



# HENDI

Tools for Chefs | 2023



Teraz również  
online z aktualnymi  
cenami

tel. 61 658 70 00 • [www.hendi.com](http://www.hendi.com)

GARNKI  
I POJEMNIKI GN



DESKI, NOŻE,  
PRZYBORY



CUKIERNIA,  
PIEKARNIA,  
KAWIARNIA



URZĄDZENIA  
DYNAMICZNE



PAKOWANIE  
PRÓZNIOWE



URZĄDZENIA  
GRZEWcze



PIECE  
KONWEKCYJNO-  
PAROWE



PIZZA,  
MAKARON,  
KEBAB



CHŁODNICTWO



TERMOBOXY,  
REGAŁY,  
WÓZKI



SZKŁO,  
SZTUĆCE,  
ART. STOŁOWE



PODGRZEWACZE,  
PALIWA, BUFET



BAR



EKSPRESY,  
WARNIKI,  
AKCESORIA



ZMYWARKI  
I HIGIENA



MEBLE  
ZE STALI  
NIERDZEWNEJ



GRILLE I LAMPY  
GRZEWcze









# HENDI

Tools for Chefs

Profesjonalny sprzęt  
gastronomiczny

KATALOG **2023**

marzec 2023





Wybieraj spośród bezkonkurencyjnych #toolsforchefs!  
HENDI wyznacza trendy i dostarcza najlepsze rozwiązania dla rynku gastronomicznego, dopasowane do potrzeb klientów. Wychodząc naprzeciw wyzwaniom rynku tworzy nowe produkty. Oferowane urządzenia charakteryzuje wysoka jakość, innowacyjność, a także ciekawy i funkcjonalny design.  
W tym katalogu znajduje się ponad 5.000 produktów, w tym premierowych i najbardziej cenionych na profesjonalnym rynku.







# HENDI

Tools for Chefs



Obejrzyj film  
o GRUPIE HENDI

## ■ HENDI Polska

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo  
Polska

T: +48 61 658 70 00 info@hendi.pl  
F: +48 61 658 70 01 www.hendi.com

## ■ HENDI Niderlandy

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, Niderlandy  
T: +31 (0)317 68 10 40  
F: +31 (0)317 68 10 45  
info@hendi.eu  
www.hendi.com

## ■ HENDI Austria

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

## ■ HENDI Rumunia

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

## ■ HENDI Grecja

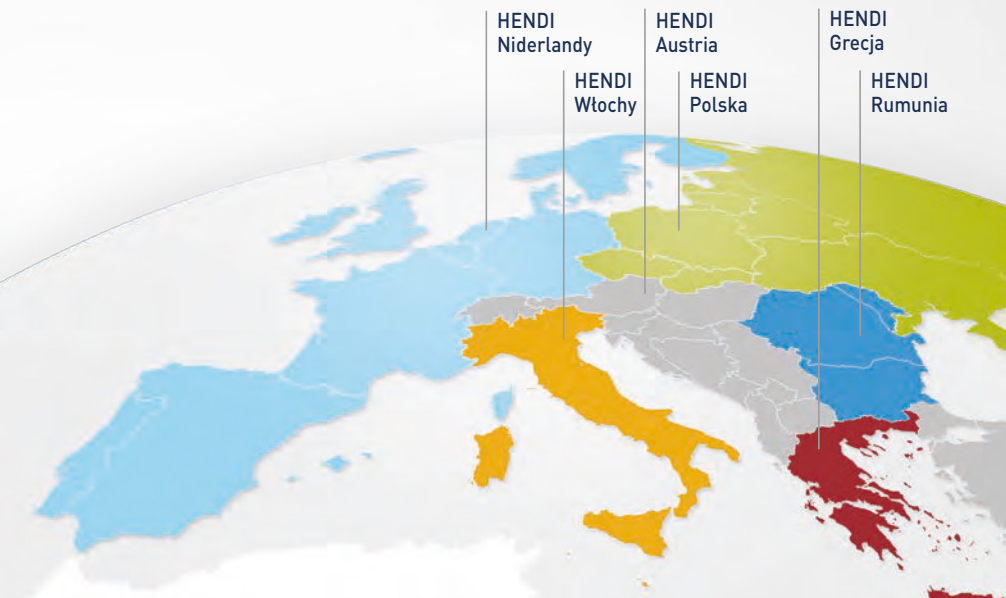
5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Grecja  
T: +30 210 483 97 00  
F: +30 210 483 97 10  
office.greece@hendi.eu  
www.hendi.com

## ■ HENDI Włochy

Via Leonardo da Vinci 4,  
39100 Bolzano (BZ) Italia  
T: +39 800727483  
office.italy@hendi.eu  
www.hendi.com

## ■ HENDI Hong Kong

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





Kurt Scheller

## Z profesjonalistami na pokładzie

Naszym ambasadorem jest **wybitny szef kuchni Kurt Scheller**. Doświadczenie zdobywał na prawie wszystkich kontynentach, zarządzając kuchniami prestiżowych restauracji. Z Polską związany jest już od ponad 30 lat. Wychował wiele pokoleń polskich kucharzy. Jako wielki autorytet kulinarny

– na co dzień doradza profesjonalistom i jest jurorem konkursów kulinarnych. Na swoim koncie ma wiele nagród – otrzymał też tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.



Paweł Mieszata

Na ambasadora w dziedzinie cukiernictwa wybraliśmy **Mistrza Polski i Świata Cukierników Pawła Mieszatę**. Jako jeden z najbardziej cenionych specjalistów w branży wykształcił wiele kadr cukierników.

Dzieli się swoim doświadczeniem przygotowując kreatywnie młodych adeptów sztuki do prestiżowych konkursów kulinarnych. Był wykładowcą Europejskiej Szkoły Mistrzów „Professional”.





# HENDI jako jedyna marka w branży tworzy we współpracy z projektantem przemysłowym – Robertem Bronwasserem



„W profesjonalnych kuchniach akcent kładzie się oczywiście na funkcjonalność i ergonomię sprzętu z zachowaniem ciekawej i interesującej formy. W mojej współpracy z HENDI kluczowe znaczenie ma to, żeby szefowie kuchni byli zadowoleni ze wszystkich tych aspektów i rozpoznawali produkty marki na pierwszy rzut oka. Dzięki temu, jeśli pracują z jednym sprzętem danej marki i są zadowoleni, sukcesywnie uzupełniają kuchnię o kolejne elementy wyposażenia, ponieważ łatwiej pracować w spójnym, pasującym do siebie systemie. I na tym nam zależy.”

Robert Bronwasser

Kooperacja HENDI z Robertem Bronwasserem owocuje zaskakującymi, niezwykle dobrze ocenianymi nowościami na rynku.

Znajdziesz je w tym katalogu

– są oznaczone logo  design by Robert Bronwasser



# POZNAJ LINIE PRODUKTÓW HENDI - Profi, Kitchen i Budget Line

Każda z nich ma inne przeznaczenie – sprofilowana jest pod konkretne oczekiwania szefów kuchni, pracowników gastronomii, czy pasjonatów gotowania.



## PROFI LINE

### Partner dla profesjonalistów

– szefów kuchni; idealnie sprawdzi się w kuchniach i zapleczkach gastronomicznych. Przemyślana i solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów i komponentów uwzględniająca intensywne codzienne użytkowanie. Gwarancja długiej eksploatacji i łatwość konserwacji przekładająca się na niższe koszty i energooszczędność.

## KITCHEN LINE

**Solidny asystent** w profesjonalnych kuchniach i komercyjnych przestrzeniach gastronomicznych.

Linia stworzona z ustandaryzowanych materiałów, wysoka jakość za rozsądną cenę. Przeznaczona do regularnego zbalansowanego użytkowania, gwarantuje rzetelne efekty gastronomiczne z nastawieniem na energooszczędność.

## BUDGET LINE

**Sprawny pomocnik** w kuchniach domowych i profesjonalnych mniejszych zapleczkach kuchennych.

Wykorzystane materiały ekonomiczne – idealne do mniej intensywnego użytkowania. Przemyślana forma – ułatwiająca proste i nieskomplikowane stosowanie.

**Wszystkie linie spełniają normy bezpieczeństwa, mają gwarancję, objęte są serwisem posprzedażowym.**



# Zawsze na bieżąco!

Nasz katalog jest również dostępny online

z ciekawymi funkcjami, takimi jak:

- + potężne narzędzie wyszukiwania
- + łatwa nawigacja
- + szybkie udostępnianie.

Ale co najważniejsze, **aktualne ceny**.

Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.



Skanuj i oglądaj



## WITAMY W CYFROWYM KATALOGU HENDI

PRZYJAZNY/FUNKCJONALNY/EKOLOGICZNY

+ ŁATWA NAWIGACJA



+ KLIKNIJ W IKONĘ, ABY PRZEJŚĆ DO ROZDZIAŁU



+ ŁATWA I WYDAJNA WYSZUKIWARKA



+ WIĘCEJ INFORMACJI O PRODUKCIE / ZDJĘCIA / FILMY



+ STWÓRZ WŁASNY KATALOG



+ UDOSTĘPNIJ JEDNYM KLIKNIĘCIEM



VIII

HENDI



# NOWA STRONA

## www.hendi.com



### ZAKUPY ONLINE

Nowa, ulepszona, funkcjonalna i intuicyjna strona [www.hendi.com](http://www.hendi.com)

Tu zrobisz zakupy przez 365 dni w roku.

W naszym internetowym sklepie HENDI kupisz wybrane produkty, zyskując wraz z nimi pakiet udogodnień: dodatkowe gwarancje, szybką wysyłkę czy szerokie możliwości finansowania.



Wysyłka gratis



2 lata gwarancji na HENDI.com



Wysyłka jeszcze tego samego dnia



30 dni na zwrot



Raty i leasing



Bezpieczne zakupy u producenta





## SKLEPY FIRMOWE HENDI

Przyjrzyj się z bliska zarówno dużym urządzeniom, jak i małym akcesoriom, które mają służyć w Twojej kuchni. Długie godziny otwarcia, bezpłatny parking w pobliżu naszych lokalizacji i atrakcyjne sposoby finansowania sprawiają,

że w sklepach firmowych HENDI wygodnie zrobisz zakupy. Odpowiemy na miejscu i „z miejsca” na wszystkie Twoje pytania! Odwiedź nasze sklepy firmowe zlokalizowane w wybranych miastach Polski:

miasto	nazwa	e-mail	telefon
<b>Gdańsk</b>	City Meble Galeria Wnętrz	gdansk@hendi.pl	58 521 99 94
<b>Kalisz</b>	Złote Centrum	kalisz@hendi.pl	601 321 023
<b>Katowice</b>	DL Center Point	katowice@hendi.pl	32 733 02 92
<b>Kraków</b>	ul. Solna 1	krakow@hendi.pl	607 321 087
<b>Łódź</b>	Manufaktura	lodz@hendi.pl	42 685 87 90
<b>Poznań</b>	Centrum Franowo	poznan@hendi.pl	61 667 21 20
<b>Warszawa</b>	ul. Towarowa 33	warszawa@hendi.pl	22 846 90 37
<b>Wrocław</b>	Park Galaktyka	wroclaw@hendi.pl	71 337 01 46

Zapraszamy do nowo otwartych sklepów firmowych HENDI

<b>Lublin</b>	ul. Wrońska 4	lublin@hendi.pl	81 441 71 10
<b>Warszawa</b>	Port Praski	warszawa.portpraski@hendi.pl	22 379 26 08



## Dlaczego warto odwiedzić sklep firmowy HENDI:

- ✓ Atrakcyjne lokalizacje
- ✓ Dogodne godziny otwarcia
- ✓ Bezpłatny parking
- ✓ Ponad 3 500 produktów dla gastronomii dostępnych „od ręki”
- ✓ Gwarancja 2 lata
- ✓ Bezkonkurencyjna ekspozycja noży
- ✓ Wyjątkowa prezentacja porcelany marki Fine Dine
- ✓ Autoryzowany dystrybutor Grafen, Moretti Forni, MBM, Tecnoeka, Victorinox, Dühr, Vega, Prismafood
- ✓ Własna produkcja mebli ze stali nierdzewnej na zamówienie
- ✓ Fachowe doradztwo
- ✓ Możliwość realizacji zamówień drogą telefoniczną i mailową
- ✓ Bezpłatna wysyłka zamówień powyżej 50 zł
- ✓ Atrakcyjna oferta leasingowa
- ✓ Karty podarunkowe

Przyjdź do salonu

Zobacz produkty

Dowiedz się więcej o naszych sprzętach





# **SERWIS DOKTOR**

## Najlepszy sprzęt i doskonały serwis

Mamy na uwadze różne potrzeby naszych Klientów. Dlatego nasz SERWIS działa na wielu płaszczyznach:

- Platforma serwisowa online – możliwość natychmiastowego założenia zgłoszenia na podstawie formularza, każdorazowo pełny wgląd w status zgłoszenia i etapy naprawy
- Centrum serwisowe – konsultacje telefoniczne i zgłoszenie napraw
- Mobilni serwisanci – dostępni w każdej części Polski, szybka reakcja na zgłoszenie

Czas to dla nas priorytet.

### **Postaw na Serwis Doktor! Nowa usługa HENDI.**

To gwarancja dostępności serwisanta w ciągu 24 h, realizowane w formule door-to-door.

Dostępne 3 pakiety, dające spokój w Twoim biznesie:

Pakiet klasyczny – 2 naprawy w miesiącu

Pakiet wygodny – 3 naprawy w miesiącu

Pakiet premium – 4 naprawy w miesiącu

Wybieraj!

### **Potrzeba więcej informacji?**

**Zadzwoń**

# tel. 537 178 803





GARNKI  
I POJEMNIKI GN



DESKI, NOŻE,  
PRZYBORY



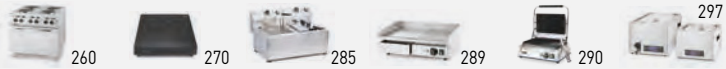
CUKIERNIA,  
PIEKARNIA,  
KAWIARNIA



URZĄDZENIA  
DYNAMICZNE



PAKOWANIE  
PRÓŻNIOWE



URZĄDZENIA  
GRZEWcze



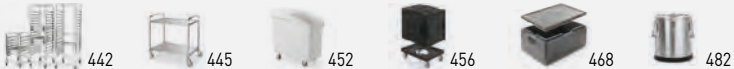
PIECE  
KONWEKCYJNO-  
PAROWE



PIZZA,  
MAKARON,  
KEBAB



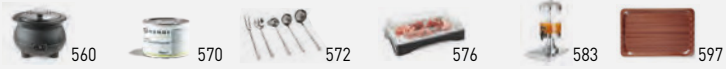
CHŁODNICTWO



TERMOBOXY,  
REGAŁY,  
WÓZKI



SZKŁO,  
SZTUĆCE,  
ART. STOŁOWE



PODGRZEWACZE,  
PALIWA, BUFET



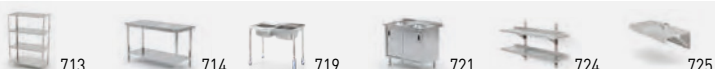
BAR



EKSPRESY,  
WARNIKI,  
AKCESORIA



ZMYWARKI  
I HIGIENA



MEBLE  
ZE STALI  
NIERDZEWNEJ



GRILLE I LAMPY  
GRZEWcze



# NOWOŚCI w katalogu 2023

## GARNKI I POJEMNIKI GN

Garnek żeliwny emaliowany  
strona 13



## GARNKI I POJEMNIKI GN

Zestaw etykiet wielorazowych Food Safety  
na każdy dzień tygodnia z podajnikiem  
strona 42



## DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Misa Hangiri  
do mieszania ryżu  
strona 71



## DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Deska do sushi,  
600x300 mm  
strona 72



## DESKI, NOŻE, PRZYBORY

PRZYBORNİK szefa kuchni do dekorowania,  
6 elementów, satynowany  
strona 76



## DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Japoński kamień do ostrzenia  
strona 79



## DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Praska do czosnku  
strona 81



## DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Siatka wędliniarska  
strona 87



**NEW****DESKI, NOŻE, PRZYBORY**Ciśnieniowy spryskiwacz do żywności  
strona 89**DESKI, NOŻE, PRZYBORY**Dyspenser do oliwy  
strona 89**DESKI, NOŻE, PRZYBORY**Szpatuła gięta drewniana  
- zestaw 2 szt.  
strona 100**DESKI, NOŻE, PRZYBORY**Sito chińskie z siatką, wzmocnione  
strona 107**DESKI, NOŻE, PRZYBORY**Cedzak rozsuwany na zlew  
strona 109**DESKI, NOŻE, PRZYBORY**Waga LCD do lodów z portem RS232  
i legalizacją  
strona 112**DESKI, NOŻE, PRZYBORY**Podgrzewacz do sosów  
z dyspenserem  
strona 127**DESKI, NOŻE, PRZYBORY**Mini dyspenser do sosów – zestaw 4 szt.  
strona 128

# NOWOŚCI w katalogu 2023

## CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Automat do bitej śmietany  
strona 140



## CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Pojedyncza gitara cukiernicza  
strona 162



## CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Piła do biszkoptu  
strona 163



## CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Podgrzewacz do nachosów  
strona 177



## CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Urządzenie do popcornu  
strona 178



## PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Zgrzewarka do tacek Compact  
strona 244



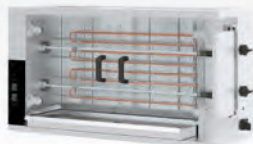
## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjne Evolution Next  
strona 325



## PIZZA, MAKARON, KEBAB

Rożen elektryczny do kurczaków  
strona 397





**NEW**

## CHŁODNICTWO

Szafa chłodnicza i mroźnicza jednodrzwiowa  
cukiernicza  
strona 433



## SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE

Młynki do soli i pieprzu  
strona 552



## PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

Witryna rolltop dwufunkcyjna, pojedyncza  
strona 577



## PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

Restauracyjny system przywoławczy  
strona 601



## BAR

Granitor  
strona 619



## EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Ekspres do kawy  
CoffeMatic,  
automatyczny  
i lodówka na mleko  
z podgrzewaczem  
do filiżanek  
strona 640



## EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Elektryczny spieniacz do mleka  
strona 655



## ZMYWARKI I HIGIENA

Preparat do mycia grilli  
i podgrzewaczy rolkowych  
strona 700





Solidne,  
nienagrzewające  
się uchwyty

Otwory do  
uwalniania  
pary



## GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO TYPU „SANDWICH”

- Wszystkie garnki Profi Line są objęte 10-letnią gwarancją na wady materiałowe, konstrukcyjne i wykończeniowe.
- Wyjątkowo masywna, kwasoodporna stal nierdzewna najwyższej jakości
- Wielowarstwowe dno typu „sandwich” łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, co umożliwia gotowanie na kuchenkach indukcyjnych
- Dno uformowane z idealnie połączonych warstw w technologii Impact Bonding, zapewniającej równomierne rozpraszanie ciepła i odporność na korozję
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Masywne, ergonomiczne, nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo



