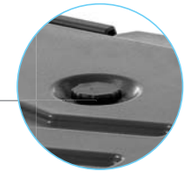
330

707081 7x pizza ø32 cm

HENDI

AMER★BOX

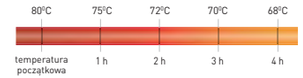
4 klamry zamykające



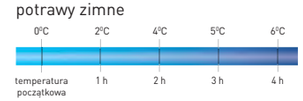
zawór odpowietrzający

Utrzymanie temperatury

potrawy gorące



potrawy zimne



możliwość piętrowania

~~od 739,00~~ netto
od 444,00 netto
od 546,12 brutto

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 wykonane z wytrzymałych włókien nylonowych

-40%

kod	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
877845	GN 1/1 – 150	630x460x(H)260	~~739~~	444	546,12
877852	GN 1/1 – 200	630x460x(H)305	~~748~~	449	552,27

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

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych oraz ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja umożliwia długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

-39%

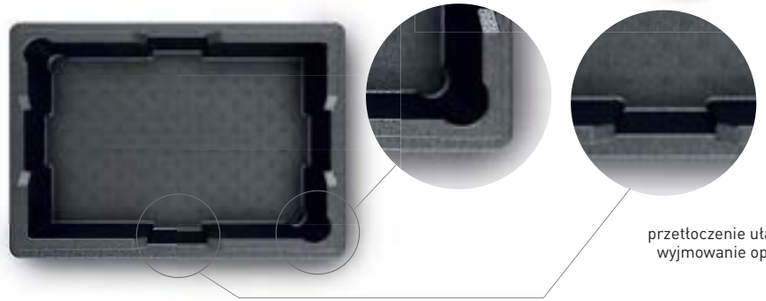
kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	~~109~~	66	81,18
707050	15,6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	~~119~~	72	88,56

707043

od ~~109,00~~ netto

od 66,00 netto

od 81,18 brutto



przetłoczenie ułatwiające wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY, CATERINGOWY – SALTO

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej ilości pizzy
- Po odwróceniu pojemnika o 180 stopni może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizzy w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

-39%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707067	5,5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	~~59~~	36	44,28
707074	9,8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	~~69~~	42	51,66

od ~~59,00~~ netto

od 36,00 netto

od 44,28 brutto

707067

podwójne zastosowanie pojemnika - po odwróceniu o 180⁰ służy jako pokrywa

POJEMNIKI PIEKARNICZO-CUKIERNICZE STANDARD EN 600x400

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 9x 600x400 MM – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 9 prowadnic na tace 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 50 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

-40%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	~~699~~	420	516,60

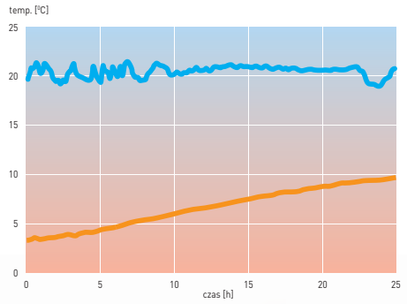
~~699,00~~ netto

420,00 netto

516,60 brutto

9x 600x400

707685



Wzrost temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
- temp. początkowa 2,3⁰C
- temp. otoczenia 20⁰C

707951

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE 600x400

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonane z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

-40%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	~~239~~	144	177,12
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	~~269~~	162	199,26

~~od 239,00~~ netto

od 144,00 netto

od 177,12 brutto

POJEMNIKI CATERINGOWE GN 1/1

~~389,00~~ netto
351,00 netto
431,73 brutto

5x GN 1/1

707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 5x GN 1/1 – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość 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 czterech pojemników na warstwie

-10%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	~~389~~	351	431,73

TWÓJ ZYSK

Przykładowe konfiguracje

~~159,00~~ netto
96,00 netto
118,08 brutto

707845

ELEMENT GRZEWCZY GN 1/1

- Może być podgrzany do 90˚C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego, maksymalna temperatura 90˚C, max. czas podgrzewania 40 minut

-40%

kod	mm	netto	netto	brutto
707845	530x325x(H)30	~~159~~	96	118,08

Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety

~~569,00~~ netto
513,00 netto
630,99 brutto

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 8x GN 1/1 – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

TWÓJ ZYSK

-10%

kod		poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707999	GN 1/1	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	~~569~~	513	630,99

707999

ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661

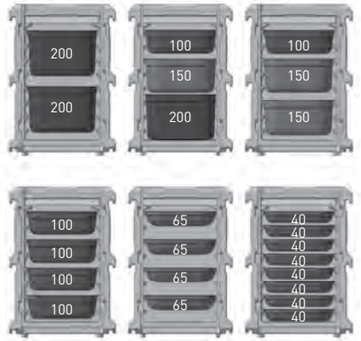
-39%

kod	mm	netto	netto	brutto
707821	530x325x(H)30	~~99~~	60	73,80

707821

~~99,00~~ netto
60,00 netto
73,80 brutto

Przykładowe konfiguracje



MADE IN EU

Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

707968

PP polypropylene stackable

TWÓJ ZYSK

73,00 netto
66,00 netto
81,18 brutto

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE GN 1/1

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonane z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C

do -10%

kod		poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707906	GN 1/1	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	~~73~~	66	81,18
707968	GN 1/1	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	~~119~~	108	132,84

707821
707814
707029
707012
707968

Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości

od ~~69,00~~ netto
od 42,00 netto
od 51,66 brutto

707814

109,00 netto
66,00 netto
81,18 brutto

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

-39%

kod	mm	netto	netto	brutto
707814	600x400x(H)85	~~109~~	66	81,18

707012

PP polypropylene stackable

RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników 707906 oraz 707968

-39%

kod		mm zew.	netto	netto	brutto
707012	707906 i 707968	600x400x(H)85	~~69~~	42	51,66
707029	707906 i 707968	600x400x(H)180	~~89~~	54	66,42

PP polypropylene stackable

707982

MADE IN EU

Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych

Ergonomiczne uchwyty transportowe

Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a pojemnik można łatwo ustawić jeden na drugim, z pokrywą lub bez niej

-40%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	~~269~~	162	199,26

269,00 netto
162,00 netto
199,26 brutto

Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

TERMOSY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI - STALOWE

S.S. stainless steel stackable

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

710203

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych

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

od ~~434,00~~ netto

od 391,00 netto

od 480,93 brutto

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką 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

-10%

kod	poj. (l)	mm zew.	netto	netto	brutto
710203	20	ø330x(H)360	~~434~~	391	480,93
710302	35	ø330x(H)570	~~547~~	493	606,39
710319	50	ø480x(H)380	~~647~~	583	717,09

Zobacz film

S.S. stainless steel stackable

TWÓJ ZYSK

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych

710326

710234

710227

710333

710135

Kran ze stali nierdzewnej

710128

Ergonomiczne uchwyty transportowe

Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi

Wentyl odpowietrzający

Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI Z KRANEM

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków
- Kran ze stali nierdzewnej
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

-10%

od ~~397,00~~ netto

od 358,00 netto

od 440,34 brutto

Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin

kod	poj. (l)	mm zew.	netto	netto	brutto
710128	10	ø330x(H)220	~~397~~	358	440,34
710135	15	ø330x(H)280	~~447~~	403	495,69
710227	20	ø330x(H)360	~~497~~	448	551,04
710234	25	ø330x(H)430	~~547~~	493	606,39
710326	35	ø330x(H)570	~~599~~	540	664,20
710333	50	ø480x(H)380	~~747~~	673	827,79

MIKSERY PLANETARNE HENDI PROFI LINE

226278

od ~~4 029,00~~ netto

od 3 627,00 netto

od 4461,21 brutto

MIKSER PLANETARNY 10

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 9,5 l
- Silnik: 3/4 KM = 650 W
- 15 prędkości: od 100 do 500 obr./min
- Timer: do 30 min
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, rózga
- Waga: 20 kg

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226278	9,5	230	650	336x483x(H)558	~~4029~~	3627	4461,21

226285

226292

MIKSER PLANETARNY 12

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 11,4 l
- Silnik: 1/2 KM = 375 W
- 3 prędkości: 121, 218, 489 obr./min
- Timer: do 30 min
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, rózga
- Waga: 35 kg

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226285	11,4	230	375	398x499x(H)630	~~4339~~	3906	4804,38

MIKSER PLANETARNY 20

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 19 l o wymiarach ø320x(H)300 mm
- Silnik: 1/2 KM = 375 W
- 3 prędkości: 142, 264, 482 obr./min
- Timer: do 15 min
- Panel sterowania: ręczny
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, rózga
- Waga: 100 kg

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226292	19	230	375	460x520x(H)880	~~6079~~	5472	6730,56

MIKSERY PLANETARNE HENDI KITCHEN LINE

222829

MIKSER PLANETARNY 7 L

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

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
222829	7	230	650	240x420x(H)425	~~1749~~	1575	1937,25

od ~~1 749,00~~ netto

od 1 575,00 netto

od 1937,25 brutto

222836

222843

MIKSER PLANETARNY 10 L

- Wysokiej jakości stalowy korpus lakierowany na biało, chromowana osłona zabezpieczająca dzieży
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate.
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, rózga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 2,5 kg
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera bez zamontowanej dzieży lub z niepoprawnie zamontowaną dzieżą
- 3 prędkości: 148/244/480 obr./min

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
222836	10	230	600	450x470x(H)600	~~2199~~	1980	2435,40