Zobacz film

Wielowarstwowe  
dno typu „sandwich”  
Nowoczesna  
technologia  
IMPACT BONDING

831403

831007

830055

10 lat  
GWARANCJI

30%  
OSZCZĘDNOŚCI  
ENERGII

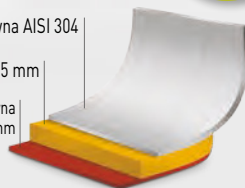
### GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832004	3	0.7	ø160x(H)150	119,00
832202	6	0.7	ø200x(H)190	154,00
832400	10	0.7	ø240x(H)220	209,00
832509	16	0.7	ø280x(H)260	339,00
832608	24	0.8	ø320x(H)300	394,00
832707	37	1	ø360x(H)360	579,00
832806	50	1	ø400x(H)400	749,00
832929	70	1	ø450x(H)450	849,00
833025	95	1	ø500x(H)500	999,00

stal nierdzewna AISI 304

aluminium 5 mm

stal nierdzewna  
AISI 430, min 0,5 mm



### GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
831007	2	0.7	ø160x(H)110	111,00
831205	4	0.7	ø200x(H)130	136,00
831403	7	0.7	ø240x(H)150	184,00
831502	10	0.7	ø280x(H)170	239,00
831601	15	0.8	ø320x(H)190	319,00
831700	23.5	1	ø360x(H)230	475,00

### GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	97,00
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	124,00
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	169,00
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	219,00
830604	12	0.8	ø320x(H)150	319,00

## DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH

Garnek zimny



Garnek gorący



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

## RONDEL BEZ POKRYWKI

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

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	69,00
830048	1	0.7	ø140x(H)70	56,00
830154	2	0.7	ø180x(H)80	76,00
830253	3	0.7	ø200x(H)90	97,00



830048  
830055  
830154  
830253

## RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	56,00
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	75,00



830352  
830376

## PATELNIĄ BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianke (mm)	mm	PLN
835432	0.7	ø240x(H)45	97,00
835531	0.7	ø280x(H)50	104,00
835630	0.7	ø320x(H)55	146,00



835432  
835531  
835630

## PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCA BEZ POKRYWKI

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

kod	ścianke (mm)	mm	PLN
835500	0.7	ø280x(H)50	169,00
835401	0.7	ø240x(H)45	129,00
835609	0.7	ø320x(H)55	199,00



835401  
835500  
835609

## NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	24,00

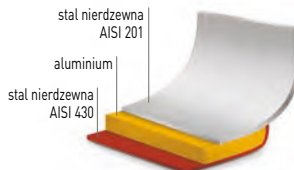


839997



## GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI - DNO KAPSUŁOWE

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



## GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	<b>97,00</b>
837207	5	0.6	ø200x(H)160	<b>120,00</b>
837306	9	0.7	ø240x(H)200	<b>169,00</b>
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	<b>279,00</b>
837603	21	0.8	ø320x(H)270	<b>339,00</b>



## GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	<b>79,00</b>
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	<b>94,00</b>
836309	6	0.6	ø240x(H)135	<b>136,00</b>
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	<b>169,00</b>
836507	15	0.8	ø320x(H)190	<b>246,00</b>



### GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	<b>74,00</b>
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	<b>97,00</b>
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	<b>123,00</b>
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	<b>149,00</b>
836040	12	0.8	ø320x(H)150	<b>234,00</b>



Zobacz film

### RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypętniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	<b>54,00</b>
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	<b>73,00</b>
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	<b>97,00</b>



### RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypętniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
839300	1	0.6	ø160x(H)60	<b>51,00</b>
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	<b>64,00</b>



### PATELNIĄ BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypętniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianke (mm)	mm	PLN
838501	0.6	ø240x(H)50	<b>73,00</b>
838600	0.6	ø280x(H)50	<b>98,00</b>
838617	0.7	ø320x(H)50	<b>115,00</b>





## GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”

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



stal nierdzewna  
AISI 201

aluminium 3-4 mm

stal nierdzewna  
AISI 430



Zobacz film



### GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832882	17	0.8	ø280x(H)280	239,00
832899	21	0.8	ø300x(H)300	296,00
834206	25	0.8	ø345x(H)350	322,00
834404	36	1	ø360x(H)360	396,00
834701	50	1	ø400x(H)400	476,00
834909	71	1	ø450x(H)450	590,00
835104	98	1	ø500x(H)500	706,00

### GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832820	9	0.8	ø250x(H)180	159,00
832837	14	0.8	ø300x(H)200	224,00
832844	23	1	ø350x(H)240	314,00
832851	32	1	ø400x(H)260	421,00

Wielowarstwowe dno typu „sandwich”



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty







833032



Zobacz film

**RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM**

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

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	93,00

18/0

stainless steel



833506



Zobacz film

Z podwójną zawieszką do odsączania

**WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU**

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

kod	litry	mm	PLN
833506	1.5	160x160x(H)230	219,00



833100

**GARNEK XL DO SZPARAGÓW I MAKARONU**

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

kod	litry	mm	PLN
833100	5.5	ø162x(H)280	179,00



508527

**BRYTFANNA**

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

kod	mm	PLN
508503	310x240x(H)50	73,00
508510	385x275x(H)60	76,00
508527	430x310x(H)60	96,00



629932

**PATELNIJA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA**

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629932	230x230x(H)25	219,00



629925

**PATELNIJA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA**

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629925	510x274x(H)27	339,00



629949

**PATELNIJA ŻELIWNA UNIWERSALNA**

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	PLN
629949	ø260x(H)44	219,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

7





## PATELNIENI INDUKCYJNE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach (do 260°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Długie, niewypetnione, nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C)
- Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie i sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Bardzo łatwe mycie



**30%**  
OSZCZĘDNOŚCI  
ENERGII



Zobacz film

## PATELNIENI INDUKCYJNA TITANIUM PROFESSIONAL Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	dno [mm]	mm	PLN
629154	ø190	ø250x(H)50	179,00
629253	ø220	ø290x(H)55	199,00
629345	ø230	ø320x(H)60	249,00



629154  
629253  
629345

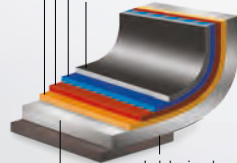


Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

Powłoka ceramiczna: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni

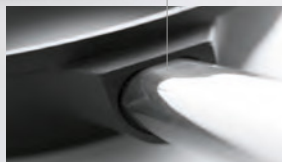


Korpus aluminiowy

Indukcyjne dno



Indukcyjne dno



Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej



## TACA TITANIUM PROFESSIONAL DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH RYFLOWANA

- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Wykonana z odlewu aluminium z nieprzywierającą powłoką z Teflonu®
- Odpowiednia do użycia przy temperaturze nieprzekraczającej 250°C

kod	mm	PLN
629130	390x260x(H)35	109,00



## PATELNIĘ ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

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



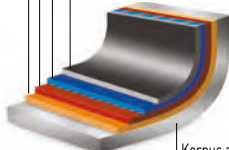
Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok



Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzypierającej i rozjaśnienie powierzchni



Korpus aluminiowy



629109  
629307  
629390



## PATELNIĘ TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno [mm]	mm	PLN
629109	ø180	ø240x(H)55	139,00
629307	ø260	ø320x(H)55	184,00
629208	ø220	ø280x(H)55	164,00
629352	ø300	ø360x(H)55	279,00
629390	ø340	ø400x(H)55	319,00



839010

## WOK TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno [mm]	mm	PLN
839010	ø157	ø320x(H)100	179,00



Zobacz film



629505

## PATELNIĘ TITANIUM PROFESSIONAL GŁĘBOKA

kod	dno [mm]	mm	PLN
629505	ø225	ø280x(H)85	209,00



Zobacz film



Zobacz film



Zobacz film



629802

## PATELNIĘ DO GRILLOWANIA TITANIUM PROFESSIONAL RYFLOWANA

kod	dno [mm]	mm	PLN
629802	ø220	550x290x(H)55	197,00



629604

## PATELNIĘ DO RYB TITANIUM PROFESSIONAL OWALNA

kod	dno [mm]	mm	PLN
629604	ø175	400x275x(H)35	234,00



629413

## PATELNIĘ DO NALEŚNIKÓW TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno [mm]	mm	PLN
629413	ø260	ø320x(H)20	209,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



## PATELNIĘ ALUMINIOWE MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Przystosowane do używania w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa, „marmurkowa” powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała
- Uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- Bardzo łatwe mycie



Zobacz film



627600  
627624  
627655



### PATELNIĄ INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627600	ø140	ø200x(H)40	73,00
627617	ø180	ø240x(H)42	86,00
627662	ø200	ø260x(H)45	110,00
627624	ø220	ø280x(H)50	115,00
627631	ø260	ø320x(H)50	147,00
627648	ø280	ø360x(H)50	185,00
627655	ø300	ø390x(H)50	234,00



627747

### PATELNIĄ WOK INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627730	ø210	ø280x(H)75	125,00
627747	ø210	ø320x(H)95	166,00



627686

### PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627679	ø240	ø280x(H)25	92,00
627686	ø280	ø320x(H)20	129,00



627716

### PATELNIĄ DO RYB INDUCTION OWALNA

kod	dno (mm)	mm	PLN
627716	ø185	280x400x(H)55	189,00

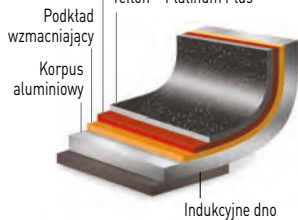


## PATELNIĘ ALUMINIOWE PLATINUM PROFESSIONAL Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlew aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Nie można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprzodczanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokrytej antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie
- Bardzo łatwe mycie



Powłoka pośrednia wzmacnia właściwości innych powłok  
Wytrzymała powłoka wierzchnia Teflon™ Platinum Plus



Zobacz film

Izolowany, antypoślizgowy uchwyt



### PATELNIĄ Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	dno (mm)	mm	PLN
621110	ø180	ø240x(H)50	130,00
621103	ø140	ø200x(H)44	109,00
621127	ø200	ø260x(H)52	152,00
621134	ø200	ø280x(H)52	179,00
621158	ø215	ø320x(H)60	198,00

### PATELNIĄ DO PAELLI

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

kod	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622100		ø340x(H)40	56,00
622308		ø460x(H)40	82,00
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	179,00
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	399,00

Grille Fiesta na stronie 734





## PATELNIĘ PROFI LINE INDUCTION ZE STALI WALCOWANEJ

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



Zobacz film



### PATELNIĄ UNIWERSALNĄ INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
628638	ø180	ø240x(H)45	87,00
628614	ø220	ø280x(H)50	120,00
628706	ø240	ø300x(H)50	120,00
628621	ø260	ø320x(H)50	140,00



628805

### PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW PŁYTKA

kod	dno (mm)	mm	PLN
628805	ø200	ø230x(H)25	71,00

## PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Krok 1

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



Krok 2

Za pomocą ręcznika papierowego ostrożnie przetrzyj mieszanią wewnątrz patelni.



Krok 3

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



Krok 4

Wsyj dużą ilość soli na patelnię i ponownie przetrzyj ręcznikiem papierowym, aby usunąć resztki obierek. Uwaga! Nie wykonuj tej czynności na włączony kuchence.



Krok 5

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



Krok 6

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



**NEW**

### GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY

- Wykonany w całości z żeliwa, pokryty emalią.
- Pokrywa z wypustkami po wewnętrznej stronie, które sprawiają, że krople wody (para wodna) opadają z powrotem, utrzymując wilgotność i aromatyczność potraw.
- Przystosowany do wszystkich typów źródeł ciepła, w tym indukcji.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do użytku w kuchenke mikrofalowej.
- Dostępny w kilku rozmiarach; najmniejszy sprawdzą się również jako naczynie do serwowania potraw (kod: 626856).

kod	kształt	litry	mm	średnica	PLN
626825	owalny	7	407x254x(H)135		329,00
626849	owalny	4	363x222x(H)110		249,00
626832	okragły	3.4	320x240x(H)105	230	219,00
626856	okragły	0.2	130x100x(H)48	90	119,00



626825

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

13





### NACZYNIA MIEDZIANE INDUCTION

- 3-warstwowa konstrukcja o grubości 2,5 mm, składająca się ze stali nierdzewnej (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) i miedzi (0,4 mm)
- Ergonomiczny, niewypeltniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany nitami



607060



607053

### PATELNIJA INDUCTION

kod	grubość (mm)	mm	PLN
607060	2.5	ø240x(H)150	<b>249,00</b>

### RONDEL INDUCTION - BEZ POKRYWKI

kod	litry	mm	PLN
607053	1.5	ø160x(H)80	<b>183,00</b>

### GARNKI DO MULI I SOSÓW



625002

625057



### GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	litry	mm	PLN
625606	0.5	0.8	ø140x(H)150	<b>56,00</b>
625002	1	2.3	ø200x(H)190	<b>59,00</b>
625057	1.5	3	ø220x(H)200	<b>75,00</b>
625101	2	5	ø260x(H)210	<b>86,00</b>

625804



625705

### GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0.5	ø115x(H)95	<b>49,00</b>
625705	czarny	0.65	ø135x(H)110	<b>54,00</b>





839003

stal nierdzewna 18/8 (0,4 mm)  
aluminium (1,5 mm)  
stal nierdzewna 18/0 (0,5 mm)



### WOK 3-PLY BEZ POKRYWKI

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

kod	mm	PLN
839003	ø360x(H)90	239,00

### PATELNIĄ DZIELONĄ EMALIOWANĄ

- Podział patelni umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych potraw

kod	mm	PLN
622759	ø430x(H)47	219,00
622766	ø430x(H)47	259,00



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

### PATELNIĄ GŁĘBOKA, EMALIOWANĄ

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

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	33,00
622827	ø170x(H)40	39,00
622834	ø185x(H)43	45,00
622841	ø205x(H)57	48,00
622858	ø245x(H)70	52,00

### PATELNIĄ EMALIOWANĄ

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emalowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	31,00
622711	ø120x(H)25	32,00
622728	ø150x(H)27	34,00
622735	ø200x(H)36	39,00
622742	ø240x(H)40	44,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

15





## Pojemniki GN



**POJEMNIKI GN  
STALOWE  
PROFI LINE**

**POJEMNIKI GN  
STALOWE  
KITCHEN LINE**

**POJEMNIKI GN  
STALOWE  
BUDGET LINE**

**POJEMNIKI GN  
Z PRZEZROCZYSTEGO  
POLIWĘGLANU**

### PRZEZNACZENIE:

Piece konwekcyjne  
i konwekcyjno-parowe



Bemary



Podgrzewacze



Urządzenia chłodnicze  
i mroźnicze



Do przechowywania  
żywności



Mycie w zmywarkach



### WŁAŚCIWOŚCI:

Zakres temperatury

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 110°C

Możliwość piętrowania



### BUDOWA:

Materiał

AISI 304

AISI 201

AISI 201

poliwęglan

Grubość ścianki (mm)

0,6-0,8

0,6-0,7

0,6-0,7

2-3

Dostępne wysokości (mm)

20-200

20-200

20-200

65-200

### AKCESORIA:

Pojemniki perforowane



Pokrywki



Pokrywki z uszczelką  
silikonową



Pokrywki z wycięciem  
na chochlę



Ociekacz



Listwa wspornikowa



### DODATKOWE INFORMACJE

Łatwe do czyszczenia



Oznaczenie rozmiaru GN



Oznaczenie pojemności



Nie wchłaniają zapachów  
i smaków



Zgodne z najbardziej  
restrykcyjnymi  
przepisami dot.  
kontakt z żywnością  
(np. do szpitali)

• Doskonała odporność  
na korozję

• Bardzo mocne i trwałe

Bardzo stabilne dzięki  
wzmocnionym narożnikom

• Odporne na korozję  
przy prawidłowym  
użytkowaniu

Odporne na  
korozję przy  
prawidłowym  
użytkowaniu

Wysoka odporność  
na uderzenia,  
bardzo wytrzymałe

• Doskonała  
przezroczystość



**POJEMNIKI GN  
Z CZARNEGO/BIAŁEGO  
POLIWEGLANU**



**POJEMNIKI GN  
Z POLIPROPYLENU**



**POJEMNIKI GN  
HACCP  
Z POLIPROPYLENU**



**POJEMNIKI GN  
Z PORCELANY**

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





## SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ – GN

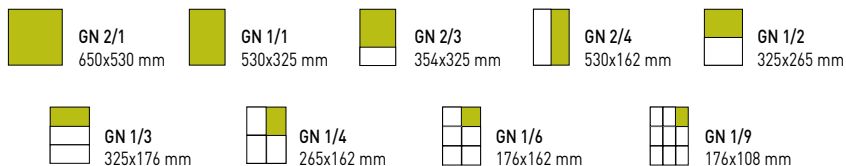
- Oznaczenie standardowych rozmiarów pojemników wykorzystywanych w gastronomii określone w normie PN-EN 631-1:1996
- Standaryzacja wymiarów pojemników ułatwia ich wykorzystanie w różnych urządzeniach gastronomicznych, które są projektowane
- z uwzględnieniem tych wymiarów, np. w piecach, pojemnikach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



wysokość (mm)



### ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:



## POJEMNIKI GN PROFI LINE ZE STALI NIERDZEWNEJ

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



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801109	58	0.8	200	<b>389,00</b>
801116	43	0.8	150	<b>299,00</b>
801123	30	0.8	100	<b>245,00</b>
801130	19	0.8	65	<b>219,00</b>
801147	11	0.8	40	<b>193,00</b>
801154	5.5	0.8	20	<b>192,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801208	28	0.8	200	<b>219,00</b>
801215	21	0.8	150	<b>194,00</b>
801222	14	0.8	100	<b>154,00</b>
801239	9	0.8	65	<b>107,00</b>
801246	5	0.8	40	<b>107,00</b>
801253	2.5	0.8	20	<b>94,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801307	18	0.8	200	<b>167,00</b>
801314	13	0.8	150	<b>149,00</b>
801321	9	0.7	100	<b>103,00</b>
801338	5.5	0.7	65	<b>84,00</b>
801345	3	0.7	40	<b>69,00</b>
801352	1.5	0.7	20	<b>67,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801840	8.6	0.7	150	<b>161,00</b>
801666	5.8	0.7	100	<b>123,00</b>
801857	4	0.7	65	<b>88,00</b>
801864	2.5	0.7	40	<b>78,00</b>
801871	1.2	0.7	20	<b>64,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801406	12.5	0.8	200	<b>161,00</b>
801413	9.5	0.7	150	<b>120,00</b>
801420	6.5	0.7	100	<b>85,00</b>
801437	4	0.7	65	<b>72,00</b>
801444	2	0.7	40	<b>58,00</b>
801451	1	0.7	20	<b>51,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801505	7.8	0.8	200	<b>128,00</b>
801512	5.7	0.7	150	<b>98,00</b>
801529	4	0.7	100	<b>74,00</b>
801536	2.5	0.7	65	<b>56,00</b>
801543	1.5	0.7	40	<b>50,00</b>
801550	0.8	0.7	20	<b>43,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%





1/4



801628

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801635	1.8	0.7	65	<b>52,00</b>
801604	5.5	0.8	200	<b>99,00</b>
801611	4	0.7	150	<b>85,00</b>
801628	2.8	0.7	100	<b>66,00</b>
801642	1.7	0.7	40	<b>48,00</b>
801659	0.9	0.7	20	<b>42,00</b>

1/6



801727

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801703	3.4	1	200	<b>124,00</b>
801710	2.4	0.8	150	<b>76,00</b>
801727	1.6	0.7	100	<b>46,00</b>
801734	1	0.7	65	<b>39,00</b>

1/9



801826

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801826	1	0.7	100	<b>60,00</b>
801833	0.6	0.7	65	<b>40,00</b>

## POJEMNIKI GN PROFI LINE PERFOROWANE

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

1/1



802236

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802205	28	0.8	200	<b>271,00</b>
802212	21	0.8	150	<b>260,00</b>
802229	14	0.8	100	<b>166,00</b>

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802236	9	0.8	65	<b>125,00</b>
802243	5	0.8	40	<b>98,00</b>
802168	2.5	0.8	20	<b>86,00</b>

2/3



802328

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802328	9	0.7	100	<b>114,00</b>

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802335	5.5	0.7	65	<b>79,00</b>
802342	3	0.7	40	<b>78,00</b>

1/2



802427

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802427	6.5	0.7	100	<b>88,00</b>

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802434	4	0.7	65	<b>65,00</b>
802441	2	0.7	40	<b>58,00</b>

1/3



802526

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802526	4	0.7	100	<b>74,00</b>
802533	2.5	0.7	65	<b>60,00</b>
802540	1.2	0.7	40	<b>47,00</b>

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802502	7.8	0.7	200	<b>142,00</b>
802519	5.7	0.7	150	<b>109,00</b>



808153

808108

## LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemaarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2 325x22x(H)10		<b>20,00</b>
808153	GN 1/1 530x22x(H)10		<b>25,00</b>

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



## POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803202	28	0.8	200	282,00



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803301	18	0.8	200	250,00



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803400	12.5	0.8	200	203,00



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803509	7.8	0.8	200	187,00



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803608	5.5	0.8	200	173,00



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803707	3.4	0.8	200	130,00



804100



805114



802601

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804100	0.8	GN 1/1	530x325	91,00
804117	0.7	GN 2/3	354x325	61,00
804179	0.8	GN 2/4	530x162	63,00
804124	0.7	GN 1/2	265x325	56,00
804131	0.7	GN 1/3	325x176	43,00
804148	0.7	GN 1/4	265x162	37,00
804155	0.7	GN 1/6	176x162	33,00
804162	0.7	GN 1/9	176x108	24,00

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLE

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
805138	0.7	GN 1/3	325x176	45,00
805107	0.7	GN 1/1	530x325	93,00
805114	0.7	GN 2/3	354x325	65,00
805121	0.7	GN 1/2	265x325	56,00
805145	0.7	GN 1/4	265x162	40,00
805152	0.7	GN 1/6	176x162	37,00

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie  
- Hermetyczna konstrukcja pokrywy pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

kod	GN	mm	PLN
802601	GN 1/1	530x325	220,00
802618	GN 2/3	354x325	165,00
802625	GN 1/2	265x325	161,00
802632	GN 1/3	325x176	128,00
802649	GN 1/4	265x162	109,00
802656	GN 1/6	176x162	96,00



804209



804308

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	94,00
804216	GN 2/3	354x325	72,00
804223	GN 1/2	265x325	64,00
804230	GN 1/3	325x176	52,00
804247	GN 1/4	265x162	46,00
804254	GN 1/6	176x162	39,00

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

kod	GN	mm	PLN
804308	GN 1/1	530x325	187,00
804315	GN 2/3	354x325	156,00
804322	GN 1/2	265x325	142,00
804339	GN 1/3	325x176	113,00
804346	GN 1/4	265x162	93,00
804353	GN 1/6	176x162	85,00





## POJEMNIKI GN KITCHEN LINE

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach
- Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kotlerzowi
- Oznaczenie rozmiaru GN na kotlerzu pojemników
- Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość



Stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom  
Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806159	28	0.7	200	<b>136,00</b>
806142	21	0.7	150	<b>125,00</b>
806135	14	0.6	100	<b>83,00</b>
806128	9	0.6	65	<b>68,00</b>
806111	5	0.6	40	<b>64,00</b>
806104	2.5	0.6	20	<b>59,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806258	15.5	0.7	200	<b>136,00</b>
806241	13	0.7	150	<b>99,00</b>
806234	9	0.6	100	<b>74,00</b>
806227	5.5	0.6	65	<b>52,00</b>
806210	3	0.6	40	<b>52,00</b>
806203	1.5	0.6	20	<b>48,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806357	12.5	0.7	200	<b>94,00</b>
806340	9.5	0.7	150	<b>79,00</b>
806333	6.5	0.6	100	<b>52,00</b>
806326	4	0.6	65	<b>42,00</b>
806319	2	0.6	40	<b>36,00</b>
806302	1	0.6	20	<b>31,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806449	5.7	0.7	150	<b>62,00</b>
806456	7.8	0.7	200	<b>73,00</b>
806432	4	0.6	100	<b>42,00</b>
806425	2.5	0.6	65	<b>36,00</b>
806418	1.5	0.6	40	<b>31,00</b>
806401	0.6	0.6	20	<b>34,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806555	5.5	0.7	200	<b>73,00</b>
806548	4	0.7	150	<b>57,00</b>
806531	2.8	0.6	100	<b>36,00</b>
806524	1.8	0.6	65	<b>36,00</b>



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806654	3.4	0.7	200	<b>57,00</b>
806647	2.4	0.7	150	<b>42,00</b>
806630	1.6	0.6	100	<b>32,00</b>
806623	1	0.6	65	<b>26,00</b>

1/9



806739



808153

808108



806197

**OCEIKACZ DO POJEMNIKÓW GN**

kod	GN	PLN
806296	GN 2/3	<b>73,00</b>
806197	GN 1/1	<b>84,00</b>
806395	GN 1/2	<b>46,00</b>
806494	GN 1/3	<b>52,00</b>
806593	GN 1/4	<b>46,00</b>
806692	GN 1/6	<b>36,00</b>

**LISTWA WSPORNIKOWA**

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemaarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	<b>20,00</b>
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	<b>25,00</b>

**POJEMNIKI GN KITCHEN LINE PERFOROWANE**

1/1



807132

2/3



807224

1/2



807330

- Średnica perforacji 3 mm

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807132	14	0.6	100	<b>89,00</b>
807125	9	0.6	65	<b>83,00</b>

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807118	5	0.6	40	<b>73,00</b>

- Średnica perforacji 3 mm

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807224	5.5	0.6	65	<b>73,00</b>

- Perforowane dno

- Średnica perforacji 3 mm

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807330	6.5	0.6	100	<b>75,00</b>

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807323	4	0.6	65	<b>48,00</b>

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



804032

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ**

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie

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

- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	<b>189,00</b>
804018	0.8	GN 2/3	354x325	<b>129,00</b>
804025	0.7	GN 1/2	265x325	<b>120,00</b>
804032	0.7	GN 1/3	325x176	<b>89,00</b>
804049	0.7	GN 1/4	265x162	<b>83,00</b>
804056	0.7	GN 1/6	176x162	<b>73,00</b>

806845

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN**

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0.7	GN 1/1	530x325	<b>57,00</b>
806821	0.7	GN 2/3	354x325	<b>37,00</b>
806838	0.7	GN 1/2	265x325	<b>36,00</b>
806845	0.7	GN 1/3	325x176	<b>31,00</b>
806852	0.7	GN 1/4	265x162	<b>26,00</b>
806869	0.7	GN 1/6	176x162	<b>20,00</b>
806876	0.7	GN 1/9	176x108	<b>16,00</b>

806968

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHŁĘ**

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0.7	GN 1/1	530x325	<b>62,00</b>
806920	0.7	GN 2/3	354x325	<b>48,00</b>
806937	0.7	GN 1/2	265x325	<b>42,00</b>
806944	0.7	GN 1/3	325x176	<b>36,00</b>
806951	0.7	GN 1/4	265x162	<b>32,00</b>
806968	0.7	GN 1/6	176x162	<b>22,00</b>
806975	0.7	GN 1/9	176x108	<b>20,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



## POJEMNIKI GN BUDGET LINE

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201
- Bardzo mocna i trwała konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość



Odporność termiczna  
-40°C / 300°C

Odporne na korozję  
(przy prawidłowym  
użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325	354x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm



800133



800232



800331

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800157	28	200	<b>96,00</b>
800140	21	150	<b>85,00</b>
800133	14	100	<b>59,00</b>
800126	9	65	<b>40,00</b>
800119	5	40	<b>38,00</b>
800102	2.5	20	<b>33,00</b>

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800225	5.5	65	<b>40,00</b>
800249	13	150	<b>78,00</b>
800232	9	100	<b>51,00</b>
800218	3	40	<b>41,00</b>

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800355	12.5	200	<b>64,00</b>
800348	9.5	150	<b>52,00</b>
800331	6.5	100	<b>37,00</b>
800324	4	65	<b>25,00</b>
800317	2	40	<b>23,00</b>
800300	1	20	<b>20,00</b>



800430



800539



800638

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800454	7.8	200	<b>57,00</b>
800447	5.7	150	<b>41,00</b>
800430	4	100	<b>34,00</b>
800423	2.5	65	<b>23,00</b>
800416	1.5	40	<b>23,00</b>
800409	0.8	20	<b>19,00</b>

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800553	5.5	200	<b>46,00</b>
800546	4	150	<b>39,00</b>
800539	2.8	100	<b>27,00</b>
800522	1.8	65	<b>22,00</b>

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800652	3.4	200	<b>42,00</b>
800645	2.4	150	<b>34,00</b>
800638	1.6	100	<b>24,00</b>
800621	1	65	<b>19,00</b>



1/9



800737

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800737	1	100	20,00
800720	0.6	65	17,00

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



804032

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamknięcie
- Hermetyczna konstrukcja pokrywy pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)



800812

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
800812	GN 1/1	530x325	37,00
800829	GN 2/3	354x325	35,00
800836	GN 1/2	265x325	22,00
800843	GN 1/3	325x176	17,00
800850	GN 1/4	265x162	15,00
800867	GN 1/6	176x162	14,00
800874	GN 1/9	176x108	10,00

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	189,00
804018	0,8	GN 2/3	354x325	129,00
804025	0,7	GN 1/2	265x325	120,00
804032	0,7	GN 1/3	325x176	89,00
804049	0,7	GN 1/4	265x162	83,00
804056	0,7	GN 1/6	176x162	73,00

NEW



558140



### POKRYWKA Z DYSPENSEREM DO POJEMNIKÓW GN

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompa dozownika.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	GN	mm	PLN
558133	GN 1/6	180x165	749,00
558140	GN 1/4	270x165	799,00
558157	GN 1/3	330x180	899,00

### POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI

1/1



817148

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817155	28	200	132,00
817148	21	150	112,00

2/3



817247

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817254	17	200	110,00
817247	13	150	93,00

1/2



817346

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817353	12.5	200	87,00
817346	9.5	150	73,00

1/3



817445

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817452	7.8	200	73,00
817445	5.7	150	62,00



817810

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
817834	GN 1/2	325x265	39,00
817841	GN 1/3	325x176	27,00
817810	GN 1/1	530x325	50,00
817827	GN 2/3	354x325	56,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

25



## POJEMNIKI GN Z POLIWEGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C
- Nieprzezroczyste
- Kolor czarny.



Zobacz film



Odporność termiczna  
-40°C / 110°C

Podziałka na pojemniku

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

1/1



862209

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862216	21	150	95,00
862223	14	100	86,00
862209	9	65	66,00

1/2



862421

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862407	12.5	200	69,00
862414	9.5	150	52,00
862421	6.5	100	37,00
862438	4	65	35,00

1/3



862513

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862506	7.8	200	46,00
862513	5.7	150	40,00
862520	4	100	31,00
862537	2.5	65	27,00

1/4



862629

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862612	4	150	32,00
862629	2.8	100	27,00
862636	1.8	65	21,00

1/6



862711

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862704	3.4	200	30,00
862711	2.4	150	26,00
862728	1.6	100	20,00
862735	1	65	17,00

1/9



862827

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862827	1	100	14,00

## POKRYWKA Z CZARNEGO POLIWEGLANU DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
862902	GN 1/1	530x325	46,00
862926	GN 1/2	325x265	26,00
862933	GN 1/3	325x176	21,00
862940	GN 1/4	265x162	20,00
862957	GN 1/6	176x162	15,00



862902

## POJEMNIKI GN Z POLIWEGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C
- Nieprzezroczyste
- Kolor biały.



Odporność termiczna  
-40°C / 110°C  
Podziatka na pojemniku

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

1/1



862285

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862285	9	65	<b>72,00</b>

1/2



862476

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862483	4	65	<b>34,00</b>
862476	6.5	100	<b>43,00</b>

1/3



862575

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862568	5.7	150	<b>42,00</b>
862575	4	100	<b>31,00</b>
862582	2.5	65	<b>27,00</b>

1/4



862674

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862674	2.8	100	<b>24,00</b>
862681	1.8	65	<b>20,00</b>

1/6



862773

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862766	2.4	150	<b>28,00</b>
862773	1.6	100	<b>20,00</b>
862780	1	65	<b>16,00</b>



862964

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z BIAŁEGO POLIWEGLANU

kod	GN	mm	PLN
862919	GN 1/1	530x325	<b>47,00</b>
862964	GN 1/2	265x325	<b>26,00</b>
862971	GN 1/3	325x176	<b>21,00</b>
862988	GN 1/4	265x162	<b>20,00</b>
862995	GN 1/6	176x162	<b>15,00</b>



## POJEMNIKI GN Z POLIWEGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C.



Rozmiar GN na narożniku

Podziałka na pojemniku



Odporność termiczna -40°C / 110°C



861196			
kod	litry	wys. (mm)	PLN
861196	58	200	209,00



861202

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861202	28	200	114,00
861219	21	150	87,00
861226	14	100	76,00
861233	9	65	61,00



861424

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861400	12.5	200	59,00
861417	9.5	150	57,00
861424	6.5	100	42,00
861431	4	65	36,00



861523

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861509	7.8	200	55,00
861516	5.7	150	43,00
861523	4	100	34,00
861530	2.5	65	27,00



861622

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861608	5.5	200	38,00
861615	4	150	31,00
861622	2.8	100	27,00
861639	1.8	65	23,00



861721

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861707	3.4	200	31,00
861714	2.4	150	28,00
861721	1.6	100	22,00
861738	1	65	17,00



861820

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861820	1	100	16,00
861837	0.6	65	11,00



864104

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWEGLANU

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

kod	GN	mm	PLN
864098	GN 2/1	650x530	109,00
864104	GN 1/1	530x325	50,00
864128	GN 1/2	265x325	31,00
864135	GN 1/3	325x176	20,00
864142	GN 1/4	265x162	16,00
864159	GN 1/6	176x162	15,00
864166	GN 1/9	176x108	10,00



868522

### OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWEGLANU

kod	GN	mm	PLN
868522	GN 1/1	467x263	31,00
868546	GN 1/2	265x206	19,00
868553	GN 1/3	266x116	12,00
868577	GN 1/6	118x106	8,00



864203

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIECIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	59,00
864203	GN 1/1	530x325	69,00

## POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z polipropylenu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C.



Odporność termiczna  
-40°C / 80°C  
Podziątka na pojemniku

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

1/1



880012

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880005	28	200	<b>57,00</b>
880012	21	150	<b>45,00</b>
880029	14	100	<b>41,00</b>

1/2



880111

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880104	12.5	200	<b>36,00</b>
880111	9.5	150	<b>31,00</b>
880128	6.5	100	<b>20,00</b>

1/3



880210

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880203	7.8	200	<b>30,00</b>
880210	5.7	150	<b>23,00</b>
880227	4	100	<b>20,00</b>

1/4



880319

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880302	5.5	200	<b>23,00</b>
880319	4	150	<b>20,00</b>
880326	2.8	100	<b>16,00</b>

1/6



880418

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880401	3.4	200	<b>20,00</b>
880418	2.4	150	<b>16,00</b>
880425	1.6	100	<b>12,00</b>

1/9



880524

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880524	1	100	<b>12,00</b>

880609



### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	<b>24,00</b>
880616	GN 1/2	325x265	<b>16,00</b>
880623	GN 1/3	325x176	<b>12,00</b>
880630	GN 1/4	265x162	<b>9,00</b>
880647	GN 1/6	176x162	<b>7,00</b>
880654	GN 1/9	176x108	<b>7,00</b>

SIL  
silicone

881811



### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

- Hermetyczna uszczelka santopen zapobiegająca wylewaniu się zawartości w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
- Rant utatwiający odpowietrzenie i otwieranie
- Dostępne modele dla: GN 1/4, GN 1/6 i GN 1/9



kod	GN	mm	PLN
881828	GN 1/3	325x176	<b>31,00</b>
881804	GN 1/1	530x325	<b>57,00</b>
881811	GN 1/2	325x265	<b>41,00</b>
881835	GN 1/4	265x162	<b>24,00</b>
881842	GN 1/6	176x162	<b>21,00</b>
881859	GN 1/9	176x108	<b>20,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%





## POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU, BEZ POKRYWEK

- Do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z normami HACCP
- Szczelnie zamykane
- Nie wchłaniają zapachów ani smaków
- Pokrywki i kolorowe klipsy (zielone, żółte, niebieskie, czerwone i fioletowe) do oznakowania magazynowanych produktów należy zamawiać oddzielnie
- Wtopiona w tworzywo etykieta do monitorowania procesu magazynowania
- Zmywalne
- Flamastry do wypełniania etykiet należy zamawiać oddzielnie
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C



Zobacz film



GN 1/1

530x325 mm



GN 1/2

325x265 mm



GN 1/3

325x176 mm



GN 1/4

265x162 mm

GN 1/6

176x162 mm

GN 1/9

176x108 mm

1/1



880050

1/2



880159

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	62,00
880067	21	150	48,00
880074	12	100	44,00
880036	9	65	43,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12.5	200	35,00
880166	9.5	150	29,00
880173	6.5	100	26,00

1/3



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7.8	200	<b>31,00</b>
880265	5.7	150	<b>26,00</b>
880272	4	100	<b>22,00</b>
880289	2.5	65	<b>20,00</b>

1/4



880371

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5.5	200	<b>26,00</b>
880364	4	150	<b>22,00</b>
880371	2.8	100	<b>18,00</b>
880388	1.8	65	<b>16,00</b>

1/6



880456

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3.4	200	<b>20,00</b>
880463	2.4	150	<b>18,00</b>
880470	1.6	100	<b>15,00</b>
880487	1	65	<b>14,00</b>

1/9



880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0.9	100	<b>14,00</b>
880562	0.6	65	<b>10,00</b>

## POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	<b>24,00</b>
880616	GN 1/2	325x265	<b>16,00</b>
880623	GN 1/3	325x176	<b>12,00</b>
880630	GN 1/4	265x162	<b>9,00</b>
880647	GN 1/6	176x162	<b>7,00</b>
880654	GN 1/9	176x108	<b>7,00</b>



880623

## FLAMASTRY HORECA

- Zestaw 2 szt. w blistrze
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Żywalne

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
871546	2	<b>15,00/30,00</b>



871546



# DLA ALERGIKÓW

Choroby o podłożu alergicznym występują w obecnych czasach na masową skalę. Prawdopodobieństwo, że wśród gości restauracji znajdzie się osoba cierpiąca na alergię pokarmową, jest coraz większe. Zjedzenie dania zawierającego alergen może spowodować nietolerancję pokarmową, a w przypadku silnej alergii może dojść do zagrażającego życiu wstrząsu anafilaktycznego.