MIKSER PLANETARNY 20 L

- Wysokiej jakości stalowy korpus lakierowany na biało, chromowana osłona zabezpieczająca dzieży
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate.
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, rózga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 5 kg
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera bez zamontowanej dzieży lub z niepoprawnie zamontowaną dzieżą
- 3 prędkości: 197/317/462 obr./min

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
222843	20	230	1100	490x540x(H)780	~~2659~~	2394	2944,62

MIESIARKI SPIRALNE

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

226209

Kółka - w tym
2 z hamulcami

od ~~2 659,00~~ netto

od 2 526,00 netto

od 3106,98 brutto

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy

226346

Wyjmowana
dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

– Stała głowica i dzieża

do -10%

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	netto	netto	brutto
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	~~2659~~	2526	3106,98
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	~~2999~~	2700	3321,00
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	~~3869~~	3483	4284,09
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	~~5299~~	4770	5867,10
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	~~5999~~	5400	6642,00

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

– Unoszona głowica i wyjmowana dzieża

-10%

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	netto	netto	brutto
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	~~3949~~	3555	4372,65
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	~~4249~~	3825	4704,75
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	~~5169~~	4653	5723,19
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	~~6799~~	6120	7527,60
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	~~7599~~	6840	8413,20

TWÓJ ZYSK

880906

od ~~37,80~~ netto

od 34,00 netto

od 41,82 brutto

AMER★BOX

POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY

do -10%

PE polyethylene

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	netto	netto	brutto
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	~~37~~	34	41,82
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	~~45~~	41	50,43
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	~~42~~	38	46,74

MIESIARKI SPIRALNE Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Przycisk zmiany prędkości (2 biegi)
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

TWÓJ ZYSK

222867

Kółka - w tym
2 z hamulcami

od ~~3 799,00~~ netto

od 3 420,00 netto

od 4206,60 brutto

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy

222911

Wyjmowana
dzieża

MIESIARKI SPIRALNE ZE STAŁĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

– Stała głowica i dzieża

do -10%

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	netto	netto	brutto
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	~~3799~~	3420	4206,60
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	~~3899~~	3510	4317,30
222874	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	82	~~4599~~	4369	5373,87
222881	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	~~5349~~	4815	5922,45
222898	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	98	~~6899~~	5490	6752,70

MIESIARKI SPIRALNE Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

– Unoszona głowica i wyjmowana dzieża

-10%

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	netto	netto	brutto
222904	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	71,5	~~5249~~	4725	5811,75
222911	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	~~5349~~	4815	5922,45
222928	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	~~5949~~	5355	6586,65
222935	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	~~6849~~	6165	7582,95
222942	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	108	~~7599~~	6840	8413,20

* w zależności od wybranej prędkości

TWÓJ ZYSK

880968

od ~~28,80~~ netto

26,00 netto

31,98 brutto

AMER★BOX

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

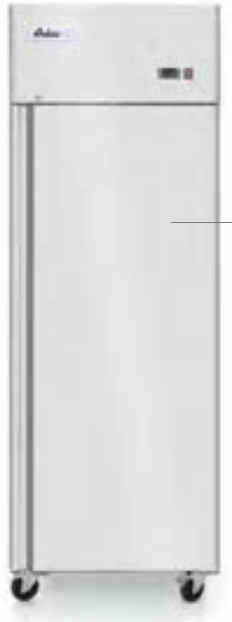
-7%

PE polyethylene

kod	mm	netto	netto	brutto
880968	600x400	~~28~~	26	31,98

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 za pomocą agregatu górnego
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- 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
- Grubość izolacji: 60 mm



R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK

232118
232132

od ~~3 039,00~~ netto
od 2 939,00 netto
od 3614,97 brutto

232125
232149

SZAFA CHŁODNICZA PROFI LINE 1-DRZWIOWA 670 L

- Czynnik chłodniczy: R600a (110 g)
- Klasa efektywności energetycznej: B
- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 4 półki GN 2/1(650x530 mm) o maks. nośności 40 kg każda
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,26 kW
- Waga: 107 kg

-3%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232118	0/8°C	230	220	730x805x(H)1940	~~3839~~	2939	3614,97

SZAFA CHŁODNICZA PROFI LINE 2-DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodniczy: R600a (140 g)
- Klasa efektywności energetycznej: B
- Wymiary komory: 1194x635x(H)1540 mm
- W zestawie 8 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,01 kW
- Waga: 171 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232125	0/8°C	230	350	1314x805x(H)1540	~~4819~~	4578	5630,94

SZAFA MROŹNICZA PROFI LINE 1-DRZWIOWA 670 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (120 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 4 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,99 kW
- Waga: 115 kg

-3%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232132	-22/-17°C	230	600	730x805x(H)1940	~~3697~~	3597	4424,31

SZAFA MROŹNICZA PROFI LINE 2-DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (150 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Wymiary komory: 1194x635x(H)1540 mm
- W zestawie 8 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 8,19 kW
- Waga: 177 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232149	-22/-17°C	230	980	1314x805x(H)1540	~~5549~~	5271	6483,33

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
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka w tym 2 z hamulcami

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK

233108
233115

od ~~2 999,00~~ netto
od 2 849,00 netto
od 3504,27 brutto

233122
233139

SZAFA CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA 410 L

- Kompresor: EMT65HLT o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodniczy: R600a (80 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- W zestawie 4 półki 485x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 500x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,43 kW
- Klasa klimatyczna 5
- Waga: 82 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233108	0/8°C	230	290	600x745x(H)1820	~~2999~~	2849	3504,27

SZAFA CHŁODNICZA 2-DRZWIOWA 900 L

- Kompresor: EG AS100HLR o mocy 1/3 KM
- Czynnik chłodniczy: R600a (130 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- W zestawie 8 półek 525x530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,18 kW
- Waga: 132 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233122	0/8°C	230	450	1200x745x(H)1820	~~4179~~	3762	4627,26

SZAFA MROŹNICZA 1-DRZWIOWA 440 L

- Kompresor: NE2124Z o mocy 1/2 KM
- Czynnik chłodniczy: R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- W zestawie 4 półki 485x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 500x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5,78 kW
- Waga: 82 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233115	-22/-17°C	230	600	600x745x(H)1820	~~3649~~	3466	4263,18

SZAFA MROŹNICZA 2-DRZWIOWA 900 L

- Kompresor: NEK2150GK o mocy 3/4 KM
- Czynnik chłodniczy: R290 (150 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- W zestawie 8 półek 525x530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 9,17 kW
- Waga: 132 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233139	-22/-17°C	230	750	1200x745x(H)1820	~~4789~~	4311	5302,53

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

R600a R290 – CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

od ~~5 549,00~~ netto

od 5 271,00 netto

od 6483,33 brutto

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

233146

233153

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA 2-DRZWIOWA 420+420 L

- Kompresory: chłodniczy EMT65HLR o mocy 1/4 KM
  mroźniczy NE2134Z o mocy 1/2 KM
- Czynnik chłodniczy: chłodniczy R600a (80 g)
  mroźniczy R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- W zestawie po 4 półki na komorę 510x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: chłodnicza - 550x540x(H)1380 mm
  mroźnicza - 550x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 8,22 kW
- Waga: 158 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233146	-2/8°C, -17/-22°C	230	870	1200x745x(H)1820	~~5549~~	5271	6483,33

SZAFA CHŁODNICZO-MROŹNICZA - 3-DRZWIOWA 890+420 L

- Kompresory: chłodniczy i mroźniczy 2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
- Czynnik chłodniczy: chłodniczy R600a (13 g)
  mroźniczy R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- W zestawie po 5 półek na drzwi: 525x530 mm (komora chłodnicza) + 510x525 mm (komora mroźnicza) o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm,
  mroźnicza – 600x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 9,32 kW
- Waga: 207 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233153	-2/8°C, -17/-22°C	230	1150	1800x745x(H)1820	~~6839~~	6156	7571,88

Elektroniczny kontroler temperatury

Dynamiczne wymuszone chłodzenie

Samozamykające się drzwi z zamkiem

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4 lub klasa 5 dla produktów 232057 i 232064
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm

TWÓJ ZYSK

R600a R290 – CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

232040

232057

232064

232699

STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 2 półki GN 1/1 na drzwi o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodniczy: R600a (120 g)
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Wymiary komory: 822x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,34 kW
- Waga: 95 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232040	0/8°C	230	250	1360x700x(H)715	~~2999~~	2849	3504,27

STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EGAS100HLR o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 2 półki GN 1/1 na drzwi o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodniczy: R290 (130 g)
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Wymiary komory: 1257x570(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,73 kW
- Waga: 120 kg

-3%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232057	0/8°C	230	400	1795x700x(H)815	~~3599~~	3499	4303,77

STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EGU130HLR o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 2 półki GN 1/1 na drzwi o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodniczy: R290 (140 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Wymiary komory: 822x570(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,97 kW
- Waga: 95 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232064	-22/-17°C	230	600	1360x700x(H)715	~~3799~~	3609	4439,07

STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: NEK2140Z o mocy 2/3 KM
- W zestawie po 2 półki GN 1/1 na drzwi o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodniczy: R290 (140 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5,09 kW
- Waga: 120 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232699	-17/-22°C	230	600	1795x700x(H)850	~~4159~~	3951	4859,73