Przygotowując żywność dla klientów z alergiami pokarmowymi ważne jest, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu. Wprowadzenie nowego fioletowego koloru do funkcjonujących już kolorów HACCP i dodanie do oferty HENDI produktów w tym kolorze, np. fioletowych noży, desek i klipów do pojemników do przechowywania żywności daje teraz możliwość bezpiecznego przygotowywania posiłków dla alergików.



Zobacz film



880050



880159



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	62,00
880067	21	150	48,00
880074	12	100	44,00
880036	9	65	43,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12.5	200	35,00
880166	9.5	150	29,00
880173	6.5	100	26,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7.8	200	31,00
880265	5.7	150	26,00
880272	4	100	22,00
880289	2.5	65	20,00



880371



880456



880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5.5	200	26,00
880364	4	150	22,00
880371	2.8	100	18,00
880388	1.8	65	16,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3.4	200	20,00
880463	2.4	150	18,00
880470	1.6	100	15,00
880487	1	65	14,00

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0.9	100	14,00
880562	0.6	65	10,00



171882



### SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171882	fioletowy	[L]250	19,00



881705



### POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
881705	GN 1/1	530x325	26,00
881712	GN 1/2	325x265	16,00
881729	GN 1/3	325x176	14,00
881736	GN 1/4	265x162	10,00
881743	GN 1/6	176x162	9,00
881750	GN 1/9	176x108	8,00



842478



### NÓZ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842478	2.5	150	280	22,00

826164



826065



### DESKI DO KROJENIA HACCP

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem  
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
826065	Fioletowy	GN 1/1 - 530x325x(H)15	71,00
826164	Fioletowy	GN 1/2 - 265x325x(H)12	36,00



842775



### NÓZ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842676	2.5	180	320	29,00
842775	2.5	240	385	31,00

842270



842171



### NÓZ UNIERSALNY

kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842270	1.2	90	190	16,00
842171	1.2	100	205	16,00

825570



825662



### DESKI DO KROJENIA HACCP

- Dwustronna: gładka  
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
825662	Fioletowy	600x400x(H)18	112,00
825570	Fioletowy	450x300x(H)12,7	43,00



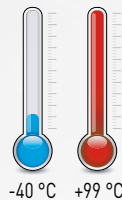
## POJEMNIK CAMWEAR® GN Z POLIWEGLANU

# CAMBRO

NSF

Nie wchodzi w reakcję z żywnością

Gładka powierzchnia wewnętrzna ułatwia mycie



Wykonane z oryginalnego niepekającego poliwęglanu Camwear®  
Chropowata podstawa zmniejsza możliwość zadrapania

Podziałka w systemie amerykańskim i metrycznym ułatwia kontrolę ilości produktu w pojemniku

### TEST ZIMNA

Testy dowodzą, że pojemniki Camwear utrzymują produkty w niskiej temperaturze lepiej niż pojemniki ze stali nierdzewnej



- Przeznaczony do przechowywania żywności, transportu i wydawania posiłków
- Pełne bezpieczeństwo i higiena dzięki wykonaniu z odpornego na uszkodzenia niepekającego poliwęglanu
- Tworzywo Camwear® nie wchodzi w reakcję z żywnością - posiada najniższy poziom zanieczyszczeń, całkowicie pozbawiony BPA

- Podziałka w systemie amerykańskim i metrycznym ułatwia kontrolę ilości produktu w pojemniku
- Skuteczne utrzymanie niskiej temperatury lepiej niż pojemniki ze stali nierdzewnej
- Duża odporność termiczna (od -40°C do 99°C) sprzyja szerokiemu zastosowaniu pojemników w gastronomii
- Możliwość układania piętrowego i oszczędności miejsca
- Nadaje się do mycia w zmywarkach



### POKRYWKĄ CAMWEAR® TYLKO DO POJEMNIKÓW GN SERII CAMWEAR® (STR. 35) I PRZEZROCYSTEGO POLIPROPYLENU (STR. 37)

- Służy do zabezpieczania zawartości pojemników GN
- Chroni żywność przed wyciekami i przedłuża jej przydatność do spożycia
- Wykonana z materiału bezpiecznego w kontakcie z żywnością





1/1



14CW135

kod	litry	mm	PLN
12CW135	8.5	325x530x(H)65	46,00
14CW135	13	325x530x(H)100	59,00
16CW135	19.5	325x530x(H)150	71,00
18CW135	25.6	325x530x(H)200	90,00
10PPCWSC190		pokrywka	25,00

1/2



26CW135

kod	litry	mm	PLN
22CW135	3.9	325x260x(H)65	25,00
24CW135	5.9	325x260x(H)100	34,00
26CW135	8.9	325x260x(H)150	41,00
28CW135	11.7	325x260x(H)200	51,00
20PPCWSC190		pokrywka	16,00

1/3



34CW135

kod	litry	mm	PLN
32CW135	2.4	325x176x(H)65	21,00
34CW135	3.6	325x176x(H)100	26,00
36CW135	5.3	325x176x(H)150	33,00
38CW135	6.9	325x176x(H)200	41,00
30PPCWSC190		pokrywka	12,00

1/4



44CW135

kod	litry	mm	PLN
42CW135	1.7	162x265x(H)65	18,00
44CW135	2.5	162x265x(H)100	20,00
46CW135	3.7	162x265x(H)150	27,00
40PPCWSC190		pokrywka	10,00

1/6



64CW135

kod	litry	mm	PLN
62CW135	1	162x176x(H)65	13,00
64CW135	1.5	162x176x(H)100	15,00
66CW135	2.2	162x176x(H)150	18,00
60PPCWSC190		pokrywka	7,00

1/8



84CW135

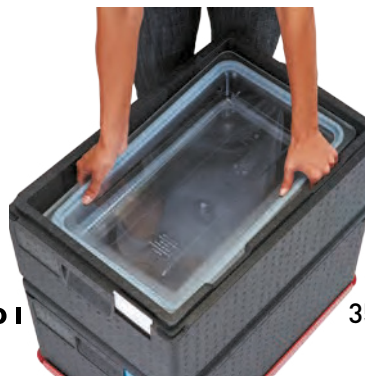
kod	litry	mm	PLN
82CW135	0.7	161x132x(H)65	20,00
84CW135	1	161x132x(H)100	24,00
86CW135	1.5	161x132x(H)150	30,00
80PPCWSC190		pokrywka	11,00

1/9



94CW135

kod	litry	mm	PLN
92CW135	0.57	108x176x(H)65	11,00
94CW135	0.85	108x176x(H)100	12,00
96PCW135	1.4	108x176x(H)150	40,00
90PPCWSC190		pokrywka	7,00



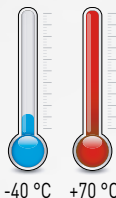


## POJEMNIK GN Z PRZEZROCZYSTEGO POLIMERU

# CAMBRO

NSF

Znormalizowana szerokość  
kotłernia 1,27 cm zapewnia  
prawidłowe dopasowanie  
do stołów oraz barków



Przezroczysty polipropylen  
umożliwia kontrolę  
zawartości  
i wysoką odporność  
chemiczną

Gładka powierzchnia  
wewnętrzna ułatwia mycie

- Niezbędne narzędzie do przechowywania, transportu i serwowania posiłków.
- Wykonane z trwałego, przezroczystego polipropylenu.
- Wysoka odporność chemiczna materiału zapewnia bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością.
- Wysoka odporność na temperaturę (od -40°C do 70°C) sprawia, że produkt jest szeroko stosowany w placówkach gastronomicznych.

- Możliwość układania w stos dla łatwego przechowywania podczas transportu i oszczędzania miejsca.
- Skutecznie utrzymuje niskie temperatury w stopniu podobnym do naczyń ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Akcesoria do pojemników: perforowana półka odpyływowa wykonana z przezroczystego polipropylenu.
- Pokrywa Camwear® z uszczelnieniem.

### POKRYWKA CAMWEAR® TYLKO DO POJEMNIKÓW GN SERII CAMWEAR® (STR. 35) I PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU (STR. 37)

- Służy do zabezpieczania zawartości pojemników GN
- Chroni żywność przed wyciekami i przedłuża jej przydatność do spożycia
- Wykonana z materiału bezpiecznego w kontakcie z żywnością





1/1



14PP190

kod	litry	mm	PLN
12PP190	8.5	325x530x(H)65	<b>26,00</b>
14PP190	13	325x530x(H)100	<b>32,00</b>
16PP190	19.5	325x530x(H)150	<b>39,00</b>
18PP190	25.6	325x530x(H)200	<b>53,00</b>

1/2



24PP190

kod	litry	mm	PLN
22PP190	3	325x260x(H)65	<b>16,00</b>
24PP190	5.9	325x260x(H)100	<b>20,00</b>
26PP190	8.9	325x260x(H)150	<b>25,00</b>
28PP190	11.7	325x260x(H)200	<b>30,00</b>

1/3



34PP190

kod	litry	mm	PLN
32PP190	2.4	325x176x(H)65	<b>13,00</b>
34PP190	3.6	325x176x(H)100	<b>15,00</b>
36PP190	5.3	325x176x(H)150	<b>20,00</b>
38PP190	6.9	325x176x(H)200	<b>23,00</b>

1/4



44PP190

kod	litry	mm	PLN
42PP190	1.7	162x265x(H)65	<b>12,00</b>
44PP190	2.5	162x265x(H)100	<b>12,00</b>
46PP190	3.7	162x265x(H)150	<b>16,00</b>

1/6



64PP190

kod	litry	mm	PLN
62PP190	1	162x176x(H)65	<b>9,00</b>
64PP190	1.5	162x176x(H)100	<b>10,00</b>
66PP190	2.2	162x176x(H)150	<b>12,00</b>

1/9



92PP190

kod	litry	mm	PLN
92PP190	0.57	108x176x(H)65	<b>10,00</b>
94PP190	0.85	108x176x(H)100	<b>11,00</b>



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

37





## POJEMNIK CAMWEAR® Z POLIWEGLANU, 83,3 L

# CAMBRO

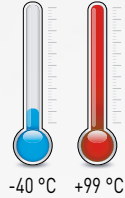


Uchwyty  
ułatwiający  
przenoszenie



Krystalicznie przezroczysty  
poliwęglan Camwear® pozwala  
łatwo zidentyfikować produkty

182615CW135



Gładka powierzchnia  
łatwa do zmywania  
Odporna na plamy  
i zapachy

Chropowata powierzchnia  
spodu zwiększa odporność  
na zarysowania  
i stabilność pojemnika

- Przeznaczony do przechowywania artykułów spożywczych
- Wykonany z odpornego na zapachy i plamy przezroczystego poliwęglanu, bezpiecznego w kontakcie z żywnością i przedłużającego jej świeżość
- Krystalicznie przezroczysty - możliwość szybkiej identyfikacji przechowywanej zawartości pojemnika bez konieczności zdejmowania pokrywy
- Wysoka odporność termiczna tworzywa Camwear® w zakresie od -40°C do 99°C pozwala na przechowywanie pojemnika także w szafach chłodniczych

- Gładka powierzchnia wewnątrz łatwa w utrzymaniu czystości
- Chropowata powierzchnia spodu zwiększa odporność na zarysowania i stabilność pojemnika
- Oszczędność miejsca dzięki możliwości piętrowego magazynowania
- Pojemność: 83,3 l
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Do pojemnika pasuje pokrywka z poliwęglanu (1826CCW135)

kod	mm	PLN
182615CW135	460x660x(H)380	491,00

### POKRYWKA CAMWEAR® Z POLIWEGLANU DO POJEMNIKA 182615CW135

- Przeznaczona do pojemnika magazynowego (182615CW135) o dopasowanych wymiarach (457x660 mm)
- Pomaga dłużej zachować świeżość artykułów spożywczych
- Wykonana z odpornego poliwęglanu o zakresie tolerancji termicznej od -40°C do 99°C, dzięki czemu pojemnik wraz z pokrywką można przechowywać również w szafie chłodniczej
- Nadaje się do mycia w zmywarkach



1826CCW135

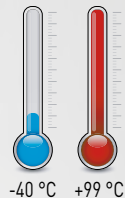
kod	mm	PLN
1826CCW135	460x660x(H)380	139,00

## POJEMNIK ŻAROODPORNY H-PANS™ Z UCHWYTEM, 2,4 L

# CAMBRO



Pasuje do wszystkich rodzajów piecy, również do przelotowych



Płaska podstawa umożliwia maksymalny kontakt z elementem grzejnym

32HP1H150

Wzmocniona, ergonomiczna rączka

- Przeznaczony do wszystkich pieców, w tym jednostronnych i przelotowych oraz mikrofalówkach
- Duży zakres termiczny (od -40°C do 190°C) pozwala na podgrzewanie, zapiekanie i grillowanie potraw (lub przechowywanie żywności w szafach chłodniczych)
- Wysoka efektywność podgrzewania dzięki płaskiej podstawie

- Wzmocniony uchwyt o specjalnej fakturze i miejscu na palec podnoszący bezpieczeństwo gotowania, wyposażony w otwory odprowadzające wodę pozostałą po myciu
- Pojemność: 2,4 l
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
32HP1H150	2.4	176x325x(H)65	170,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

39





## PRZEZROCZYSTY POJEMNIK POLIPROPYLENOWY NA ŻYWNOŚĆ CAMSQUARE®

# CAMBRO

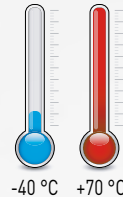


NSF

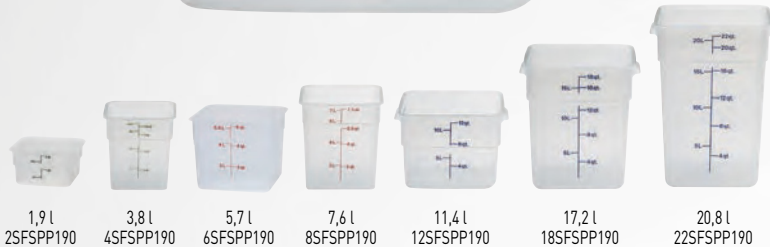


Nadrukowana miarka

MOŻLIWOŚĆ  
PIĘTROWANIA



Wykonany z bezpiecznego dla żywności polipropylenu odpornego na działanie środków chemicznych



- Zapewnia wygodne przechowywanie różnego rodzaju produktów spożywczych w kuchni i przestrzeniach magazynowych
- Wykonany z bezpiecznego dla żywności polipropylenu odpornego na działanie środków chemicznych
- Umożliwia stałą kontrolę zawartości dzięki przejrzystym ściankom i nadrukowanej podziałce
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od -40°C do 70°C
- Konstrukcja umożliwiająca piętrowe magazynowanie i oszczędność miejsca
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
2SFSP190	1.9	185x185x(H)100	<b>33,00</b>
4SFSP190	3.8	185x185x(H)187	<b>45,00</b>
6SFSP190	5.7	215x215x(H)185	<b>55,00</b>
8SFSP190	7.6	215x215x(H)230	<b>66,00</b>
12SFSP190	11.4	256x310x(H)210	<b>94,00</b>
18SFSP190	17.2	256x310x(H)320	<b>125,00</b>
22SFSP190	20.8	256x310x(H)400	<b>154,00</b>

- \* Wysokość łącznie z pokrywką.
- \*\* Wymiary włącznie z uchwytyami.



### POKRYWKA DO POJEMNIKA CAMSQUARE® MARKI CAMBRO

- Pasuje do polipropylenowego pojemnika na żywność CamSquare®
- Wykonana z bezpiecznego dla żywności polipropylenu
- Skutecznie zabezpiecza zawartość pojemnika przed działaniem czynników zewnętrznych i wysypywaniem
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
SFC2452	zielony	190x190x(H)16	<b>16,00</b>
SFC6451	czerwony	227x227x(H)16	<b>21,00</b>
SFC12453	ciemny niebieski	290x290x(H)15	<b>28,00</b>



**HENDI****POJEMNIK NA ŻYWNÓŚĆ Z PODZIAŁKĄ**

kod	litry	mm	PLN
870907	1.9	190x190x(H)95	16,00
870914	3.8	190x190x(H)180	22,00
870921	5.7	235x235x(H)180	31,00
870938	7.6	235x235x(H)230	36,00
870945	11.4	290x290x(H)210	49,00
870952	17.2	290x290x(H)320	62,00
870969	20.8	290x290x(H)400	82,00

**HENDI****POKRYWKA DO POJEMNIKA NA ŻYWNÓŚĆ**

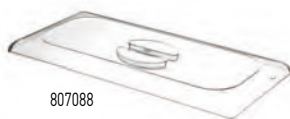
kod	mm	PLN
870976	190x190	9,00
870983	235x235	11,00
870990	290x290	14,00

**POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU**

- Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu



kod	mm	PLN
807088	360x165	22,00



807026



807057

**KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU**

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	transparentny	5	360x165x(H)120	47,00
807033	czarny	5	360x165x(H)120	44,00
807071	czarny	5	360x250x(H)80	46,00
807057	transparentny	5	360x250x(H)80	47,00



807071

807033

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

41





## ETYKIETY FOOD SAFETY

- Samoprzylepne etykiety ułatwiające oznaczenie półproduktów i produktów gotowych tak, aby spełniały gastronomiczne normy bezpieczeństwa

**NEW**



850299

### ZESTAW ETYKIET JEDNORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

- Podajnik wykonany z wytrzymałej, grubej tektury.
- Zestaw zawiera po 2000 szt. jednorazowych etykiet na każdy dzień tygodnia (14 000 szt.).
- Pojemność: 7 rolek etykiet.
- Wielkość etykiety: ø19 mm.
- W komplecie: podajnik, 7 rolek etykiet na każdy dzień tygodnia.

kod	mm	PLN
850299	240x80x(H)100	<b>139,00</b>



### ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – JEDNORAZOWE

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

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850008	Poniedziałek	2000	ø19	<b>17,00</b>
850015	Wtorek	2000	ø19	<b>17,00</b>
850022	Środa	2000	ø19	<b>17,00</b>
850039	Czwartek	2000	ø19	<b>17,00</b>
850046	Piątek	2000	ø19	<b>17,00</b>
850053	Sobota	2000	ø19	<b>17,00</b>
850060	Niedziela	2000	ø19	<b>17,00</b>

**NEW**



850305

### ZESTAW ETYKIET WIELORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

- Podajnik wykonany z wytrzymałej, grubej tektury.
- Zestaw zawiera po 1000 szt. wielorazowych etykiet na każdy dzień tygodnia (7000 szt.).
- Podajnik na 7 rolek etykiet.
- Wielkość etykiety: 25x25 mm.
- W komplecie: podajnik, 7 rolek etykiet na każdy dzień tygodnia.

kod	mm	PLN
850305	240x80x(H)100	<b>139,00</b>



### ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE

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

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850077	Poniedziałek	1000	25x25	<b>18,00</b>
850084	Wtorek	1000	25x25	<b>18,00</b>
850091	Środa	1000	25x25	<b>18,00</b>
850107	Czwartek	1000	25x25	<b>18,00</b>
850114	Piątek	1000	25x25	<b>18,00</b>
850121	Sobota	1000	25x25	<b>18,00</b>
850138	Niedziela	1000	25x25	<b>18,00</b>



850145

<b>Produkt</b> Продукт Item			
<b>Godzina</b> Время Time	<input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM	<b>Data</b> Дата Date	<input type="checkbox"/> dni <input type="checkbox"/> godzin
<b>miejsce na etykietę</b> место для этикетки place on label here		<b>Trwałość</b> Срок хранения Shelf life	<input type="checkbox"/> dni <input type="checkbox"/> godzin
		<b>Osoba</b> Имя Emp.	
Reservable			

Miejsce na etykietę  
850008-850060

850206

### ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „DATA PRZYDATNOŚCI”

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850206	500	100x50	44,00



### ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYC PRZED”

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850145	500	ø50	40,00



850152

### ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYC W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI”

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

kod	mm	PLN
850152	ø50	26,00





Zobacz film

## DESKI DO KROJENIA HACCP

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



**BARDZO  
TWARDY  
POLIETYLEN**

### DESKA DO KROJENIA HACCP 600x400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825600	biały	600x400	18	112,00
825617	czerwony	600x400	18	112,00
825624	niebieski	600x400	18	112,00
825631	zielony	600x400	18	112,00
825648	brązowy	600x400	18	112,00
825655	żółty	600x400	18	112,00
825662	fioletowy	600x400	18	112,00

### DESKA DO KROJENIA HACCP 450x300

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825518	biały	450x300	13	40,00
825525	czerwony	450x300	13	40,00
825532	niebieski	450x300	13	40,00
825549	zielony	450x300	13	40,00
825556	brązowy	450x300	13	40,00
825563	żółty	450x300	13	40,00
825570	fioletowy	450x300	13	43,00



### STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o maks. grubości 20 mm

kod	mm	PLN
826201	303x211x(H)205	52,00

826201

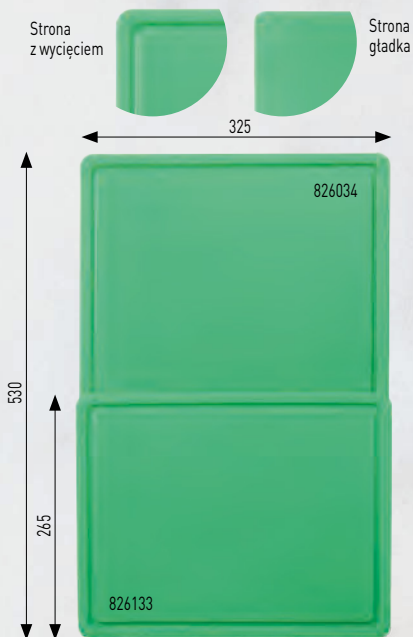


## DESKI DO KROJENIA HACCP

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



Zobacz film



Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków

**BARDZO  
TWARDY  
POLIETYLEN**



## DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826003	biały	530x325	15	<b>71,00</b>
826010	czerwony	530x325	15	<b>71,00</b>
826027	niebieski	530x325	15	<b>71,00</b>
826034	zielony	530x325	15	<b>71,00</b>
826041	brązowy	530x325	15	<b>71,00</b>
826058	żółty	530x325	15	<b>71,00</b>
826065	fioletowy	530x325	15	<b>71,00</b>

## DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Jedna strona gładka, druga z zagłębieniem przy krawędzi

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826102	biały	325x265	12	<b>36,00</b>
826119	czerwony	325x265	12	<b>36,00</b>
826126	niebieski	325x265	12	<b>36,00</b>
826133	zielony	325x265	12	<b>36,00</b>
826140	brązowy	325x265	12	<b>36,00</b>
826157	żółty	325x265	12	<b>36,00</b>
826164	fioletowy	325x265	12	<b>36,00</b>
826171	czarny	325x265	12	<b>40,00</b>



826676



## ZESTAW 6 DESEK HACCP GN 1/1

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

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	<b>51,00/306,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



**BARDZO  
TWARDY  
POLIETYLEN**



Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawałki



826300

### PODKŁADKI DO KROJENIA – ZESTAW 6 SZT.

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

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826300	1	380x305x(H)6	9,00/54,00

Elastyczne



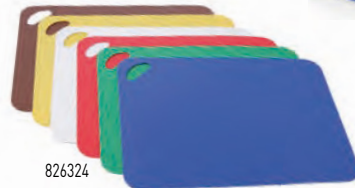
### DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT

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

kod	kolor	mm	PLN
826416	czerwony	500x380x(H)12	52,00
826423	niebieski	500x380x(H)12	52,00
826430	zielony	500x380x(H)12	52,00
826447	brązowy	500x380x(H)12	52,00
826454	żółty	500x380x(H)12	52,00



Dolna powierzchnia antypoślizgowa



826324

### PODKŁADKI DO KROJENIA ANTYPÓŚLIZGOWE – ZESTAW 6 SZT.

- Idealne do użytku w cateringu i małych punktach gastronomicznych
- Wykonane z polipropylenu
- Zestaw 6 szt. (po jednej podkładce z każdego koloru); zgodne z normami HACCP
- Dolna powierzchnia antypoślizgowa
- Elastyczne

kod	mm	szt./opak.
826324	305x455x(H)2	12,50/75,00

### DESKI DO KROJENIA UNIERSALNE BIAŁE



826379

#### DESKA DO KROJENIA UNIERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826379	450x300x(H)20	91,00
826386	500x350x(H)18	122,00
826393	600x400x(H)20	182,00



826362

#### DESKA DO KROJENIA UNIERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826362	355x250x(H)15	50,00



826485

826348

#### DESKA DO KROJENIA UNIERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	gr. (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	18,00
826478	czarny	250x150	10	19,00
826355	biały	300x200	10	30,00
826485	czarny	300x200	10	25,00





506912

506905

### DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna kauczukowego
- Z uchwytami

kod	mm	PLN
506905	530x325x(H)45	172,00
506912	265x325x(H)45	89,00



598047

### MATA ANTYPOŚLIZGOWA

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

kod	mm	PLN
598047	1500x300	21,00

### DESKA DWUSTRONNA

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

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	74,00

### DESKA DREWNIANA DO KROJENIA MIĘSA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505205	16	390x230	44,00

### DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505007	14	340x200	35,00

### DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505106	13	390x160	32,00



Strona gładka z wycięciem

Strona ryflowana



505205

505403

505007

505106

do cen należy doliczyć VAT 23%

47





### NOŻE PROFI LINE

- Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowanadowej X50CrMoV15 gwarantuje:
  - doskonałe właściwości tnące
  - bardzo ostre i trwałe ostrze
  - łatwe ostrzenie
  - odporność na zabrudzenia
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne



- wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą
- Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. - gość (mm)	PLN
844205	1	Noż kucharski	3,3	250	390	149,00
844212	2	Noż kucharski	3,3	200	335	129,00
844250	3	Noż uniwersalny	2	150	265	104,00
844311	4	Noż rzeźniczy	2,7	250	380	109,00
844304	5	Noż rzeźniczy	2,6	200	332	117,00
844267	6	Noż do filetowania, giętki	2	150	270	84,00
844236	7	Noż do obierania	1,9	90	195	73,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
844328	8	Noż do szynki i tososia, giętki, szlif kulowy	2,6	300	430	166,00
844298	9	Noż do chleba	2,4	215	340	99,00
844281	10	Noż do chleba	2,4	215	340	118,00
844335	11	Tasak, szlif kulowy	3	165	300	179,00
844274	12	Noż Santoku, szlif kulowy	3	180	310	151,00
844229	13	Widetec do mięsa	9	150	285	95,00
844403	14	Ostrzałka diamentowa	10,4	310	450	158,00



## NOŻE KITCHEN LINE

- Wykonane z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromowo-molibdenowej, uchwyt z wysokiej jakości tworzywa POM
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo



żywność

- Unikalna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączenia z ostrzem
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	dt. (mm)	PLN
781319	1	Nóż kucharski	3.3	200	340	57,00
781357	2	Nóż kucharski	3.3	150	285	41,00
781340	3	Nóż rzeźniczy	3.3	200	330	43,00
781371	4	Nóż do filetowania	2.8	150	285	33,00
781333	5	Nóż do chleba	3.3	210	335	41,00
781388	6	Nóż do jarzyn	3.5	125	240	26,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	dt. (mm)	PLN
781395	7	Nóż do obierania	3	90	200	26,00
781401	8	Nożyce do drobiu	5.8	140	260	48,00
781364	9	Widelec do mięs	1.9	175	290	41,00
781302	10	Tasak	2.4	180	300	78,00
781326	11	Nóż do szynki i tososia	2.4	215	350	39,00
781418	12	Ostrzałka	10	230	350	27,00





### NOŻE PROFI

- Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (X50CrMoV15)
- Twardość 54-55 stopni HRC
- Uchwyt z poliacetalu POM, mocowany na 3 aluminiowe nity



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	PLN
840252	1	Noże do krojenia mięsa	3	165	<b>46,00</b>
840269	2	Noże do krojenia mięsa	3	190	<b>47,00</b>
840276	3	Noże do krojenia mięsa	3	210	<b>48,00</b>
840245	4	Noże do krojenia mięsa	3	145	<b>44,00</b>

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	PLN
840320	5	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	<b>75,00</b>
840313	6	Nóż kucharski	3	230	<b>70,00</b>



## NOŻE SUPERIOR

- Wykonane ze stali molibdenowo-wanadowej o grubości 3 mm (T5MoV)
- Twardość 54-55 stopni HRC
- Uchwyt z ABS, z aluminiowymi nitami

**PIRGE**



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dl. ostrza (mm)	PLN
841358	1	Nóż kucharski	3	190	79,00
841365	2	Nóż kucharski	3	210	83,00
841372	3	Nóż kucharski	3	230	86,00
841310	4	Nóż do krojenia mięsa	3	190	62,00
841327	5	Nóż do krojenia mięsa	3	210	64,00
841334	6	Nóż do krojenia mięsa	3	250	69,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dl. ostrza (mm)	PLN
841297	7	Nóż do krojenia mięsa	3	145	35,00
841303	8	Nóż do krojenia mięsa	3	165	58,00
841341	9	Nóż do krojenia mięsa	3	300	62,00
841402	10	Nóż do kebaba	3	550	137,00
841396	11	Nóż do kebaba	3	500	142,00
841389	12	Nóż do kebaba	3	450	130,00

**PIRGE**



## OSTRZAŁKA DO NOŻY MASATLAR

- Uchwyt z polipropylenu
- Zawieszka

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
820018	okrągła	300	149,00
820001	owalna	300	193,00
820025	plaska	300	219,00



## MANDOLINA DO TRUFLI

- Idealne narzędzie do krojenia na plasterki truflii
- Nadaje się również do tarcia warzyw, serów czy czekolady
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej (AISI 420) - twardość 55HRC
- Obudowa ostrza wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 430)
- Uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej
- Regulacja ostrza za pomocą śruby
- Grubość cięcia plasterków: od 0,2 do 3 mm

kod	mm	PLN
229835	220x85	95,00
1721.000	220x85	149,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

51





## NOŻE GREEN LINE

- Ostrza wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej AISI 420 z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności
- Ostrza posiadają wkłęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie (<math>35^\circ</math>) testowana

- przy pomocy urządzeń laserowych
- Długa żywotność ostrza i bardzo łatwe ostrzenie
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu, antypoślizgowa i dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Nóż dobrze widoczny na blacie roboczym dzięki zielonemu kolorowi
- Można myć w zmywarce i dezynfekować



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	dt. (mm)	PLN
843802	1	Nóż do obierania - z wygiętym ostrzem	1.5	70	175	<b>38,00</b>
843352	2	Nóż do krojenia chleba - z ząbkowanym ostrzem	1.5	100	205	<b>34,00</b>
843819	3	Nóż do steków	1.5	120	220	<b>34,00</b>
843826	4	Nóż do warzyw	1.5	110	215	<b>39,00</b>
843833	5		2	140	260	<b>57,00</b>
843840	6		2	160	280	<b>56,00</b>
843857	7	Nóż kuchenny	2	180	305	<b>64,00</b>
843864	8		2	200	325	<b>69,00</b>
843338	9	Nóż rzeźniczy	3	200	335	<b>86,00</b>
843314	10		2	230	355	<b>65,00</b>
843888	11	Nóż do chleba	2	260	380	<b>69,00</b>

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	dt. (mm)	PLN
843895	12	Nóż do chleba	2	300	415	<b>78,00</b>
843901	13	Nóż do pieczeni	2	230	345	<b>65,00</b>
843345	14	Nóż do szynki wąskiej	2	290	415	<b>80,00</b>
843918	15	Nóż do szynki i tososia	2	280	415	<b>81,00</b>
843932	16	Tasak	4	200	325	<b>132,00</b>
843307	17		3	220	360	<b>90,00</b>
843949	18	Nóż szefa kuchni	3	260	400	<b>101,00</b>
843956	19	Nóż do krojenia	3	260	400	<b>122,00</b>
843987	20	Nóż do oddzielania kości	3	130	255	<b>65,00</b>
843994	21	Nóż do oddzielania kości	3	160	388	<b>67,00</b>
843321	22	Nóż do filetowania ryb giętki	2	210	330	<b>74,00</b>



## NOŻE GASTRO

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



**PiRGE**



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	PLN
840368	1	Nóż do krojenia mięsa	3	190	<b>69,00</b>
840344	2		3	145	<b>64,00</b>
840351	3		3	165	<b>70,00</b>
840375	4		3	210	<b>77,00</b>
840382	5	Nóż do krojenia mięsa, szlif kulowy	3	210	<b>78,00</b>
840399	6	Nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	210	<b>81,00</b>
840405	7	Nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony, szlif kulowy	3	210	<b>91,00</b>

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	PLN
840436	1	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	<b>89,00</b>
840412	2	Nóż kucharski	3	190	<b>79,00</b>
840429	3		3	210	<b>85,00</b>
840443	4	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	<b>89,00</b>
840450	5		3	230	<b>101,00</b>
840467	6	Nóż kucharski	3	300	<b>117,00</b>
840474	7	Nóż Santoku	3	180	<b>79,00</b>
840481	8	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	3	180	<b>86,00</b>

## LISTWA DO BONÓW

- Do użytku w restauracjach, barach czy kawiarniach
- Wykonana z satynowanego aluminium
- Mocowanie za pomocą śrub lub kleju montażowego
- Znakomita organizacja pracy kuchni



kod	mm	PLN
513736	(L)455	<b>33,00</b>
513705	(L)610	<b>53,00</b>
513712	(L)915	<b>72,00</b>
513743	(L)1015	<b>80,00</b>
513750	(L)1220	<b>88,00</b>

513750



Zobacz film



**ANTY-  
POŚLIZGOWY  
ERGONOMICZNY  
UCHWYT**

**NOŻE STANDARD – UNIWERSALE, W KOLORZE CZARNYM**

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

**PP** polipropylen  
**S.S.** stainless steel



Zobacz film

**SZLIF KULOWY**  
- krojenie  
bez przywierania

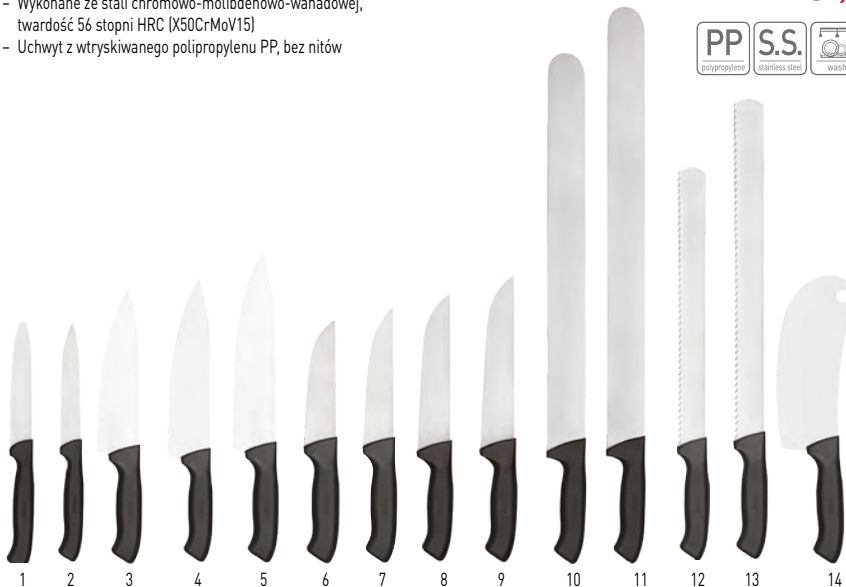


1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN	kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN		
842201	1	Noż uniwersalny	1,2	90	200	<b>13,00</b>	843000	7	Noż do chleba	1,5	250	380	<b>24,00</b>		
842102	2		1,2	100	210	<b>15,00</b>	843109	8		1,5	300	430	<b>30,00</b>		
842409	3	Noż do mięsa	2,5	150	290	<b>19,00</b>	844427	9	Noż rzeźniczy	2,5	200	330	<b>25,00</b>		
842607	4	Noż kucharski	2,5	180	320	<b>27,00</b>	844410	10		2,5	250	380	<b>29,00</b>		
842706	5		2,5	240	380	<b>34,00</b>	844441	11	Noż do oddzielania kości	1,8	150	280	<b>23,00</b>		
842904	6	Noż do szynki i kebaba ze szlifem kulowym	1,7	350	490	<b>36,00</b>	844434	12	Noż do filetowania	1,8	150	260	<b>21,00</b>		
							781418	13	Ostrzałka		230	350	<b>27,00</b>		

## NOŻE ECCO

- Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej, twardość 56 stopni HRC (X50CrMoV15)
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP, bez nitów