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

TWÓJ ZYSK

od ~~2 999,00~~ netto

od 2 700,00 netto

od 3321 brutto

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

232729
232514

232736
232521

SZAFA CHŁODNICZA KITCHEN LINE - 1 DRZWIOWA 580 L

- Czynnik chłodniczy: R600a (120 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 4 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,5 kW
- Waga: 110 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232729	-5/5°C	230	350	685x800x(H)1987	~~2999~~	2700	3321

SZAFA CHŁODNICZA KITCHEN LINE - 2 DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (110 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm
- W zestawie 8 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,77 kW
- Waga: 180 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232736	-5/5°C	230	320	1382x800x(H)1987	~~4249~~	3825	4704,75

SZAFA MROŹNICZA KITCHEN LINE - 1 DRZWIOWA 580 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (120 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 4 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 6,79 kW
- Waga: 120 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232514	-18/-12°C	230	679	685x805(H)x1987	~~3489~~	3141	3863,43

SZAFA MROŹNICZA KITCHEN LINE - 2 DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (150 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- W zestawie 8 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 10,6 kW
- Waga: 190 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232521	-18/-12°C	230	900	1382x805(H)x1987	~~5159~~	4644	5712,12

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

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

od ~~3 262,00~~ netto

od 2 936,00 netto

od 3611,28 brutto

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK

233344
233351

233382
233399

STÓŁ CHŁODNICZY KITCHEN LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Czynnik chłodniczy: R600a (100 g)
- Klasa efektywności energetycznej: B
- Klasa klimatyczna: 5
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 2 półki na drzwi 390x428 mm o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 800x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 166 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,06 kW
- Waga: 74 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233344	0/8°C	230	270	1200x600x(H)715	~~3262~~	2936	3611,28

STÓŁ CHŁODNICZY KITCHEN LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Czynnik chłodniczy R600a (100 g)
- Klasa efektywności energetycznej: B
- Klasa klimatyczna: 5
- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 2 półki na drzwi (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1400x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 291 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,36 kW
- Waga: 100 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233382	0/8°C	230	270	1800x600x(H)715	~~3262~~	3098	3810,54

STÓŁ MROŹNICZY KITCHEN LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Czynnik chłodniczy: R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Klasa klimatyczna: 4
- Kompresor: NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 2 półki na drzwi 390x428 mm o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 800x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 166 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 74 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233351	-22/-17°C	230	550	1200x600x(H)715	~~3345~~	3011	3703,53

STÓŁ MROŹNICZY KITCHEN LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Czynnik chłodniczy: R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Klasa energetyczna: 4
- Kompresor: NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 2 półki na drzwi (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1400x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 291 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5,48 kW
- Waga: 100 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233399	-22/-17°C	230	550	1800x600x(H)715	~~3999~~	3600	4428

Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu

Chłodzenie wymuszone

Uchwyty wpuszczone w drzwi

STOŁY CHŁODNICZE Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290 - dodajmy na stronę ikonkę z czynnikiem
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypełniony płytą
- wiórową dla wzmocnienie jego konstrukcji

236154

STÓŁ CHŁODNICZY Z 4 SZUFLADAMI I AGREGATEM DOLNYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Klasa klimatyczna: 4
- Przedział temp. od 2 °C do 8 °C
- Wersje z szufladami idealnie nadają się do umieszczenia w nich pojemników GN 1/1, 2x 1/2 lub 3x 1/3

NEW!

~~od 1 679,00 netto~~

od 1 595,00 netto

od 1961,85 brutto

- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Czynnik chłodniczy: R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,39 kW
- Pojemność: 247 l
- Waga 72 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	brutto
236154	2/8°C	230	143	900x700x(H)850	3449	4242,27

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236130

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z BLATEM ROBOCZYM I AGREGATEM DOLNYM

- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Czynnik chłodniczy: R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,39 kW
- Pojemność: 247 l
- Waga: 72 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236130	2/8°C	230	143	900x700x(H)850	~~1679~~	1595	1961,85

236147

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z BLATEM ROBOCZYM I AGREGATEM DOLNYM

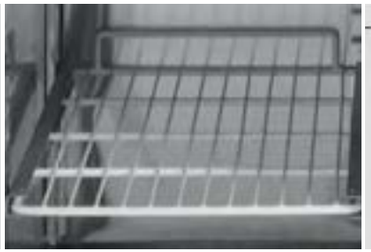
- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- Czynnik chłodniczy: R 290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,00 kW
- Pojemność: 368 L
- Waga 110 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236147	2/8°C	230	152	1365x700x(H)850	~~2669~~	2535	3118,05

Elektroniczny kontroler temperatury

Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami

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

NEW!

~~od 1 969,00 netto~~

od 1 799,00 netto

od 2212,77 brutto

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236161

236178

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Górny otwór na 1x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,1 kW
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Waga 70 kg

-9%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236161	2/8°C	230	145	900x700x(H)860	~~1969~~	1799	2212,77

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 3-DRZWIOWY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- Górny otwór na 4x GN 1/1 – (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 368 l
- Czynnik chłodniczy R290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,52 kW
- Waga: 107 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236178	2/8°C	230	155	1365x700x(H)860	~~2799~~	2659	3270,57

236246

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm (dostarczany bez pojemników)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,52 kW
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Waga: 70 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236246	2/8°C	230	145	900x700x(H)860	~~1999~~	1899	2335,77

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE ZE SZKLANĄ NADSTAWĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Ekologiczny czynnik chłodniczy: R290
- 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

NEW!

od 2 599,00 netto
od 3196,77 brutto

236185

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

NEW!

236192

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,52 kW

kod	zakres	V	W	mm	netto	brutto
236185	2/8°C	230	145	900x700x(H)1270	2599	3196,77

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Górny otwór na 4x GN 1/1 – (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 368 l
- Czynnik chłodniczy R290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,10 kW
- Waga: 107 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236192	2/8°C	230	155	1365x700x(H)1270	~~3669~~	3489	4291,47

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Ekologiczny czynnik chłodniczy: R290
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

NEW!

~~od 1 999,00 netto~~
od 1 899,00 netto
od 2335,77 brutto

236222

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

NEW!

236239

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Nadstawa na 5x GN 1/6 – (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,39 kW
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Waga: 72 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236222	2/8°C	230	143	900x700x(H)990	~~1999~~	1899	2335,77

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- Nadstawa na 8x GN 1/6 – (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 368 l
- Czynnik chłodniczy R290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,00 kW
- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Waga: 110 kg

-4%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236239	2/8°C	230	152	1365x700x(H)990	~~2799~~	2699	3319,77

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 2 099,00 netto~~
od 1 994,00 netto
od 2452,62 brutto

NEW!

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236208

NEW!

236215

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Otwór w blacie na 5x GN 1/6 - (H) 150 mm - (dostarczany bez pojemników GN)
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,5 kW
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach: 333x560 mm
- Waga: 92 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236208	2/8°C	230	145	900x700x(H)1070	~~2099~~	1994	2452,62

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Otwór w blacie na 8x GN 1/6 - (H) 150 mm - (dostarczany bez pojemników GN)
- Pojemność: 368 l
- Czynnik chłodniczy R290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,2 kW
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach: 333x560 mm
- Waga: 120 kg

-6%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236215	2/8°C	230	156	1365x700x(H)1070	~~3719~~	3499	4303,77

NEW!

~~4 359,00 netto~~
4 099,00 netto
5041,77 brutto

SZAFA CHŁODNICZA 1200 L

- Nowy ekologiczny i energooszczędny czynnik chłodniczy R290
- Klasa klimatyczna: 4
- Elektroniczny wyświetlacz ułatwiający ustawienie i kontrole temperatury zadanej i rzeczywistej
  Ilość półek: 6
- Samodomykające się drzwi

-6%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
235188	-2/8°C	230	400	1340x810x(H)2010	~~4359~~	4099	5041,77

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

235188

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanu (C5H10) wynosząca w zależności od modelu aż 70 mm, wpływająca na większą stabilność temperatury w komorze szafy
- Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali lub ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu)
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładnie określenie temperatury przechowywania
- Komora dopasowana do pojemników GN 2/1 i 2x GN 1/1 (tylko w modelch o pojemności 600 l)
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomienym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźniczego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy równomienym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych

Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększajaca powierzchnię przechowywani (tylko wybrane modele – patrz tabela)
- Chłodzenie statyczne
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej
- Klasa klimatyczna 4
- Dwie nóżki z przodu z małą regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania szafy (dotyczy szaf 400 i 600 l)
- Samozamykające się drzwi, wpływające na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Drzwi standardowo zamykane na kluczyk

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

NEW!

od ~~2 000,00~~ netto

od 1 900,00 netto

od 2337 brutto

236024
236086

236048

SZAFA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO

do -10%

– Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	netto	netto	brutto
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	~~2000~~	1900	2337
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	~~2597~~	2338	2875,74

SZAFA MROŹNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO

-10%

– Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	netto	netto	brutto
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	~~2387~~	2149	2643,27
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	~~3019~~	2718	3343,14

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

NEW!

od ~~1 474,00~~ netto

od 1 327,00 netto

od 1632,21 brutto

236017

236031
236093

236055

SZAFA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ

-10%

– Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	netto	netto	brutto
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	~~1474~~	1327	1632,21
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	~~2281~~	2053	2525,19
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	~~2806~~	2526	3106,98

SZAFA MROŹNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ

-10%

– Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	netto	netto	brutto
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	~~2597~~	2338	2875,74
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	~~3089~~	2781	3420,63

~~2 149,00~~ netto
1 935,00 netto
2380,05 brutto

233412

ZAMRAŻARKA 90 L

- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu oraz polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy, aby zapobiec zaparowaniu
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Automatycznym rozmrażanie, kompresor umieszczony pod komorą
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PCV
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	~~2149~~	**1935**	**2380,05**

Oświetlenie LED wewnątrz komory, na górnej pokrywie

Pokrywa z tworzywa VCM zamykana na klucz

~~999,00~~ netto
900,00 netto
1107 brutto

233856

Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki

Elektroniczny wyświetlacz

Mechaniczny panel sterowania

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Izolacja z pianki o grubości 70 mm
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz w zestawie pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Zakres temperatury: -26/-18°C
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R600a

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
233856	190	230	85	953x607x(H)840	~~999~~	**900**	**1107**

NEW!