**PIRGE**



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN	kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840726	1	Noż uniwersalny	1,5	120	25,00	840764	8	Noże do krojenia	2	190	43,00
840733	2	Noż do steków, ząbkowany	1,5	120	21,00	840771	9	mięsa	2,5	210	47,00
840788	3	Noż kuchenny	2,5	190	53,00	840849	10	Noż do kebaba	2	500	117,00
840795	4		2,5	210	57,00	840856	11		2	550	125,00
840801	5	Noże do krojenia mięsa	2,5	230	63,00	840825	12	Noż do szynki,	2	300	53,00
840740	6		2	145	39,00	840832	13	ząbkowany	2	350	56,00
840757	7		2	165	39,00	840818	14	Noż do cebuli	2	190	35,00

**PIRGE**



## NOŻE RZEŹNICZE

- Wykonane ze stal niemieckiej, chromowo-molibdenowo-wanadowej (X50CrMoV15)
- Twardość 56 stopni HRC
- Uchwyt z polipropylenu (PP), bez nitów

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840122	1	Noż rzeźniczy,	3	120	60,00
840139	2	zakrzywiony	3	150	61,00
840146	3	Noż rzeźniczy	3	135	45,00
840177	4	Noż rzeźniczy,	3	260	101,00
840184	5	zakrzywiony	3	250	101,00



## NOŻE HACCP

- Wykonane ze stali 3Cr13
- Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



Zobacz film



## NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM – DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842669	1 Nóż kucharski	180/320	2,5	<b>26,00</b>
842799	2 Nóż kucharski	240/385	2,5	<b>29,00</b>
842966	3 Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	350/490	1,7	<b>40,00</b>

## NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842423	4 Nóż rzeźniczy	150/290	2,5	<b>22,00</b>
842522	5 Nóż do filetowania	150/300	0,9	<b>19,00</b>
842621	6 Nóż kucharski	180/320	2,5	<b>26,00</b>
842720	7 Nóż kucharski	240/385	2,5	<b>29,00</b>
842928	8 Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	350/490	1,7	<b>37,00</b>

## NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842539	9 Nóż do filetowania	150/300	0,9	<b>19,00</b>
842638	10 Nóż kucharski	180/320	2,5	<b>27,00</b>
842737	11 Nóż kucharski	240/385	2,5	<b>28,00</b>

## NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842546	12 Nóż do filetowania	150/300	0,9	<b>19,00</b>
842645	13 Nóż kucharski	180/320	2,5	<b>23,00</b>
842744	14 Nóż kucharski	240/385	2,5	<b>30,00</b>

**ANTY-  
POŚLIZGOWY  
ERGONOMICZNY  
UCHWYT**



SZLIF KULOWY  
- krojenie  
bez przywierania



SZLIF KULOWY  
- krojenie  
bez przywierania



SZLIF KULOWY  
- krojenie  
bez przywierania



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



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842256	15 Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	90/190	krótki	1,2	14,00
842355	16 Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	16,00
842553	17 Nóż do filetowania	150/300		0,9	20,00
842652	18 Nóż kucharski	180/320		2,5	25,00
842751	19 Nóż kucharski	240/385		2,5	28,00
843055	20 Nóż do chleba	250/385		1,5	23,00
843154	21 Nóż do chleba	300/430		1,5	26,00

**NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW**



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842218	22 Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	90/190	krótki	1,2	15,00
842119	23 Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	13,00
842317	24 Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	17,00
842614	25 Nóż kucharski	180/320		2,5	23,00
842713	26 Nóż kucharski	240/385		2,5	26,00

**NOŻE HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW**



kod	nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842270	27 Nóż uniwersalny	90/190	1,2	16,00
842171	28 Nóż uniwersalny	180/205	1,2	16,00
842478	29 Nóż rzeźniczy	150/280	2,5	22,00
842676	30 Nóż kucharski	180/320	2,5	29,00
842775	31 Nóż kucharski	240/385	2,5	31,00





## LINIA CENTURY

- Zaprojektowane do intensywnego użytkowania
- Podlegają obróbce utwardzania oraz wymrażania, co przekłada się na wydłużenie żywotności i zwiększenie elastyczności stali
- Anatomiczny i ergonomiczny uchwyt
- Noże kute z jednej części stali chromowo-molibdenowej

## TRAMONTINA

- Rękojeść z poliwęglanu wzmocnionego włóknem szklanym
- Certyfikowany przez NSF
- 25 lat gwarancji producenta
- Można myć w zmywarce



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN	kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
24009108	1	Nóż Century do pieczywa	200	<b>209,00</b>	24011108	5	Nóż szefa kuchni Century	200	<b>289,00</b>
24010106	2	Nóż Century do wędlin	150	<b>199,00</b>	24011110	6		250	<b>309,00</b>
24010108	3		200	<b>229,00</b>	24020105	7	Nóż Century Santoku do siekania i rozdrabniania, szlif kulowy	130	<b>209,00</b>
24011106	4	Nóż szefa kuchni Century	150	<b>254,00</b>	24020107	8		180	<b>259,00</b>





1 2 3

### LINIA CHURRASCO

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

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
29810074	1	Nóż Churrasco do filetowania	150	<b>79,00</b>
29810080	2	Nóż kuchenny Churrasco	200	<b>94,00</b>
29810083	3	Nóż Churrasco do mięsa	200	<b>99,00</b>

### PIŁA DO KOŚCI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej [AISI 420]
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej [AISI570]
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	<b>159,00</b>
1312.045	ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do piły 1306.045	<b>39,00</b>

TRAMONTINA



24099037

### ZESTAW NOŻY CENTURY, 3-ELEMENTOWY

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

kod	szt./opak.
24099037	<b>206,00/618,00</b>



1306.045



1312.045



## Chef

### LINIA CHEF

- Linia noży Chef firmy Ambrogio Sanelli łączy ze sobą tradycję z nowymi rozwiązaniami technologicznymi
- Ostrza noży są kute z jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej, każde z nich jest starannie wykończone i sprawdzone
- Charakteryzują się wysoką jakością i siłą cięcia oraz odpornością na korozję
- Pełny trzpień ostrza zachowuje jego równowagę i zapewnia

- dlugotrwałą żywotność
- Kolekcja zawiera widelec do mięs oraz ostrzałkę
- Ostrza i widelec do mięs wykonane są z wysokiej jakości stali X50CrMoV15
- Ostrzałka wykonana z kutej stali nierdzewnej żyzkowej 100Cr6
- Uchwyty wykonane z POM połączone nitami
- Twardość ostrzy 54-56 HRC; twardość ostrzałki 63-64 HRC
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach



## hasaki

### LINIA HASAKI

- HASAKI oznacza w języku japońskim „Krawędź tnąca” stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim firmy Ambrogio Sanelli
- Ostrza noży są wykonane ze specjalnie modyfikowanej stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B) – w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszeniu cieplnym

- Twardość 57-58 HRC
- Zgodnie z japońską techniką noże są ostrzone jednostronnie dzięki czemu żywotność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę – występowanie tarcia jest zredukowane do minimum
- Doskonale wyważone i wygodne podczas cięcia uchwyty wykonane z syntetycznej żywic POM, nitowane
- Nie należy myć w zmywarkach



## SUPRA

### LINIA SUPRA

- Noże Ambrogio Sanelli z linii Supra przeznaczone są dla profesjonalnych szefów kuchni oraz rzemieślników
- Ostrza wykonane głównie z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszeniu cieplnym
- Tasak, widelec oraz szpatuły wykonane ze stali nierdzewnej z grupy AISI420
- Ostrzałka wykonana ze stali węglowej z twardą chromowaną powłoką
- Kolekcja zawiera ostrzałkę, widelec do mięs oraz szpatuły

- cukiernicze
- Ergonomiczne uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS: elastycznego, odpornego na działanie czynników atmosferycznych, ozonu i UV; uchwyt widelca wykonany z POM; uchwyt ostrzałki z PP
- Twardość ostrzy do 58 HRC; powierzchniowa twardość ostrzałki ok. 72 HRC
- Nadają się do sterylizacji, są wysoce odporne na uderzenia i korozję
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach



## SUPRA COLORE

### LINIA SUPRA COLORE

- Specjalna odstona noży Ambrogio Sanelli Supra – Supra Colore. Dzięki kolorowym rękojeściom zgodnym z normą HACCP jeszcze bardziej optymalizują pracę w kuchni i ułatwiają konsekwentne używanie noży do określonych rodzajów produktów spożywczych – dzięki temu w kuchni w łatwy sposób można zachować sterylne warunki pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywienia, a tym samym bezpieczeństwa klientów spożywających przygotowane dla nich posiłki.
- Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B;

- ostrzałka do noży wykonana ze stali węglowej z twardą chromowaną powłoką
- Uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS; uchwyt ostrzałki wykonany z PP
- Twardość ostrzy 57-58 HRC; powierzchniowa twardość ostrzałki ok. 72 HRC
- Kolory uchwytów zgodne z normą HACCP
- Kolekcja zawiera ostrzałkę
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

## LINIA CHEF



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
C307.013	1	Nóż do trybowania Chef	2.5	130	165,00
C349.015	2	Nóż szefa kuchni Chef	2	150	169,00
C349.020	3		2.5	200	227,00
C349.025	4		2.5	250	289,00
C349.030	5		2.5	300	379,00
C370.023	6		Kuty nóż do carvingu	1.5	230
C350.018	7	Nóż Santoku Chef, szlif kulowy	2.5	180	279,00
C351.020	8	Nóż do filetowania Chef, giętki	1.5	200	169,00
C351.025	9		2.5	250	239,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
C365.020	10	Nóż do chleba Chef, ząbkowany	1.5	200	227,00
C363.030	11		1.5	300	279,00
C358.025	12	Nóż do plastrowania Chef	1.5	250	239,00
C357.029	13		1.5	290	279,00
C375.028	14	Wielec do mięs Chef	8	280	149,00
C582.011	15	Nóż do obierania Chef	2	110	129,00
C591.007	16		2	70	119,00
C343.020	17	Ostrzałka Chef	10	200	165,00

## LINIA HASAKI



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
H339.016	1	Nóż Usuba Hasaki	3	160	249,00
H349.016	2	Nóż szefa kuchni Hasaki	2	160	159,00
H349.020	3		2	200	239,00
H340.016	4	Nóż Deba Hasaki	3	160	229,00
H341.021	5	Nóż Yanagi Sashimi	2	210	219,00
H341.024	6	Hasaki	2	240	227,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
H341.027	7	Nóż Yanagi Sashimi Hasaki	2	270	249,00
H341.030	8		2	300	339,00
H350.016	9	Nóż Santoku Hasaki, szlif kulowy	2	160	239,00
H582.010	10	Nóż uniwersalny Hasaki	2	100	109,00
H582.012	11		2	120	119,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





## LINIA SUPRA



kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	dl. ostrza [mm]	PLN
S307.012	1		2.8	120	<b>84,00</b>
S307.014	2	Nóż do trybowania Supra	3	140	<b>89,00</b>
S307.016	3		3	160	<b>89,00</b>
S301.013	4		3	130	<b>89,00</b>
S302.013	5	Nóż do trybowania Supra, elastyczne ostrze	2	130	<b>89,00</b>
S312.016	6	Nóż do trybowania Supra	3	160	<b>95,00</b>
S309.020	7		2.8	200	<b>119,00</b>
S309.024	8	Nóż rzeźniczy Supra	2.8	240	<b>145,00</b>
S309.030	9		2.8	300	<b>175,00</b>
S337.018	10	Tasak Supra	4	180	<b>195,00</b>
S347.024	11	Nóż szefa kuchni Supra, szlif kulowy	2.5	240	<b>129,00</b>
S349.016	12		2	160	<b>84,00</b>
S349.020	13	Nóż szefa kuchni Supra	2	200	<b>95,00</b>
S349.024	14		2.5	240	<b>125,00</b>
S349.026	15		2.8	260	<b>149,00</b>

kod	lp.	nazwa	grubość [mm]	dl. ostrza [mm]	PLN
S349.030	16	Nóż szefa kuchni Supra	2.8	300	<b>169,00</b>
S350.018	17	Nóż Santoku Supra, szlif kulowy	2	180	<b>115,00</b>
S350.020	18		2.5	200	<b>129,00</b>
S356.028	19		2	280	<b>119,00</b>
S358.040	20	Nóż do plastrowania Supra	3	400	<b>169,00</b>
S365.021	21	Nóż do pieczywa Supra	2	210	<b>94,00</b>
S362.026	22	Nóż do ciast Supra	2	260	<b>129,00</b>
S363.028	23	Nóż do pieczywa Supra, ząbkowany	2	280	<b>119,00</b>
S375.030	24	Widelec do mięs Supra	7	300	<b>165,00</b>
S682.011	25	Nóż do obierania Supra	1.3	110	<b>39,00</b>
S683.009	26	Nóż do obierania Supra, ząbkowany	1.3	90	<b>39,00</b>
S690.014	27	Nóż uniwersalny Supra, ząbkowany	1.3	140	<b>46,00</b>
S691.007	28	Nóż do warzyw Supra, zakrzywiony	1.3	70	<b>29,00</b>
S018.030	29	Ostrzałka Supra	12	300	<b>129,00</b>



**NOŻ HACC P W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S301.015R	1	Nóż do trybowania, zakrzywiony	3	150	<b>85,00</b>
S307.016R	2	Nóż do trybowania, wąski	3	160	<b>89,00</b>



**NOŻ HACC P W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S301.013Y	3	Nóż do trybowania, zakrzywiony	3	130	<b>89,00</b>
S307.012Y	4	Nóż do trybowania	2.8	120	<b>84,00</b>
S349.026Y	5	Nóż rzeźniczy	2.8	260	<b>149,00</b>



**NOŻ HACC P W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S309.020L	6	Nóż rzeźniczy	2.8	200	<b>119,00</b>
S349.024L	7	Nóż rzeźniczy	2.5	240	<b>125,00</b>
S351.018L	8	Nóż do filetowania ryb	1.3	180	<b>95,00</b>
S691.007L	9	Nóż do warzyw, zakrzywiony	1.3	70	<b>28,00</b>



**NOŻ HACC P W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S349.020G	10	Nóż rzeźniczy	2	200	<b>95,00</b>
S350.018G	11	Nóż Santoku, szlif kulowy	2	180	<b>119,00</b>
S682.011G	12	Nóż do obierania	1.3	110	<b>29,00</b>
S018.030G	13	Ostrzałka	12	300	<b>129,00</b>



**NOŻ HACC P W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S307.014P	14	Nóż do trybowania	3	140	<b>89,00</b>
S349.030P	15	Nóż rzeźniczy	2.8	300	<b>169,00</b>



### NOŻE VICTORINOX

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



VICTORINOX



### NOŻE VICTORINOX FIBROX

- Ostrze ze stali nierdzewnej walcowane
- Rękojeść z poliamidu



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
5.2003.15	1		150	99,00
5.2003.19	2	Noż kuchenny z szerokim ostrzem	190	129,00
5.2003.25	3		250	185,00
5.2063.20	4	Noż szefa kuchni	200	159,00
5.2533.21	5	Noż do chleba ząbkowanym ostrzem	210	119,00
5.2933.26	6		260	159,00
5.3703.16	7	Noż do filetowania	160	99,00
5.3763.20	8	Noż do filetowania, wąskie ostrze	200	119,00

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
5.3813.18	9	Noż do filetowania, bardzo giętki	180	125,00
5.6303.15	10	Noż do trybowania, sztywne ostrze	150	94,00
5.6603.15	11	Noż do trybowania wąskie, wygięte ostrze	150	85,00
5.6413.15	12	Noż do trybowania, wąskie, giętkie ostrze	150	89,00
7.8033	13	Ostrzałka stalowa, okrągła	230	74,00
5.4063.18	14	Noż Szefa kuchni, styl chiński	180	219,00



## NOŻE VICTORINOX SWISS CLASSIC

- Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z polipropylenu

VICTORINOX

PP polipropylene  
German Steel X50CrMoV15



kod	lp.	nazwa	dt. ostrza (mm)	PLN
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	190	139,00
6.8063.20B	2	Nóż do siekania	200	179,00
6.8503.17B	3	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	170	145,00
6.8523.17B	4	Nóż Santoku, szlif kulowy	170	189,00
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	210	129,00

kod	lp.	nazwa	dt. ostrza (mm)	PLN
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	260	169,00
6.7403	7	Nóż do obierania	80	19,00
6.7433	8	Nóż do obierania, ząbkowane ostrze	80	19,00
6.7863.13B	9	Nóż do masła i sera	130	99,00

## LINIA VICTORINOX SWISS CLASSIC

Al aluminium  
S.S. stainless steel  
wash

VICTORINOX



kod	lp.	nazwa	PLN
6.0912	1	Obieraczka Star, rękojeść Inox, ostrze gładkie, srebrna	29,00
6.0914	2	Obieraczka Star, rękojeść Inox, ostrze Julienne, srebrna	35,00
6.0930	3	Obieraczka Rapid, rękojeść PP, ostrze gładkie, biała	29,00
7.6079.8	4	Obieraczka uniwersalna pozioma, żółta	29,00
7.6079.4	5	Obieraczka uniwersalna pozioma, zielona	29,00
7.6079.1	6	Obieraczka do pomidorów i kiwi z ząbkowanym ostrzem, czerwona	29,00

kod	lp.	nazwa	PLN
7.6079	7	Obieraczka do pomidorów i kiwi z ząbkowanym ostrzem, czarna	29,00
7.6075.8	8	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, żółta	29,00
7.6075.4	9	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, zielona	29,00
7.6075.1	10	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, czerwona	29,00
7.6075	11	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, czarna	29,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

65



VICTORINOX



kod	lp.		kolor	dt. ostrza (mm)	PLN
6.7501	1	Nóż do jarzyn	czerwony	60	24,00
6.7503	2	Nóż do jarzyn	czarny	60	24,00
6.7601	3		czerwony	80	21,00
6.7603	4	Nóż do jarzyn	czarny	80	21,00
6.7606.L114	5	gładki	zielony	80	21,00
6.7606.L118	6		żółty	80	21,00
6.7636.L114	7	Nóż do jarzyn	zielony	80	21,00
6.7636.L118	8	z ząbkowanym ostrzem	żółty	80	21,00
6.7701	9		czerwony	100	25,00
6.7703	10	Nóż do jarzyn	czarny	100	25,00
6.7706.L114	11	gładki	zielony	100	25,00
6.7706.L118	12		żółty	100	25,00

kod	lp.		kolor	dt. ostrza (mm)	PLN
6.7731	13		czerwony	100	25,00
6.7733	14	Nóż do jarzyn	czarny	100	25,00
6.7736.L4	15	z ząbkowanym ostrzem	zielony	100	25,00
6.7736.L8	16		żółty	100	25,00
6.7831	17	Nóż do	czerwony	110	25,00
6.7833	18	pomidorów,	czarny	110	25,00
6.7836.L114	19	zaokrąglony	zielony	110	25,00
6.7836.L118	20	czubek, ząbkowany	żółty	110	25,00
6.7861	21	Nóż do sera	czerwony	110	29,00
6.7863	22	i kietbasy, ostrze ząbkowane	czarny	110	29,00
6.7936.12L4	23	Nóż do steków	zielony	120	39,00
6.7936.12L8	24	i pizzy, ząbkowany,	żółty	120	39,00
6.7933.12B	25	ostry czubek	czarny	120	69,00



kod	lp.	nazwa	mm	PLN
7.6344	1	Nożyce do drobiu	250	199,00
7.6363.3	2	Nożyce kuchenne 20 cm	200	89,00
7.6857.3	3	Otwieracz do butelek i puszek	200	79,00
7.6912.3	4	Otwieracz PET	200	35,00
7.6924	5	Korkociąg z nożykiem do folii	200	65,00



Zobacz film

W poręcznym etui



### ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3Cr13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 430 z powłoką antypoślizgową gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:
  - 1 – Widelec do mięsa – 320 mm
  - 2 – Ostrzałka – 340 mm
  - 3 – Nóż Santoku – 336 mm
  - 4 – Nóż kucharski – 370 mm
  - 5 – Nóż kucharski – 330 mm
  - 6 – Nóż do szynki – 331 mm
  - 7 – Nóż do chleba – 333 mm
  - 8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
  - 9 – Nóż do obierania – 193 mm
  - 10 – Poręczne etui



kod	mm	PLN
975770	445x260x(H)165	294,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





## NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP



842003

## NOŻYKI DO OBIERANIA

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

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842003	75	175	9,00/54,00



842010

## NOŻYKI DO OBIERANIA

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

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842010	90	185	9,50/57,00

## NOŻYKI DO OBIERANIA

- Wysoka jakość wykonania
- Wyprodukowane w Niemczech



## NOŻYK DO OBIERANIA

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
841105	prosty	75	(L)180	13,00
841112	szpiczasty	87	(L)190	13,00
841129	wygiętym ostrzem	60	(L)165	13,00



841105

841112

841129

841136

## NOŻYK DO POMIDORÓW

- Uchwyt z polipropylenu
- Wyprodukowany w Niemczech



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841136	110	215	14,00

## NOŻYK DO OBIERANIA

- Drewniany uchwyt
- Wyprodukowany w Niemczech



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841020	60	165	16,00



841020



841228

## OBIERAK

- Model poprzeczny



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841228	50	110	10,00



841235

## OBIERAK

- Z ruchomym ostrzem



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841235	50	150	16,00



841280

**NOŻ DO OBIERANIA WARZYSZ I OWOCÓW**

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

kod	mm	PLN
841273	90x15x(H)19	14,00



841280

**ZESTAW 4 NOŻY DO OBIERANIA WARZYSZ I OWOCÓW**

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej DIN 1.4116

kod	szt./opak.
841280	19,75/79,00



841457

**ZESTAW 4 NOŻY DO CARWINGU**

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

kod	-	szt./opak.
841457	długości ostrzy: 65, 80, 55, 90 mm	17,25/69,00



1013.000

**NOŻYCE DO DROBIU**

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej [AISI 420B]
- Twardość: 54-55HRC
- Ostrza zakrzywione, dolne z ostrymi zębami tnącymi
- Profilowany uchwyt z chropowatą powierzchnią sprawia, że nożyce pewnie leżą w dłoni
- Z blokadą zapobiegającą przypadkowemu otwarciu narzędzia
- Sprężyna ułatwia płynne operowanie nożycami
- Waga netto: 0,35 kg

kod	mm	PLN
1013.000	(L)250	189,00



1555.000

**NOŻYCE KUCHENNE, UNIWERSALNE**

- Ostrza z drobnymi ząbkami na krawędzi tnącej wykonane ze stali nierdzewnej [AISI 420]
- Twardość: 54-55HRC
- Uchwyt wykonany z nylonu (PA6)
- Dodatkowe ząbkowane krawędzie w uchwycie do tępiania orzechów
- Nożyce można rozłożyć na części co znacznie ułatwia ich mycie
- Waga netto: 0,117 kg

kod	mm	PLN
1555.000	(L)200	85,00



1500.000

**NOŻYCE KUCHENNE**

- Ostrza z drobnymi ząbkami na krawędzi tnącej wykonane ze stali nierdzewnej [AISI 420]
- Twardość: 54-55HRC
- Profilowany uchwyt wykonany z nylonu (PA6)
- Waga netto: 0,081 kg

kod	mm	PLN
1500.000	(L)210	69,00





**NAJWYŻSZA  
JAKOŚĆ**



Zobacz film



**NOŻE TITAN EAST**

- Noże w stylu azjatyckim
- Wykonane ze stali nierdzewnej X50CrMoV15
- Twardość ostrza: ok. 54 HRC
- Grubość ostrza: 3 mm
- Rękojeść z drewna orzecha włoskiego
- Noże w osobnych, estetycznych blistrach



**NOŻE JAPONSKIE**

- Tradycyjne noże japońskie z drewnianą rączką
- Wykonane ze stali nierdzewnej X50CrMoV15
- Twardość ostrza: ok. 54 HRC
- Grubość ostrza: 4 mm [noż Santoku: 3 mm]
- Rękojeść wykonana z drewna bukowego
- Noże w osobnych, estetycznych blistrach



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840191	1	Noż Santoku	3	160	138,00
841419	2	Noż Nakiri	3	160	137,00
841426	3	Noż Yanagiba	3	230	163,00
841433	4	Noż Yanagiba	3	300	193,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845035	1	Noż Santoku	4	165	295	79,00
845028	2	Noż japoński Usuba	4	180	325	129,00
845059	3	Noż Yanagiba	3	210	340	89,00
845042	4	Noż Yanagiba	4	240	370	109,00



**HASEGAWA®****NEW**

513811

513804

**MISA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU**

- Połączenie japońskiej tradycji z nowoczesnym designem.
- Doskonałe narzędzie do mieszania ryżu do sushi z octem.
- Lekka, wytrzymała - jej krawędź nie niszczy się szybko.
- Rdzeń wykonany z pianki polistyrenowej (PS), powierzchnia z polietylenu - zapewniają lekkość pracy i długie utrzymywanie ciepła mieszanego ryżu, co zwiększa wchłanianie octu i umożliwia uzyskanie idealnej tekstury ryżu.
- Higieniczna powierzchnia zapobiegająca rozmnażaniu się bakterii, niechłonąca wilgoci, niepekająca, niestwarzająca ryzyka powstawania czarnej pleśni.
- Kształt delikatnie rozszerzony ku górze - kąt nachylenia zapewnia możliwość pietrowania
- Łatwa w czyszczeniu: ryż nie lepi się mocno do powierzchni.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odporność termiczna: do 90°C.

kod	mm	PLN
513804	ø480x(H)110	2299,00
513811	ø600x(H)140	3199,00



513859

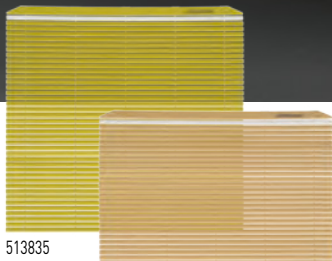
**NEW****SZPATUŁA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU**

- Do mieszania ryżu do sushi
- Wykonana z polipropylenu i nylonu
- Bardzo lekka
- Wąska końcówka
- Specjalna powierzchnia o falowej strukturze umożliwiająca doskonale wymieszanie ryżu i octu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
513859	400x115	369,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****71**



513835

513842

**NEW****MATA MAKISU DO ROLOWANIA SUSHI**

- Do rolowania sushi
- Wykonana z polipropylenu
- Łączenia z włókien nylonowych
- Łatwa w zwijaniu
- Nie wymaga stosowania folii
- Łatwe czyszczenie i suszenie
- Właściwości antibakteryjne
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513835	250x240	169,00
513842	250x165	159,00



513866

**NEW****DESKA DO SUSHI, 600x300 MM**

- Wykonana z tworzywa sztucznego (elastomer PB) z wewnętrznym drewnianym rdzeniem zabezpieczonym polietylenem (PE)
- Właściwości antibakteryjne
- 30% lżejsza od desek wykonanych w całości z tworzywa sztucznego
- Drewniany rdzeń zapobiegający wygięciom i zapewniający trwałość
- Proces produkcyjny przyjazny środowisku dzięki ograniczeniu ilości tworzywa sztucznego
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**



kod	mm	PLN
513866	600x300	935,00

# HASEGAWA®



513828

**NEW**

## PODSTAWKA POD DESKĘ DO SUSHI, 45x50x300 MM

- Wykonana z polietylenu (PE)
- Antypoślizgowe elementy podtrzymujące deskę wykonane z elastomeru
- Ochrona przed przemieszczeniem deski nawet na mokrym blacie
- Wysoka higiena i ergonomia pracy
- Właściwości antibakteryjne
- Możliwość zbierania pokrojonych składników do pojemnika ustawionego pod deską
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**



kod	mm	PLN
513828	300x50x(H)45	169,00

**NEW**



513880

Warstwa ścierająca



Warstwa wygładzająca



## SKROBAK DO DESKI KUCHENNEJ

- Rdzeń wykonany z pianki polietylenowej.
- Warstwa ścierna wykonana z tlenku glinu i stearynianu cynku.
- Produkt dwustronny – właściwości ścierające i wygładzające.
- Przeznaczony do desek do krojenia Hasegawa oraz desek HACCP firmy HENDI drewnianych lub z tworzywa sztucznego PE.
- UWAGA: Powierzchnia deski przed użyciem skrobaka powinna zostać zwilżona.

kod	mm	PLN
513880	115x50x(H)30	59,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

73



Zobacz film



### NÓZ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856031	(L)155	27,00



### NÓZ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856185	100	210	29,00



### WYDRAŻACZ DO WARZYŃ

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856086	110	220	27,00



### NÓZ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856055	(L)175	26,00



### NÓZ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, OWALNY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856017	ø26	(L)160	25,00



### NÓZ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, KARBOWANY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856024	ø22	(L)150	25,00



### NÓZ DEKORACYJNY DO KULEK PODWÓJNY

kod	-	mm	PLN
856000	ø 22-25 mm	(L)165	35,00



### NÓZ DEKORACYJNY DO KANAŁÓW

kod	mm	PLN
856048	(L)155	18,00



### WYDRAŻACZ DO JABŁEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
856079	ø20	(L)215	23,00



### RADEŁKO DO CIASTA Z FAŁOWANYM OSTRZEM

kod	ø	długość (mm)	PLN
856154	ø60	(L)188	25,00



### NÓZ DEKORACYJNY DO MASŁA - Z ząbkowanym ostrzem

kod	mm	PLN
856192	(L)190	34,00



### NÓZ DO SMAROWANIA ZĄBKOWANY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855768	85	210	23,00





### OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856178	65	175	19,00



### NOŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856062	90	200	28,00



### NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856253	110	224	32,00



### ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	PLN
856208	(L)200	36,00



### ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	PLN
856215	(L)160	29,00



### TARKA DO SERA

kod	mm	PLN
856222	(L)170	29,00



### NOŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856246	160	270	36,00



Zobacz film



### NOŻ DO TWARDEYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856239	130	250	32,00



### RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

kod	mm	PLN
617007	ø100x240	18,00



### RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie z zasadami HACCP

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	ø100	(L)230	30,00



856291

**ZESTAW NOŻY  
DEKORACYJNYCH  
- 6 ELEMENTÓW**

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

kod	mm	PLN
856291	280x100x(H)150	172,00

**NEW**

400081

**PRZYBÓRNIK SZEFA KUCHNI  
DO DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW,  
SATYNOWANY**

- Idealne do dekorowania potraw, ciast i innych deserów, a także sushi
- Wykonane ze satynowanej stali nierdzewnej
- Pęsety umożliwiające chwytanie bardzo delikatnych produktów oraz łatwe użytkowanie.
- Wyjątkowy kształt łyżki do dekorowania ułatwiający precyzyjne polewanie sosami.
- Kompaktowe, zwijane etui chroniące przed uszkodzeniem.
- Pęseta prosta: 23 cm
- Pęseta zakrzywiona: 20 cm
- Pęseta do sushi: 21 cm
- Łyżka do dekorowania: 22,5 cm
- Łyzeczka: 15 cm
- Szpatuła: 19 cm
- Przeznaczone do mycia w zmywarce

kod	PLN
400081	199,00

**NEW**

400074

**PRZYBÓRNIK SZEFA KUCHNI DO  
DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW, CZARNY**

- Idealne do dekorowania potraw, ciast i innych deserów, a także sushi
- Wykonane ze stali nierdzewnej z czarną powłoką PVD.
- Pęsety umożliwiające chwytanie bardzo delikatnych produktów oraz łatwe użytkowanie.
- Wyjątkowy kształt łyżki do dekorowania ułatwiający precyzyjne polewanie sosami.
- Kompaktowe, zwijane etui chroniące przed uszkodzeniem.
- Pęseta prosta: 23 cm
- Pęseta zakrzywiona: 20 cm
- Pęseta do sushi: 21 cm
- Łyżka do dekorowania: 22,5 cm
- Łyzeczka: 15 cm
- Szpatuła: 19 cm

kod	PLN
400074	219,00



### TORBA NA NOŻE

- Torba na 6 noży o maks. długości 400 mm
- Posiada elastyczne przegródki na noże
- Wzmocniona tworzywem sztucznym dla zapewnienia solidnej konstrukcji
- Wymiary rozłożonej torby: 450x400 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856383	450x70x(H)110	111,00



### TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 4 noży o maks. długości 450 mm i 13 mniejszych narzędzi
- Kompaktowa torba z 17 przegródkami
- Dzielnik wzmocniony tworzywem sztucznym
- Noże i narzędzia przytrzymywane są za pomocą elastycznej taśmy
- Wymiary rozłożonej torby: 500x510 mm
- Z paskiem na ramię
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856390	500x120x(H)225	211,00



### TORBA NA NOŻE

- Kompaktowa składana torba z dużą ilością miejsca na noże i akcesoria
- Mieści do 10 noży (maks. długości 450 mm), noże są noże są utrzymywane na miejscu za pomocą gumki
- Dodatkowe osłony, zapinane na zamek lub mocowane na rzep, chronią noże i zapobiegają ich stykaniu się po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe kieszenie na wizytówki i 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Wymiary rozłożonej torby: 515x675 mm
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	123,00



### LISTWA MAGNETYCZNA Z Haczykami

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży

kod	-	mm	PLN
820209	3	(L)340	29,00
820308	5	(L)470	36,00
820407	6	(L)620	49,00





**GŁĘBOKA PROWADNICA**  
Wzmocniona prowadnica z dużą głębokością – ułatwia prowadzenie ostrza

**WSZECHSTRONNOŚĆ – SZEROKI TOR SZLIFIERSKI**  
Umożliwia ostrzenie bardzo grubych ostrzy i różnych rodzajów noży

**20° – ostrzenie dwustronne**  
Idealny kąt dla wszystkich europejskich noży

**DYSKI ŚCIERNE I POLERSKIE**  
W jednym procesie ostrzysz i wygładzisz



820643

**OSZCZĘDNOŚĆ**  
Bezszerwisowo i prosto wymienisz kamienie szlifierskie

**TRWAŁOŚĆ**  
mocny silnik z doskonałym układem chłodzenia

**BEZPIECZEŃSTWO PRACY**  
Cztery gumowe przysaskawki zabezpieczają ostrzałkę przed przesunięciem

### OSTRZAŁKA DO NOŻY ELEKTRYCZNA

- Polecana do użytku we wszystkich profesjonalnych kuchniach
- Do ostrzenia różnego rodzaju noży: do mięsa, ryb, warzyw i owoców
- Wydajne i precyzyjne jednoetapowe ostrzenie
- Materiał ścierny - tlenek aluminium
- Przeciwbieżne koła
- Jednoczesne ostrzenie obu stron ostrza pod odpowiednim kątem
- Czas ostrzenia ostrza noża do 15 cm: ok. 3 sekundy
- Czas ostrzenia ostrza noża do 25 cm: ok. 5 sekund

kod	V	W	mm	PLN
820643	230	75	160x205x(H)185	699,00



Zobacz film

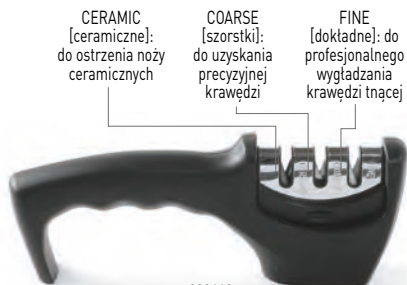
224403

## OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

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

ABS  
plastic

kod	V	W	mm	szt./opak.
224403	230	50	295x110x(H)110	819,00
224410	papier ścierny - 2 szt.		50x200	12,00/24,00



820612

## OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

ABS  
plastic

kod	mm	PLN
820612	200x46x(H)75	49,00



820605

## OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Z zabezpieczeniem palców
- Możliwość odwrócenia obustronnych elementów ostrzących wykonanych z węgla

kod	mm	PLN
820605	140x15x(H)65	45,00

## JAPOŃSKI KAMIEŃ DO OSTRZENIA HENDI BY NANIWA

- Dwustronny kamień składa się z 2 płytek o 2 różnych ziarnistościach:
  - 220/1000 (820667)
  - 1000/3000 (820674)
- Ziarnistość kamienia - przeznaczenie:
  - 220: szlifowanie oraz regeneracja krawędzi ostrzy
  - 1000: ostrzenie podstawowe ostrzy
  - 3000: polerowanie i wykańczanie krawędzi ostrza
- Przed użyciem należy zmoczyć kamień wodą
- W zestawie z pojemnikiem z tworzywa sztucznego do bezpiecznego przechowywania kamienia

kod	mm	PLN
820667	185x65x(H)30	119,00
820674	185x65x(H)30	129,00

NEW

NANIWA®



820667

820674

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

79



856314

**NOŻYCE DO DROBIU**

- Wykonane ze stali węglowej
- Z miękkim uchwytem

kod	mm	PLN
856314	(L)240	49,00

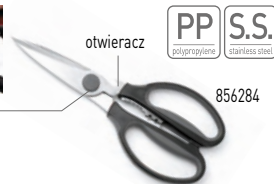


856307

**NOŻYCE KUCHENNE UNIWERSALNE**

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

kod	mm	PLN
856307	(L)200	34,00



856284

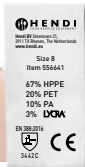
**NOŻYCE KUCHENNE**

- Rozkładane
- Z miękkim uchwytem
- Łatwe w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856284	(L)225	45,00