~~od 799,00~~ netto
od 729,00 netto
od 896,67 brutto

235904

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Izolacja z pianki o grubości 70 mm
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz w zestawie pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Zakres temperatury: -18/-26°C
- Klasa klimatyczna: SN
- Czynnik chłodniczy: R600a

-9%

kod	wydajność zamrażania	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
235904	4,5 kg/24h	93	230	65	574x608x(H)845	~~799~~	**729**	**896,67**
235911	6,6 kg/24h	140	230	70	754x608x(H)845	~~899~~	**819**	**1007,37**

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 chłodniczy: R404a/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

235096

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 3x GN 1/1

- Pojemność komory: 3 x GN 1/1 lub 3 x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Waga 50 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
235096	230	1150	750x740x(H)720/750	~~5999~~	**5400**	**6642**

~~od 5 999,00~~ netto
od 5 400,00 netto
od 6642 brutto

235102

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5 x GN 1/1 lub 5 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Waga 71 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
235102	230	1420	750x740x(H)850/880	~~6769~~	**6093**	**7494,39**

235119

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

235126

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7 x GN 1/1 lub 7 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par prowadnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga 90 kg

-5%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
235119	230	1490	750x740x(H)1260/1290	~~7599~~	**7219**	**8879,37**

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10 x GN 1/1 lub 10 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga 90 kg

-10%

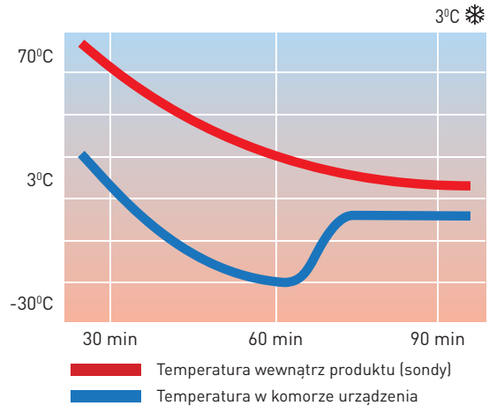
kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
235126	230	1490	750x740x(H)1260/1290	~~8669~~	**7803**	**9597,69**

CHŁODNICTWO

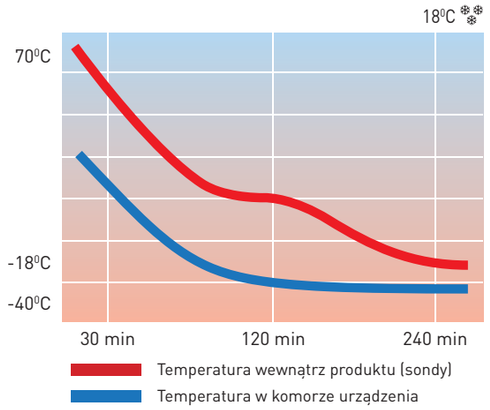
SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- 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 chłodniczy: R507A
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C
Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości 3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP.
Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od 65°C do 10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Szybkie zamrażanie od 90°C do -18°C
Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie zmrożonego powietrza do komory sprawia, że temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu, uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów, co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych oraz wydłużenie okresu ich przechowywania.



232163

od ~~5 999,00~~ netto
od 5 400,00 netto
od 6642 brutto

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3x GN 1/1
- Pojemność komory: 3x GN 1/1 lub 3x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Waga: 50 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	~~5999~~	5400	6642

232170

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1
- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Waga: 71 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232170	230	1420	750x740x(H)850/880	~~6769~~	6093	7494,39

232194

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

232187

SCHŁADZARKA SZOKOWA 7x GN 1/1
- Pojemność komory: 7x GN 1/1 lub 7x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par prowadnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga: 90 kg

-5%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	~~7599~~	7219	8879,37

SCHŁADZARKA SZOKOWA 10x GN 1/1
- Pojemność komory: 10x GN 1/1 lub 10x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga: 90 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	~~8669~~	7803	9597,69

232491

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

232507

SCHŁADZARKA SZOKOWA 15x GN 1/1
- Pojemność komory: 15x GN 1/1 lub 15x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1120
- 15 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 45 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 35 kg
- Waga: 120 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232491	400	1820	750x740x(H)1850	~~25099~~	22590	27785,70

SCHŁADZARKA SZOKOWA 20x GN 1/1
- Pojemność komory: 20x GN 1/1 lub 20x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1360 mm
- 20 par prowadnic z odstępem co 65 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 50 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 40 kg
- Waga: 150 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232507	400	2040	750x740x(H)2080	~~29699~~	26730	32877,90

od ~~21,80~~ netto
od 13,65 netto
od 16,79 brutto

do -40%

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	netto	netto	brutto
808511	600x400x(H)20	~~42~~	26	31,98
808504	400x300x(H)20	~~32~~	19,20	23,62
808467	300x200x(H)20	~~21~~	13,65	16,79

od ~~31,80~~ netto
od 21,00 netto
od 25,83 brutto

do -39%

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	netto	netto	brutto
808573	600x400x(H)20	~~69~~	42	51,66
808566	400x300x(H)20	~~49~~	30	36,90
808559	300x200x(H)20	~~34~~	21	25,83

808542

do -32%

od ~~38,80~~ netto
od 26,00 netto
od 31,98 brutto

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA - CZARNA

kod	mm	netto	netto	brutto
808542	600x400x(H)20	~~69~~	48	59,04
808535	400x300x(H)20	~~47~~	32	39,36
808528	300x200x(H)20	~~38~~	26	31,98

od ~~39,80~~ netto
od 24,00 netto
od 29,52 brutto

568200

do -40%

POJEMNIK NA MIĘSO
– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	netto	netto	brutto
568101	290x160x(H)35	~~39~~	24	29,52
568200	350x250x(H)40	~~77~~	47	57,81
568309	420x280x(H)60	~~111~~	67	82,41

od ~~50,80~~ netto
od 30,00 netto
od 36,90 brutto

568507

do -40%

POJEMNIK NA MIĘSO
– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	netto	netto	brutto
568408	290x160x(H)60	~~50~~	30	36,90
568507	300x190x(H)80	~~72~~	44	54,12

~~101,80~~ netto
61,00 netto
75,03 brutto

568804

-40%

POJEMNIK NA MIĘSO
– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	netto	netto	brutto
568804	280x210x(H)60	~~103~~	61	75,03

od ~~36,80~~ netto
od 22,00 netto
od 27,06 brutto

569108

do -40%

TACA EKSPOZYCYJNA
– Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	netto	netto	brutto
569009	270x210x(H)17	~~42~~	26	31,98
569016	300x150x(H)17	~~36~~	22	27,06
569108	300x190x(H)17	~~41~~	25	30,75
569207	350x240x(H)17	~~60~~	36	44,28

~~36,80~~ netto
22,00 netto
27,06 brutto

407202

-39%

TACA EKSPOZYCYJNA
– Z nóżkami, nieprzywierająca

kod	mm	netto	netto	brutto
407202	240x170	~~36~~	22	27,06

~~64,80~~ netto
39,00 netto
47,97 brutto

407400

-39%

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	netto	netto	brutto
407400	345x245	~~64~~	39	47,97

~~42,80~~ netto
26,00 netto
31,98 brutto

408308

-38%

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	netto	netto	brutto
408308	310x230	~~42~~	26	31,98

~~44,80~~ netto
27,00 netto
33,21 brutto

429419

-39%

EKSPOZYTOR DO KANAPEK
– Na 7 kanapek

kod	mm	netto	netto	brutto
429419	475x105x(H)60	~~44~~	27	33,21

od ~~74,80~~ netto
od 45,00 netto
od 55,35 brutto

508305

-39%

POJEMNIK NA MIĘSO

kod	mm	netto	netto	brutto
508107	260x200x(H)48	~~74~~	45	55,35
508206	310x240x(H)48	~~89~~	54	66,42
508305	360x275x(H)52	~~119~~	72	88,56

~~84,80~~ netto
58,00 netto
71,34 brutto

808269

-31%

EKSPOZYTOR DO KANAPEK - PERFOROWANY

kod	mm	netto	netto	brutto
808269	580x170x(H)40	~~84~~	58	71,34

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE Z POMPĄ OLEJOWĄ

S.S. stainless steel

~~od 2 699,00~~ netto

od 2 430,00 netto

od 2988,90 brutto

201428

Zobacz film

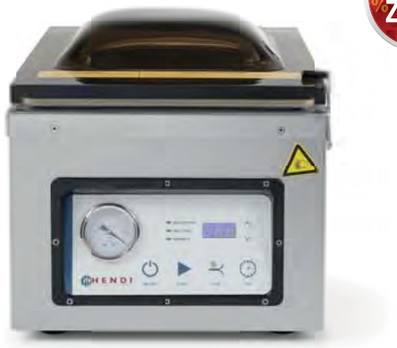
TWÓJ ZYSK

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 260 – KOMOROWA

- Listwa zgrzewająca o długości 260 mm i szerokości 5 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz zgrzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Wydajność pompy: 133,3 l/min
- Wymiary komory: 280x393x(H)110 mm

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
201428	230	1000	330x480x(H)356	~~2699~~	2430	2988,90



201435

TWÓJ ZYSK

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 300 – KOMOROWA

- Listwa zgrzewająca o długości 300 mm i szerokości 5 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz zgrzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Funkcja marynowania
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Wydajność pompy: 133,3 l/min
- Wymiary komory: 300x350x(H)110 mm

-5%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
201435	230	950	359x425x(H)356	~~3099~~	2944	3621,12

201442

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 410 – KOMOROWA

- Listwa zgrzewająca o długości 410 mm i szerokości 3 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni, zgrzewania, napełniania oraz chłodzenia, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Zacisk wewnątrz komory do przytrzymywania worka podczas pracy urządzenia
- Wydajność pompy: 333,3 l/min
- Wymiary komory: 425x457x(H)100 mm

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
201442	230	1000	505x567x(H)465	~~5499~~	4950	6088,50

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

~~od 2 799,00~~ netto

od 2 520,00 netto

od 3099,60 brutto

Dno z dużym wgłębieniem tylko w modelu 975251

Wypukła pokrywa

975251

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251) oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej jej żywotność
- Uszczelka w kształcie litery V gwarantująca wysoki współczynnik szczelności
- Wyświetlacz cyfrowy
- Łatwa obsługa, automatyczna praca
- Regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10 m^3/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m^3/h w modelu 975275

-10%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
975251	260	330x480x(H)360	230	370	~~2799~~	2520	3099,60
975268	300	370x480x(H)435	230	370	~~3179~~	2862	3520,26
975275	350	425x560x(H)460	230	750	~~3529~~	3177	3907,71

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - LISTWOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa oraz manometr próżniowy
- Obsługa ręczna lub automatyczna
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca pokryta Teflonem®
- Pompa próżniowa tłokowa: 20 l/min, 970447: 40 l/min
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

Zobacz film

-10%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
970362	350	370x280x(H)170	230	250	~~1369~~	1233	1516,59
970430	400	420x280x(H)170	230	270	~~1749~~	1575	1937,25
970447	500	520x280x(H)170	230	350	~~2659~~	2394	2944,62

~~od 1 369,00~~ netto

od 1 233,00 netto

od 1516,59 brutto

970362

TWÓJ ZYSK

975336

S.S. stainless steel

~~1 149,00~~ netto

1 035,00 netto

1273,05 brutto

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE – LISTWOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa próżniowa
- Półautomatyczna obsługa
- Listwa zgrzewająca pokryta Teflonem®
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

-10%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
975336	350	370x260x(H)130	230	250	~~1149~~	1035	1273,05

TWÓJ ZYSK

975350

ABS plastic

~~229,00~~ netto

207,00 netto

254,61 brutto

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

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

-10%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
975350	310	390x160x(H)92	230	110	~~229~~	207	254,61

970461

TWÓJ ZYSK

ABS plastic

~~449,00~~ netto

405,00 netto

498,15 brutto

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH BUDGET LINE - LISTWOWA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Długość listwy zgrzewającej: 300 mm
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga: 2,3 kg
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

-10%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
970461	300	380x180x(H)80	230	130	~~449~~	405	498,15

WORKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH

TWÓJ ZYSK

~~od 9,50~~ netto

od 8,55 netto

od 10,52 brutto

WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

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

do -23%

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	netto	netto	brutto
970607	100	140x200	~~9,50~~	8,55	10,52
970386	100	160x230	~~12~~	10,80	13,28
970614	100	200x300	~~19~~	14,54	17,88
970393	100	250x350	~~26~~	24	29,52
970621	100	300x400	~~38~~	35	43,05

~~od 19,00~~ netto

od 9,69 netto

od 11,92 brutto

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 temperaturze od -20˚C do +110˚C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

do -49%

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	netto	netto	brutto
971369	100	150x200	~~19~~	9,69	11,92
971345	100	150x250	~~25~~	12,75	15,68
971376	100	200x300	~~39~~	24	29,52
971352	100	250x350	~~56~~	34	41,82
971383	100	300x400	~~78~~	47	57,81

971444

~~od 38,00~~ netto

od 23,00 netto

od 28,29 brutto

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20˚C do +100˚C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

do -40%

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	netto	netto	brutto
971444	zestaw 2 rolek	200x6000	~~38~~	23	28,29
971451	zestaw 2 rolek	280x6000	~~58~~	35	43,05

~~od 26,80~~ netto

od 16,90 netto

od 20,79 brutto

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20˚C do +100˚C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

do -40%

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	netto	netto	brutto
971390	100	150x250	~~26~~	16,90	20,79
971406	100	200x300	~~45~~	27	33,21
971413	100	300x400	~~118~~	71	87,33
971420	100	150x400	~~56~~	34	41,82
971437	100	250x350	~~66~~	40	49,20

WILKI DO MIĘSA TOP LINE

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca 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)

od ~~1 079,00~~ netto
od 972,00 netto
od 1195,56 brutto

WILKI 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

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210765	230	300	250x370x(H)490	~~1079~~	972	1195,56

~~69,00~~ netto
42,00 netto
51,66 brutto

-39%

SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	netto	netto	brutto
210413	210765	ø5	~~69~~	42	51,66
210420	210765	ø8	~~69~~	42	51,66

~~59,00~~ netto
36,00 netto
44,28 brutto

-39%

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	netto	netto	brutto
210406	210765	~~59~~	36	44,28

WILKI DO MIĘSA TOP LINE 12

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

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210772	230	550	264x420x(H)548	~~1349~~	1215	1494,45

WILKI DO MIĘSA TOP LINE 22

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

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210789	230	900	305x490x(H)607	~~1699~~	1530	1881,90

od ~~79,00~~ netto
od 48,00 netto
od 59,04 brutto

-39%

SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	netto	netto	brutto
210451	210772	ø6	~~79~~	48	59,04
210468	210772	ø8	~~79~~	48	59,04
210499	210789	ø6	~~89~~	54	66,42
210505	210789	ø8	~~89~~	54	66,42

od ~~59,00~~ netto
od 36,00 netto
od 44,28 brutto

-39%

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	netto	netto	brutto
210444	210772	~~69~~	42	51,66
210482	210789	~~59~~	36	44,28

OBRÓBKA MECHANICZNA

WILKI DO MIĘSA

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej

Lej załadowczy wykonany ze stali nierdzewnej

Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium

282199

~~1 399,00~~ netto

1 260,00 netto

1549,80 brutto

TWÓJ ZYSK

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 19 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
282199	230	750	370x220x(H)440	~~1399~~	1260	1549,80

Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej

Lej załadowczy wykonany ze stali nierdzewnej

Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium

282007

~~2 199,00~~ netto

1 980,00 netto

2435,40 brutto

TWÓJ ZYSK

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 22

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 24 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
282007	230	1100	430x250x(H)510	~~2199~~	1980	2435,40

282267

SITKO DO WILKA – ø70 mm

-39% | S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	netto	netto	brutto
282229	282199	ø8	~~89~~	54	66,42
282236	282199	ø6	~~89~~	54	66,42
282243	282199	ø4,5	~~89~~	54	66,42
282250	282199	ø3	~~89~~	54	66,42
282267	282199	ø2	~~99~~	60	73,80

282359

NÓŻ DO WILKA

-39% | S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	netto	netto	brutto
282359	282199	~~49~~	30	36,90

282014

SITKO DO WILKA – ø82 mm

-40% | S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	netto	netto	brutto
282014	282007	ø8	~~189~~	114	140,22
282021	282007	ø6	~~179~~	108	132,84
282038	282007	ø4,5	~~179~~	108	132,84
282045	282007	ø3	~~189~~	114	140,22
282052	282007	ø2	~~199~~	120	147,60

282076

NÓŻ DO WILKA

-40% | S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	netto	netto	brutto
282076	282007	~~85~~	51	62,73

~~1 099,00~~ netto

1 059,00 netto

1302,57 brutto

Zobacz film

WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 12

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Lej załadowczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10 mm)
- Lejek do kiełbas z polipropylenu
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 sitka ø70mm z otworami ø6 i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

-4%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210802	230	550	432x261x(H)484	~~1099~~	1059	1302,57

Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Lej załadowczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium

210802

Przycisk reset

TWÓJ ZYSK

Zespół tnąco-mielący typu ½ UNGER = wnętrze gardzieli ze stali nierdzewnej +ślimak + szarpak + nożyk + sitko

S.S. stainless steel

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego 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 oraz szarpak
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowczy: ø52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Waga: 23 kg

-40%

kod	mm	V	W	netto	netto	brutto
282274	460x240x(H)510	400	1100	~~3999~~	2400	2952

282274

Łatwy i szybki demontaż gardzieli, można myć w zmywarce

~~3 999,00~~ netto

2 400,00 netto

2952 brutto

Al aluminium | S.S. stainless steel

~~3 569,00~~ netto

3 213,00 netto

3951,99 brutto

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 wykonany ze stali nierdzewnej
- Część robocza wykonana ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z rewersem
- Prędkość obrotowa: 185 obr./min
- W zestawie 2 sitka ø82 mm z otworami ø5 i ø9 mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Wydajność: 350 kg/h
- Waga: 42 kg

-10%

kod	mm	V	W	netto	netto	brutto
228182	560x520x(H)420	400	1900	~~3569~~	3213	3951,99

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

SYSTEM UNGER GWARANTUJE PERFEKCYJNE MIELENIE

TWÓJ ZYSK

228182

Lejek do kiełbas

Pierścień oporowy

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Obudowa wykonana z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadowcza z tacką na zmielone mięso z tworzywa
- Kotek dociskowy wykonany z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż wykonany ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie 2 sitka ø65,8 mm z otworami ø4 mm, ø7 mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kiełbas: ø12, 15 i 20 mm
- Końcówka do wyrobu tatara
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,2 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210864	230	400	275x190x(H)347	~~389~~	351	431,73

3 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12, 15 i 20 mm

Wałek, ślimak, 2 sitka ø65,8 mm oraz szarpak

taca załadowcza z pokrywą z tworzywa

TWÓJ ZYSK

~~389,00~~ netto

351,00 netto

431,73 brutto

210864

Zobacz film

HENDI

~~2 199,00~~ netto

1 980,00 netto

2435,40 brutto

975305

S.S. stainless steel

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Idealna do restauracji, sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Maksymalna wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających 75 obr./min
- Wydajność do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
975305	230	350	465x220x(H)430	~~2199~~	1980	2435,40

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego

TWÓJ ZYSK

~~649,00~~ netto

585,00 netto

719,55 brutto

975329

S.S. stainless steel | PP polypropylene

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

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

-10%

kod	mm	netto	netto	brutto
975329	235x130x(H)120	~~649~~	585	719,55

TWÓJ ZYSK

~~1 699,00~~ netto

1 530,00 netto

1881,90 brutto

975312

S.S. stainless steel

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARMĘ

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

-10%

kod	mm	netto	netto	brutto
975312	235x130x(H)120	~~1699~~	1530	1881,90

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

od ~~439,00~~ netto

od 396,00 netto

od 487,08 brutto

282571

282151

282090

Zobacz film

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

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 o średnicach: 16/22/32/38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

-10%

kod	poj. (l)	mm	wymiary cylindra (mm)	netto	netto	brutto
282571	3	300x340x(H)570	ø140x(H)200	~~439~~	396	487,08
282588	5	300x340x(H)690	ø140x(H)320	~~519~~	468	575,64
282090	7	300x300x(H)780	ø140x(H)460	~~559~~	504	619,92
282151	10	370x320x(H)670	ø219x(H)270	~~799~~	720	885,60

TWÓJ ZYSK

od ~~499,00~~ netto

od 450,00 netto

od 553,50 brutto

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU NA KIEŁBASĘ

-10%

- Urządzenie dla małych zakładów przemysłu wędliniarskiego, do kuchni, barów, a także dla agroturystyki. Miesza zmielone mięso z innymi dodatkami, jak np. przyprawy w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu

kod	mm	wsad mięsa (kg)	poj. (l)	waga (kg)	netto	netto	brutto
282670	480x230x(H)330	6,5	10	5,5	~~499~~	450	553,50
282687	580x250x(H)415	11,7	18	7,5	~~599~~	540	664,20

smart cutter

~~1 369,00~~ netto

1 233,00 netto

1516,59 brutto

SMART CUTTER

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

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
222683	230	400	430x285x(H)580	~~1369~~	1233	1516,59

TWÓJ ZYSK

4 tarcze w zestawie

plastry 4 mm | plastry 2 mm | wiórki 3 mm | wiórki 7 mm

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW PROFI LINE Z ZESTAWEM 5 TARCZ

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

TWÓJ ZYSK -5%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
231807	230	550	540x240x(H)450	~~1849~~	1759	2163,57

Zobacz film

Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw

Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

~~1 849,00~~ netto

1 759,00 netto

2163,57 brutto

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

231807

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy na długie warzywa np. marchew, ogórki ø55 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- W zestawie 5 tarcz:
  - plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami)
  - plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami)
  - wiórki 3 mm
  - wiórki 5 mm
  - wiórki 7 mm
  - dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Prędkość: 300 obr./min
- Waga: 25 kg

~~2 379,00~~ netto

2 142,00 netto

2634,66 brutto

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
231852	230	750	500x250x(H)470	~~2379~~	2142	2634,66

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

231852

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

280096

TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

-40%

kod	grubość (mm)	typ	ilość noży	netto	netto	brutto
280096	1	DF-1	3	~~209~~	126	154,98
280102	2	DF-2	3	~~219~~	132	162,36
280126	4	DF-4	2	~~219~~	132	162,36
280201	6	DF-6	2	~~219~~	132	162,36
280218	8	DF-8	1	~~219~~	132	162,36
280225	10	DF-10	1	~~219~~	132	162,36

280317

TARCZA DO WIÓRKÓW

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

-40%

kod	grubość (mm)	typ	netto	netto	brutto
280294	2	DT-2	~~189~~	114	140,22
280300	3	DT-3	~~189~~	114	140,22
280416	4,5	DT-5	~~189~~	114	140,22
280317	7	DT-7	~~189~~	114	140,22

od ~~189,00~~ netto

od 114,00 netto

od 140,22 brutto

280621

TARCZA V DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

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

-40%

kod	netto	netto	brutto
280621	~~189~~	114	140,22

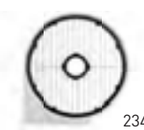
280423

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

-40%

kod	grubość (mm)	typ	netto	netto	brutto
280423	3x3	DQ-3	~~299~~	180	221,40



234754

TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 2319852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

-40%

kod	grubość (mm)	netto	netto	brutto
234754	8	~~319~~	192	236,16
234761	10	~~299~~	180	221,40

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)

-40%

kod	grubość (mm)	netto	netto	brutto
234730	8x8	~~369~~	222	273,06
234747	10x10	~~369~~	222	273,06

OBRÓBKA MECHANICZNA

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

od ~~1 099,00~~ netto
od 999,00 netto
od 1228,77 brutto

Zobacz film

210048

KRAJALNICA PROFI LINE 220

-9%

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

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210048	230	280	440x420x(H)350	~~1099~~	999	1228,77

210000

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 250

-7%

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

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210000	230	320	485x420x(H)395	~~1369~~	1269	1560,87

210017

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 300

-8%

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

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210017	230	420	600x480x(H)450	~~2279~~	2099	2581,77

KRAJALNICE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża
- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa

Al aluminium

od ~~1 099,00~~ netto
od 999,00 netto
od 1228,77 brutto

Zobacz film

210215

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250

-9%

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

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210215	230	150	494x402x(H)398	~~1099~~	999	1228,77

210246

KRAJALNICA KITCHEN LINE 300

-5%

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

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210246	230	250	615x494x(H)477	~~1849~~	1749	2151,27

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

-11%

- Nóż, osłona noża oraz 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
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210222	230	150	494x402x(H)398	~~1229~~	1099	1351,77

Powłoka Teflon® ułatwia krojenie żółtych serów

Zobacz film

210222

Akrylowa osłona bezpieczeństwa

Wbudowana ostrzałka

Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa

Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE

18/0
stainless steel

205808

od ~~329,00~~ netto

od 297,00 netto

od 365,31 brutto

205815

205822

205839

FRYTOWNICA BLUE LINE

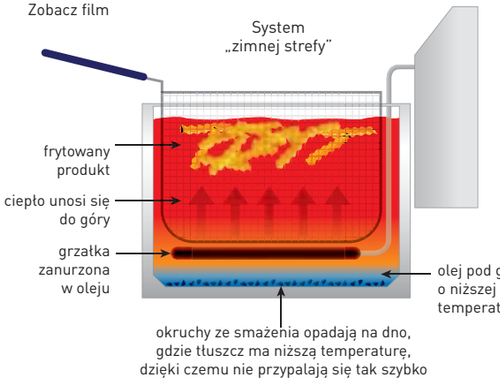
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na olej wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie koszyk oraz pokrywa

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	~~329~~	297	365,31
205846	2x4	230	2x3000	440x375x(H)310	~~629~~	567	697,41
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	~~399~~	360	442,80
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290	~~759~~	684	841,32
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	~~449~~	405	498,15
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345	~~849~~	765	940,95

Zobacz film

TWÓJ ZYSK



205853

System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu

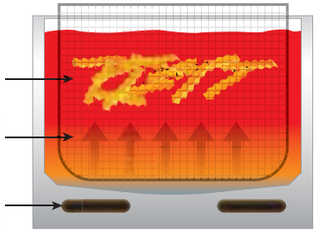
Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie

Koszyk z długim izolowanym uchwytem

FRYTOWNICE INDUKCYJNE

~~od 1 064,00~~ netto
od 958,00 netto
od 1178,34 brutto

Zobacz film



8 litrów
3500 W
230 V

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

215012

TWÓJ ZYSK

215029

TWÓJ ZYSK

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	~~1064~~	958	1178,34

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE – 2x 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406	~~2128~~	1916	2356,68

Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy

Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny

Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka

281208

~~759,00~~ netto
684,00 netto
841,32 brutto

NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Idealny do dezynfekcji jaj
- Obudowa i kratka ze stali nierdzewnej
- Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV
- Dezynfekcję zapewniają lampy emitujące promieniowanie UV
- Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj
- Dla zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, zaleca się wymianę lamp po 11 tys. godzin pracy lecz nie rzadziej niż co 5 lat

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
281208	230	78	358x512x(H)255	~~759~~	684	841,32

281352

TWÓJ ZYSK

~~1049,00~~ netto
945,00 netto
1162,35 brutto

Zobacz film

25L pojemność

1000W moc

KUCHENKA MIKROFALOWA 1000 W

- Sterowanie manualne za pomocą jednego pokrętła, z możliwością regulacji czasu pracy w zakresie od 15 sekund do 6 minut
- Pojedynczy magnetron z rotującą anteną na dole komory kuchenki
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm
- Pojemność: 25 litrów

-10%

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	~~1049~~	945	1162,35

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

- 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 o mocy 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Regulowana wysokość nóżek
- Waga: 74 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1:

- Elektryczny o mocy 2,9 kW, z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat od 100°C do 275°C oraz histerezą ±5°C
- Dodatkowy górny element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw
- Timer
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na blachy GN, o pojemności 4 blach, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem oraz chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienie bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

-10%

od ~~4 559,00~~ netto

od 4 104,00 netto

od 5047,92 brutto

kod	kolor	V	W	kW[HS]	mm	netto	netto	brutto
225707	stal	230	2700	14.3	900x655x(H)850	~~4559~~	4104	5047,92
229187	zielony	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	~~5499~~	4950	6088,50
229194	niebieski	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	~~5499~~	4950	6088,50

NOWA NOWA

225707

229194

229187

225806

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

-10%

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki 3 kW, 1 palnik 1,8 kW, 1 palnik 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

~~3 199,00~~ netto

2 880,00 netto

3542,40 brutto

kod	kW[HS]	mm	netto	netto	brutto
225806	14.3	900x600x(H)850	~~3199~~	2880	3542,40

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNE 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: od 80 do 140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący

-10%

kod	kolor	W	V	mm	netto	netto	brutto
208984	srebrny	1400	230	302x450x(H)370	~~2399~~	2160	2656,80

Menu w języku polskim

208984

TWÓJ ZYSK

~~2 399,00~~ netto

2 160,00 netto

2656,80 brutto

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej

Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy

Espresso | Lungo | Cappuccino | Latte | Gorące mleko, gorące spienione mleko | Gorąca woda

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE XXL – 6 L

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek: od 100 do 160 mm
- Regulowana moc kawy: 7–14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15–240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25–450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3–120 sekund
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,8 m

-10%

kod	W	V	mm	netto	netto	brutto
208991	1400	230	391x506x(H)581	~~4199~~	3780	4649,40

TWÓJ ZYSK

~~4 199,00~~ netto

3 780,00 netto

4649,40 brutto

208991

Możliwość podłączenia butli z wodą

Zbiornik na wodę XXL 6 l

Chcesz poznać całą ofertę HENDI?

Wejdź na stronę www.hendi.pl i pobierz katalog.

Aby otrzymać bezpłatny katalog HENDI, zadzwoń pod numer: 61 658 70 00.

Gdzie kupić produkty HENDI:

BACZYNA: DORA, Baczyna, ul. Osiedlowa 3, tel. 501465512, www.dorago.pl, biuro@dorago.pl; **BIAŁYSTOK: DAITO**, Białystok, ul. Ciesielska 2/28, tel. 693472450, www.daito.com.pl, biuro@daito.com.pl; **GRUPA GASTRO**, Białystok, ul. Pordukcyjna 72, tel. 600 095 042, www.grupa-gastro.pl, biuro@grupa-gastro.pl; **MIG**, Białystok, ul. Elewatorska 29a, tel. 85 662 67 67, www.mig.biz.pl, mig@mig.biz.pl; **BOCHNIA: ESTRAMO**, Bochnia, ul. Oracka 59, tel. 607178178, www.estramo.pl, estramo@etramo.pl; **CIESZYN: AGRI**, Cieszyn, ul. Mostowa 4, tel. 501398343, www.kuchman.pl, biuro@kuchman.pl; **CZERWIONKA-LESZCZYNY: PIK GASTRO**, Czerwionka-Leszczyny, ul. Strzelczyka 2, tel. 604412330, www.pikgastro.pl, krzysztof.pyjor@gmail.com; **CZĘSTOCHOWA: ANITA SYSTEM**, Waleńczów k/Częstochowy, ul. Jesionowa 16, tel. 531533323, www.anitasystem.pl, biuro@anitasystem.pl; **MAGNUM PRO**, Częstochowa, ul. Bugajska 37, tel. 503508200, www.galeriagastro.pl, kontakt@galeriagastro.pl; **DĄBROWA GÓRNICZA: HOWEN**, Dąbrowa Górnicza, ul. Graniczna 12, tel. 501250350, www.howen.pl, biuro@howen.pl; **ROBIN**, Dąbrowa Górnicza, ul. Łączna 39, tel. 32 268 36 29, www.robin.pl, robin@robin.pl; **ELBLĄG: GASTROCOLD**, Elbląg, ul. Świerkowa 2, tel. 55 236 71 61, www.gastrocold.pl, biuro@gastrocold.pl; **GDAŃSK: MAXIMUS**, Gdańsk, ul. Królowej Jadwigi 137/2.09, tel. 58 580 50 35, www.maximusgdansk.pl, biuro@maximusgdansk.pl; **GLIWICE: CHEFSTORE**, Gliwice, tel. 533500183, www.chefstore.pl, sklep@chefstore.pl; **GASTROSERWIS GRZEGORZ DRUŻBA**, Gliwice, ul. Obrońców Pokoju 34, tel. 508106986, www.gastro-serwis.pl, biuro@gastro-serwis.pl; **JELENIA GÓRA: GASTROLINE**, Jelenia Góra, ul. W. Pola 8, tel. 75 75 50 510, www.gastroline.pl, biuro@gastroline.pl; **GASTROMARINEX**, Jelenia Góra, ul. Wincentego Pola 15, tel. 75 75 316 92, www.gastro-marinex.pl, sklep@gastro-marinex.pl; **KATOWICE: IGLOMIREX**, Katowice, ul. Roździeńskiego 188, tel. 32 203 92 39, www.iglomirex.pl, marketing@iglomirex.pl; **MM GASTRO**, Katowice, ul. Owsiana 58A, tel. 324 416 977, www.mmgastro.pl, info@mmgastro.pl; **KĘTY: AS PIOTR SPRONCEL**, Kęty, ul. Wszystkich Świętych 3, tel. 604262109, www.asporcelana.pl, biuro@fhas.pl; **KIELCE: DOMOS**, Kielce, ul. Rolna 8, tel. 502687511, www.domoskielce.pl, wlodekrybczynski@wp.pl; **DOSTAR**, Kielce, ul. Kolberga 17, tel. 515994663, www.dostar.pl, s.martyka@dostar.pl; **KOŁOBRZEG: KLIMATEX**, Kołobrzeg, ul. Sienkiewicza 17d, tel. 94 35 320 07, www.klimatex.pl, klimatex@klimatex.pl; **NORTHGAST**, Kołobrzeg, ul. Matejki 10/14, tel. 516940630, www.northgast.pl, biuro@northgast.pl; **KOSZALIN: GAMA**, Koszalin, ul. Szczecińska 25A, tel. 94 34 60 322, www.gama.pl, gama@gama.pl; **SUMA**, Koszalin, ul. Morska 44, tel. 94 341 53 32, www.sumaservice.pl, biuro@sumaservice.pl; **KRAKÓW: ECG**, Kraków, ul. Albertyńskie 1-2/13, tel. 501039620, www.ecgastro.pl, biuro@ecgastro.pl; **ESKOT**, Kraków, ul. Pana Tadeusza 4, tel. 12 257 13 41, www.sklep.eskot.pl, eskot@eskot.pl; **GASTROPROFIT**, Kraków, ul. Wincentego Danka 8/LU14, tel. 12 307 11 81, www.gastroprofit.pl, sklep@gastroprofit.pl; **GASTROSALON/GASTROTRADE**, Kraków, ul. Pasternik 100, tel. 126 260 626, www.gastrosalon.pl, biuro@gastrosalon.pl; **JG GASTRO**, Kraków, ul. Dygasińskiego, tel. 12 658 21 09, www.jggastro.pl, info@jggastro.pl; **MULTIGASTRO**, Kraków, ul. Stefana Korbońskiego 29, tel. 12 307 79 79, www.multigastro.pl, info@multigastro.pl; **WYPOSAŻENIE GASTRONOMII GASTROPULS.PL**, Kraków, ul. Niska 6, tel. 12 636 01 11, www.gastropuls.pl, sklep@gastropuls.pl; **ROMA**, Kraków, ul. Spółdzielców 3, tel. 12 657 77 55, www.romagastro.pl, roma@romagastro.pl; **KUTNO: GASTROSTAR**, Kutno, Plac Wolności 22, tel. 607 907 522, www.gastrostar.pl, sklep@gastrostar.pl; **KWIDZYŃ: BMS**, Kwidzyń, ul. Staszica 22, tel. 699121022, www.bmskwidzyn.pl, kamil.bielecki@bmskwidzyn.pl; **LEGNICA: KONCEPT**, Legnica, ul. Drohobycka 2, tel. 509415742, www.koncept.legnica.pl, gastronomia@koncept.legnica.pl; **LESZNO: DR CHEMIK**, Leszno, ul. Grochowiaka 18, tel. 502588010, www.drchemik.pl, dr.chemik@interia.pl; **LUBIN: SEKA GROUP**, Lubin, ul. Sokola 73, tel. 76 744 91 46, www.gastrro.pl, sklep@gastrro.pl; **LUBLIN: AGA-GASTRO**, Lublin, ul. Turystyczna 17, tel. 506966755, www.aga-gastro.pl, agata.bujak@aga-gastro.pl; **KOTBERT**, Lublin, ul. Cisowa 9, tel. 81 443 79 53, www.horeca-lublin.pl, biuro@horeca-lublin.pl; **VENDA**, Lublin, ul. Wrońska 4, tel. 81 441 71 10, www.venda.pl, info@venda.pl; **ŁÓDŹ: ZWM MARIUSZ WALCZAK**, Łódź, ul. Romanowska 55E/55, tel. 785913537, www.dodatkimasarskiezwm.pl, biuro@dodatkimasarskiezwm.pl; **NĘDZA: HYBRYDA**, Nędza, ul. Jana Pawła II 25b, tel. 32 418 72 55, www.hybryda-gastro.pl, biuro@hybryda-gastro.pl; **NOWY SĄCZ: IGUANA**, Nowy Sącz, ul. Tarnowska 153A, tel. 18 545 45 45, www.iguana.pl, biuro@iguana.pl; **INVEST HORECA BISTRO**, Nowy Sącz, ul. Zawiszy Czarnego 24, tel. 18 547 11 95, www.culina.pl, biuro@culina.pl; **INVEST HORECA GARGULA**, Nowy Sącz, ul. Bolesława Prusa 151 A, tel. 69 101 22 22, www.investhoreca.pl, sklep@investhoreca.pl; **OLSZTYN: ACTIVE COMPANY**, Olsztyn, ul. Szarych Szeregów 11, tel. 728839663, www.acolsztyn.pl, natalia@acolsztyn.pl; **ZIPEX**, Olsztyn, ul. Składowa 3, tel. 89 67 55 112, www.zipex.pl, biuro@zipex.pl; **OPOLE: A-Z GASTRO**, Opole, ul. Wiejska 122 A, tel. 797189480, www.azgastro.pl, biuro@azgastro.pl; **PABIANICE: GRUPA N ADAM KUCZAJ**, Pabianice, ul. Jadwigi Wajsówny 4/12, tel. 88 122 13 69, www.ngastro.pl, sklep@ngastro.pl; **PIASTÓW: GASTRO BEST**, Piastów, ul. Kujawska 4, tel. 22 428 42 89, www.gastrobest.pl, gastrobest@wp.pl; **PIŁA: GATRO CENTRUM**, Piła, ul. Poznańska 70A, tel. 67 212 22 25, www.gastrocentrum.pl, biuro@gastrocentrum.pl; **PISZ: GASTRONET**, Pisz, ul. Gdańska 14A, tel. 87 424 10 04, www.e-gastronet.pl, biuro@e-gastronet.pl; **POZNAŃ: EVA-TEC**, Poznań, ul. Bobrownicka 24a, tel. 602356524, eva-tec.pl, bartek.nurkiewicz@eva-tec.pl; **GASTROMANIAK**, Poznań, ul. Srebrna 21, tel. 61 307 17 25, www.gastromaniak.pl, biuro@gastromaniak.pl; **GASTROPOLIS**, Poznań, ul. Ostatnia 17b, tel. 61 85 13 170, www.gastropolis.pl, info@gastropolis.pl; **WAGRA**, Poznań, ul. Wroniecka 16, tel. 61 853 03 36, wagra.com.pl, biuro@wagra.com.pl; **RUDAWA: INTERARMA**, Rudawa, ul. Krakowska 60, tel. 12 283 02 63, www.interarma.pl, biuro@interarma.pl; **RYBNIK: HILEX**, Rybnik, ul. Małachowskiego 20A, tel. 32 42 55 797, www.hg1gastro.pl, biuro@hilex.pl; **RZESZÓW: GASTRO4U**, Rzeszów, ul. Różana 13a, tel. 53 085 51 55, gastroforyou@op.pl; **GASTROGAL**, Rzeszów, ul. Reja 13, tel. 661 44 88 02, www.gastrogal.com.pl, handel@gastrogal.pl; **MODERN EXPO**, Rzeszów, ul. Lwowska 79a, tel. 17 85 851 81, www.modern-expo.net.pl, biuro@modern expo.net.pl; **SIEDLCE: GASTROSTAL**, Siedlce, ul. Magazynowa 8a, tel. 22 644 20 00, http://gastrostal.pl, gastrostal@gastrostal.pl; **SKOCZÓW: GASTROMIX II S.C.**, Skoczów, ul. Śląska 2, tel. 33 853 48 05, www.gastromix.pl, biuro@gastromix.pl; **TECHNICA GROUP**, Skoczów, ul. Ochaby Małe, tel. 333 00 11 00, www.technica.pl, biuro@technica.pl; **SŁUPCA: GRUPA ZIMEX**, Słupca, ul. Rokosz 3, tel. 63 27 72 245, www.zimex.pl, sekretariat@zimex.pl; **STRASZYN: A-BIS**, Straszyn, ul. Starogradzka 42, tel. 515370730, a-bis.pl, biuro@a-bis.pl; **SZCZECIN: FRIGO**, Szczecin, ul. Modra 54, tel. 91 439 27 77, www.frigosystem.com.pl, biuro@frigosystem.com.pl; **GRYF GASTRO**, Szczecin, ul. Malczewskiego 3A/U1, tel. 661915460, www.gryfgastro.pl, biuro@gryfgastro.pl; **ŚWINOUJŚCIE: ŚCZGIH**, Świnoujście, ul. Chrobrego 24, tel. 605 674 091, www.gastronomia.swinoujscie.pl, karbow@sz.onet.pl; **TARNÓW: SUBIEKT**, Tarnów, ul. Mościckiego 190, tel. 14 627 76 35, www.subiektserwis.pl, biuro@subiektserwis.pl; **TORUŃ: BSM**, Toruń, ul. Mickiewicza 82, tel. 566587235, www.bsm-gastro.pl, kinga.ciupek@bsm-gastro.pl; **WARSZAWA: ACTIVE COMPANY**, Warszawa, ul. Nowogrodzka 68, tel. 227699007, active-company.pl, biuro@active-company.pl; **BAGSTAR**, Warszawa, ul. Annopol 4/6,7, tel. 668117443, bagstar.pl, jakub.oowczarczyk@bagstar.pl; **DEMICO**, Warszawa, ul. Słowiańska 10c, tel. 22 832 22 06, www.demico.net.pl, demico@demico.net.pl; **GASTROMAGIC**, Warszawa, ul. Siedmiogrodzka 20, tel. 736 123 123, www.123gastro.pl, biuro@123gastro.pl; **GASTROPOLBERG**, Warszawa, ul. Dołowa 20, tel. 791 76 76 77, www.gastropolberg.pl, biuro@gastropolberg.pl; **PROBOX**, Warszawa-Wesoła, ul. Trakt Brzeski 58, tel. 22 77 33 893, www.probox.pl, probox@probox.pl; **SKORPION**, Warszawa, ul. Modlińska 282, tel. 22 782 42 00, skorpion.info.pl, biuro@skorpion.info.pl; **WEJHEROWO: GASTRO-NORD**, Wejherowo, ul. Gdańska 119 A, tel. 58 765 00 41, www.gastro-nord.pl, biuro@gastro-nord.pl; **WODZISŁAW ŚLĄSKI: LEMAR**, Wodzisław Śląski, ul. Jastrzębska 12a, tel. 32 455 12 39, www.lemar.rybnik.pl, biuro@lemar.rybnik.pl; **WROCŁAW: SYNERGIA GASTRO**, Wrocław, ul. Łukasińskiego 4, tel. 71 30 50 700, www.synergiagastro.pl, synergia@synergiagastro.pl; **UNIGASTRO**, Wrocław, ul. Międzyleska 6c, tel. 71 337 32 23, www.unigastro.pl, biuro@unigastro.pl; **ZAKOPANE: ELDOM**, Zakopane, ul. Kamieniec 21, tel. 18 20 00 123, www.eldomzakopane.pl, eldomzakopane@gmail.com; **KM**, Zakopane, ul. Broniewskiego 14 D, tel. 18 200 14 80, www.kmgastro.pl, sklep@kmgastro.pl; **ZALESIE GÓRNE: MEGAR**, Zalesie Górne, ul. Pionierów 1, tel. 22 857 40 99, www.megar.pl, ania@megar.pl; **ZIELONA GÓRA: GLOBAL SERVICE**, Zielona Góra, ul. Urszuli 17, tel. 68 381 70 00, www.gsg24.pl, buro@gsg24.pl; **MACH-GASTRO**, Zielona Góra, ul. Przy Gazowni 29, tel. 68 320 12 78, www.machgastro.pl, biuro@machgastro.pl; **SAS**, Zielona Góra, ul. Chmielna 15, tel. 68 320 60 01, www.sas24.pl, sas@sas24.pl

Oferta ważna od 19 marca do 30 kwietnia 2020 r. lub do wyczerpania zapasów.

Ceny promocyjne nie łączą się z innymi rabatami.

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.

Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.