556641

**REKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE – ZESTAW 2 SZT.**

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

kod	ilość szt. w opak.	PLN
556641	2	58,00



556665

**REKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE**

- Zestaw składa się z 2 rękawic odpornych na przecięcia:
  - wewnętrznej (HPPE)
  - zewnętrznej (ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością)
- Pasują na prawą i lewą rękę

kod	-	mm	PLN
556672	rozmiar L	(L)330	168,00
556665	rozmiar M	(L)305	168,00



781913

**NOŻ DO OSTRYG**

kod	mm	PLN
781913	(L)170	31,00



781920

**NOŻ DO OSTRYG PROSTY**

kod	mm	PLN
781920	(L)160	13,00



844458

**NOŻ DO OSTRYG DŁUGI**

kod	mm	PLN
844458	(L)215	20,00

**NEW****PRASKA DO CZOSNKU**

- Wykonana ze stali nierdzewnej – wytrzymała i łatwa w czyszczeniu.
- Kształt łuku umożliwiła szybką pracę bez wysiłku.
- Możliwość miażdżenia kilku ząbków czosnku równocześnie dzięki rozmiarowi praski oraz wielu otworom.
- Sprawdzą się również do innych produktów niż czosnek, na przykład do imbiru.
- Średnica otworów:  $\varnothing 3$  mm.

kod	mm	PLN
856260	105x50x(H)70	39,00



856260



690000

**OTWIERACZ DO PUSZEK**

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

kod	mm	PLN
690000	250x115x(H)550	399,00



570715

**PRASKA DO CZOSNKU**

kod	mm	PLN
570715	175x30	37,00



856123

**PRASKA DO CZOSNKU**

- 2 wymiawne wkłady z otworami  $\varnothing 1,5$  mm oraz  $\varnothing 3$  mm
- Łatwy w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856123	180x25	41,00

**OTWIERACZ DO PUSZEK**

kod	mm	PLN
856116	(L)180	41,00



856116

**OTWIERACZ DO PUSZEK BEZPIECZNY**

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

kod	mm	PLN
856161	(L)190	40,00

856161



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

81





Laserowo ostrzone,  
ekstremalnie ostre

PP 18/8  
polypropylene stainless steel



Zobacz film



856352



856369



856376



856321



856338



856345

## TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856352	bardzo drobne	220	35x405	61,00
856369	średnie	220	35x405	46,00
856376	płatki	220	35x410	46,00

## TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856321	średnie	134	65x330	37,00
856338	płatki	135	65x330	36,00
856345	plastry	134	65x330	38,00

S.S. stainless steel wash



443002



PP S.S. polypropylene stainless steel



Zobacz film



844366

844359

## TARKA 4-STRONNA

kod	-	mm	PLN
443002		90x65x(H)200	35,00

## NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod	-	mm	PLN
844359	pojedyncze ostrze (L)215		49,00
844366	podwójne ostrze (L)215		72,00



## MANDOLINA - SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – TYP V

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

kod	mm	PLN
222614	130x335x(H)75	109,00



Zobacz film

Główne ostrze tnące w kształcie litery V

222614



## MANDOLINA - SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – TYP V Z PODWÓJNYM OSTRZEM

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

kod	mm	PLN
222676	530x165x(H)203	204,00



Zobacz film

222676

## MANDOLINA - SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – MANDOLINA

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

kod	mm	PLN
222652	395x125x(H)200	314,00



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



222652

do cen należy doliczyć VAT 23%





Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie



Zobacz film



## MASZYŃKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 3 kratownice: 6x6, 9x9 i 13x13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przysawkami gwarantują stabilność podczas korzystania z urządzenia ustawionego na stole



Mocowanie do blatu za pomocą przysawek

kod	mm	PLN
630402	430x168x(H)290	689,00



630419



## OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK 11 MM DO MASZYŃKI DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

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

kod	PLN
630419	47,00



1020061

do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm



w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm

### KRAJALNICA RĘCZNA DO ZIEMNIAKÓW CF-5

- Wytrzymała konstrukcja z lekkiego stopu stali nierdzewnej, prasa dociskowa z trwałego polipropylenu
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny sprawiają, że urządzenie obsługuje się prosto i bez wysiłku; umożliwiają dużą wydajność urządzenia aż do 100-150 kg/h
- Rączka pokryta gumą, co zwiększa wygodę eksploatacji
- Podstawa wyposażona w przyszwaki zapewniające stabilność krajalnicy podczas pracy
- Do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 o max. wysokości: 150 mm
- Waga netto: 4 kg
- Wymiary krajalnicy przy uniesionym ramieniu dźwigni: 280x512x(H)735 mm
- W zestawie: prasa z nożami 10x10 mm (1020070)
- Do nabycia osobno: prasy z nożami 8x8 mm (1020065) oraz 12x12 mm (1020075)

kod	wydajność (kg/h)	mm	PLN
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	<b>1499,00</b>
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		<b>339,00</b>
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		<b>339,00</b>
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		<b>339,00</b>



570104



### KRAJALNICA DO JAJEK PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
570104	130x85x(H)30	<b>40,00</b>



570012



### KRAJALNICA DO JAJEK OWALNA

kod	mm	PLN
570012	120x115x(H)35	<b>37,00</b>

### OKULARY CHRONIĄCE OCZY PODCZAS KROJENIA CEBULI

- Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega tzwawieniu

kod	mm	PLN
570906	150x160x(H)45	<b>41,00</b>



570906



Powierzchnia robocza zaimpregnowana  
tłuszczem naturalnym



Boki kloca lakierowane

505632

## KŁOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505632	500x400x(H)150	<b>729,00</b>
505649	500x400x(H)200	<b>999,00</b>



850

Wzmocnienie  
podstawy  
zwiększające  
stabilność

505694

## KŁOC MASARSKI DREWNIANY Z PODSTAWĄ

- Wykonany z drewna bukowego
- Podstawa drewniana
- Wysokość całkowita kloca z podstawą: 850 mm
- Kłoc zespolony jest z podstawą za pomocą rzepów

kod	mm	PLN
505618	400x400x(H)110	<b>599,00</b>
505625	400x400x(H)150	<b>699,00</b>
505694	500x400x(H)150	<b>899,00</b>
506011	500x400x(H)200	<b>1099,00</b>



505656

505670



## KŁOC MASARSKI Z POLIETYLENU Z PODSTAWĄ

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

kod	-	mm	PLN
505687	zestaw	500x400x(H)800	<b>805,00</b>
505656	kłoc masarski	500x400x(H)50	<b>279,00</b>
505663	kłoc masarski	500x400x(H)80	<b>379,00</b>
505670	podstawa	500x400x(H)750	<b>526,00</b>
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	<b>905,00</b>

**NEW**

559291

**SIATKA WĘDLINIARSKA**

- Wykonana z przędzy poliestrowej i gumy.
- Nieprzywierająca, elastyczna.
- Długość: 50 m
- Dostępne warianty:
  - 125/32/3 (kod: 559260) szerokość: 125 mm liczba oczek na obwodzie: 32
  - 125/48 (kod: 559277) szerokość: 125 mm liczba oczek na obwodzie: 48
  - 160/32/4 (kod: 559284) szerokość: 160 mm liczba oczek na obwodzie: 32
  - 200/48 (kod: 559291) szerokość: 200 mm liczba oczek na obwodzie: 48

kod	mm	PLN
559277	ø190	<b>65,00</b>
559260	ø190	<b>65,00</b>
559284	ø190	<b>69,00</b>
559291	ø190	<b>84,00</b>



559239

**SZNUREK WĘDLINIARSKI**

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

kod	-	PLN
559239	132 m	<b>31,00</b>



513538



559246

**SZNUREK WĘDLINIARSKI**

- Przeznaczony do wiązania i zawieszania wędlin i mięs w celu nadania im jednolitej formy przed wędzeniem, parzeniem lub pieczeniem
- Wykonany z białej przędzy bawełnianej wzmocnionej przędzą poliestrową
- Grubość nici: tex 1480
- Wytrzymałość nici: 19 (+/-5%) [DAN]
- Zastosowanie:
  - gotowanie: 2,5 h - 90°C
  - wędzenie: 3 h - 150°C
- Produkt wolny od metali ciężkich
- Posiada atest PZH oraz deklarację zgodności

kod	-	PLN
559246	42 m	<b>8,00</b>
559253	90 m	<b>12,00</b>



559208

**SZNUREK WĘDLINIARSKI**

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Sprawne przyrządzanie mięs o odpowiedniej strukturze
- Wykonany z surowej bawełny
- Szpulka ze 100 g sznurka
- Kolor biały

kod	-	PLN
559208	70 m	<b>18,00</b>
559222	144 m	<b>41,00</b>

**HAKI RZEŹNICZE – ZESTAW 4 SZT.**

kod	mm	szt./opak.
513538	90x4	<b>5,00/20,00</b>
513545	110x5	<b>4,25/17,00</b>
513552	130x5	<b>6,00/24,00</b>
513569	150x6	<b>7,00/28,00</b>



## TŁUCZKI I MASZYNY DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

**ATEST  
POWŁOKI  
NA KONTAKT  
Z ŻYWNOSCIĄ**

### TŁUCZEK DO MIĘSA

- Uchwyt z otworem do zawieszania
- Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wotowiny i wieprzowiny
- Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs

kod	mm	PLN
513002	(L)260	<b>36,00</b>



Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wotowiny i wieprzowiny

Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs

513002



Zobacz film

### TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- Połączenie maszyny do zmiękczenia mięsa z tradycyjnym tłuczkiem
- Doskonale rozbija mięso, zmiękcza masę włóknistą i jednocześnie spłaszcza mięso
- Posiada 56 ostrzy - w 4 rzędach po 14 ostrzy ze stali nierdzewnej
- Ostrza o szerokości 2,6 mm i maks. głębokości nacięcia ok. 18 mm
- Waga: 350 g

kod	-	mm	PLN
513071	56 noży	280x57x(H)70	<b>119,00</b>



513071



### MASZYNA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

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

kod	kolor	mm	PLN
843499	czarny	42x150x(H)118	<b>75,00</b>
843451	czerwony	42x150x(H)118	<b>75,00</b>
843468	biały	42x150x(H)118	<b>75,00</b>

Nowoczesny, ergonomiczny, dopasowany do dłoni kształt



Zobacz film



843451

843499

51 OSTRZY  
rozcinanie włókien

FALE  
lepszy efekt zmiękczenia





**NEW**

270882

**ELEKTRYCZNY SPRYSKIWACZ DO ŻYWNOCÍ**

- Przeznaczony do produktów od niskiej do średniej kleistości, takich jak: oleje, jajka, galaretki, sosy, marynaty.
- Tłok wykonany ze stali nierdzewnej, pojemnik z tworzywa HDPE.
- Równomierne rozpylanie produktu - od cienkiej warstwy po grubą.
- Regulacja mocy przepływu produktu.
- Odporność termiczna pojemnika: do 70°C.
- Części nieelektryczne po zdemontowaniu można myć w zmywarce.
- Pojemnik przystosowany do użytku w kuchenke mikrofalowej (do 70°C).
- W zestawie:
  - wkręcany pojemnik o pojemności 700 ml,
  - dysza wachlarzowa,
  - okrągła dysza płaskostrumieniowa,
  - wygięte przedłużenie dyszy.

kod	V	W	mm	PLN
270882	230	60	240x90x(H)220	<b>2269,00</b>

**NEW****DYSPENSER DO OLIWY**

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej.
- Kształt stożka zapewniający stabilność pojemnika.
- Zdejmowany gumowy korek z lejkiem.

kod	litry	mm	PLN
462904	0.25	85x100x(H)158	<b>39,00</b>

**NEW**

270875

**CIŚNIENIOWY SPRYSKIWACZ DO ŻYWNOCÍ**

- Do użytku profesjonalnego w piekarniach, restauracjach, barach, hotelach, cukierniach
- Doskonały do: natłuszczania form piekarskich, aplikacji dodatków i aromatów spożywczych, zwilżania chleba po wyrośnięciu (strychowanie)
- Rozpyła równomierną warstwę produktu
- Funkcja spryskiwacza ciśnieniowego w kuchni bez konieczności używania ciężkich sprzętów
- Wykonany z grubego, bardzo wytrzymałego tworzywa - polietylenu HDPE
- Kształt pojemnika rozszerzony ku dołowi zapewniający stabilność
- Silikonowe uszczelnienia niewymagające smarowania
- Dysza przegubowa o zmiennej pozycji w 360°
- Rurka ssąca z filtrem zabezpieczającym przed zapchaniem
- Odpowietrznik zabezpieczający przed zassaniem się pokryw
- Skala pomiarowa do łatwej kontroli poziomu cieczy
- Ciśnienie: 2,2 bar
- Waga: 0,59 kg

kod	litry	PLN
270875	1,5	<b>129,00</b>



462904

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****89**



640913

wielkość oczka:  
7,5x7,5 mm



### ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

kod	mm	PLN
640913	ø240x640	104,00
640920	ø260x650	122,00



640609

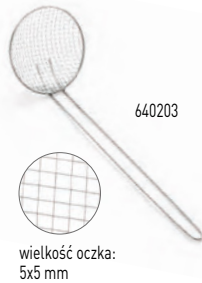
wielkość oczka:  
5x5 mm



### ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640401	ø160x470	39,00
640500	ø180x470	49,00
640609	ø200x510	54,00
640708	ø220x540	59,00
640807	ø240x540	69,00



640203

wielkość oczka:  
5x5 mm



### ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640104	ø100x310	27,00
640203	ø125x360	34,00



642504

wielkość oczka:  
5x5 mm



### SZUFLA DO FRYTEK

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

kod	mm	PLN
642504	470x180	82,00



642603

wielkość oczka:  
5x5 mm/ 1x1 mm



### SZUFLA DO FRYTEK

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

kod	mm	PLN
642603	335x175	89,00



630006



### SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane z aluminium
- Stałe dno z wymiowanym sitkiem

kod	mm	PLN
630006	ø400x(H)170	99,00



630808



### SITO DO SOLENIA FRYTEK

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

kod	mm	PLN
630808	ø410x(H)170	173,00



Zobacz film



630808



### PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z odkręcanym wieczkiem



kod	-	mm	PLN
630235	pieprzniczka	ø63x(H)100	17,00
630136	solniczka	ø80x(H)175	49,00



### PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane z aluminium
- Z odkręcanym wieczkiem



kod	-	mm	PLN
630204	pieprzniczka	ø65x(H)105	17,00
630105	solniczka	ø80x(H)195	37,00



### SITO DO TŁUSZCZU

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt
- Gęste

kod	mm	PLN
646205	ø125x350	40,00
646304	ø150x440	44,00



Zobacz film



### SITO DO FORMOWANIA „PTASIEGO GNIAZDA”

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym

kod	mm	PLN
646601	ø100x390	41,00



### SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

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

kod	mm	PLN
642559	230x220	60,00



### SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

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

kod	mm	PLN
642566	233x205	41,00



518700

**LEJEK Z RĄCZKĄ**

kod	mm	PLN
518700	ø120x(H)115	<b>23,00</b>



567616

**LEJEK**

kod	mm	PLN
567616	ø100x(H)115	<b>10,00</b>
567630	ø127x(H)130	<b>10,00</b>
567654	ø150x(H)140	<b>13,00</b>

632802

**FILTR DO FRYTURY - 50 SZT.**

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.	PLN
632802	50	254x254	<b>1,60/80,00</b>	

632901

**UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY**

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
632901	ø250x(H)240	<b>65,00</b>



Zobacz film



196007

**WIADRO**

- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów
- Wykonane z białego polipropylenu
- Duża odporność na ciepło - możliwość napełniania płynami o temperaturze w zakresie 85-95°C

kod	litry	mm	PLN
196007	11.5	ø300x(H)230	<b>29,00</b>



516713

**POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM**

kod	-	mm	PLN
516690	516683	ø280x(H)15	55,00
516713	516706	ø290x(H)15	71,00
516737	516720	ø305x(H)15	75,00

Podziątka  
wewnątrz  
wiadra

516683



516720

Szeroka, wzmocniona  
podstawa zapewnia  
stabilność i higieniczne  
użytkowanie**WIADRO Z PIERŚCIENIEM**

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

kod	litry	mm	PLN
516676	7	ø230x(H)245	139,00
516683	10	ø280x(H)265	191,00
516706	12	ø300x(H)310	224,00
516720	15	ø305x(H)330	246,00



516744

**WIADRO**

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

kod	litry	mm	PLN
516744	12	ø310x(H)300	148,00

**WIADRO**

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

kod	litry	mm	PLN
516768	10	ø278x(H)235	57,00



516768



Zobacz film

222560

**WIRÓWKA DO SAŁATY**

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

kod	litry	mm	PLN
222553	12	ø335x(H)430	499,00
222560	25	ø430x(H)530	699,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



### MIARKA Z POLIPROPYLENU

- Podziałka na boku miarki

kod	litry	mm	PLN
567104	0.5	ø90x(H)140	9,00
567203	1	ø110x(H)170	22,00
567302	2	ø140x(H)215	29,00
567401	3	ø160x(H)240	36,00
567500	5	ø190x(H)270	61,00



### MIARKA Z POLIPROPYLENU PIETROWALNA

- Wykonana z polipropylenu
- Podziałka na boku miarki
- Temperatura użytkowania maks. 80°C

kod	litry	mm	PLN
567814	0.5	ø95x(H)136	12,00
567821	1	ø124x(H)170	17,00
567838	2	ø160x(H)205	20,00
567845	3	ø181x(H)233	24,00
567852	5	ø210x(H)270	38,00



### MIARKA STALOWA

- Wysoka jakość
- Podziałka wewnątrz miarki

kod	litry	mm	PLN
516102	0.5	ø90x(H)105	56,00
516201	1	ø120x(H)130	79,00
516300	2	ø140x(H)170	131,00



### SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	litry	mm	PLN
521205	0.125	(L)180	14,00
521304	0.2	(L)205	16,00
521403	0.3	(L)245	20,00
521502	0.5	(L)265	29,00
521601	0.65	(L)310	33,00
521809	2	(L)390	71,00



### SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
562000	0.125	(L)187	11,00
562017	0.25	(L)250	14,00
562079	0.65	(L)330	26,00



## CZAJNIKI BEZPRZEWODOWE

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika

- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatykne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho



Zobacz film

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



209981

### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	109,00

209936



### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288	119,00



Zobacz film

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



209998

### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	169,00



624302



### CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	176,00

### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączenia urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°



Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym



209943



kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	169,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

95



Zobacz film

18/0

stainless steel

680025

### PESETA

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

kod	mm	PLN
680018	(L)300	26,00
680049	(L)160	14,00
680032	(L)215	16,00
680025	(L)230	20,00

18/0

stainless steel

680186

### PESETA ZAKRZYWIONA Z PROFILOWANĄ RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
680186	(L)240	21,00

18/0

stainless steel

680063

### PESETA ZAKRZYWIONA

kod	mm	PLN
680070	(L)160	16,00
680063	(L)240	20,00
680056	(L)300	27,00

18/0

stainless steel

680162

### PESETA Z KWADRATOWYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680162	(L)145	14,00

680087

### PESETA DO SUSHI

kod	mm	PLN
680087	(L)210	21,00
680094	(L)160	16,00

680124

### PESETA Z OKRĄGLYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680124	(L)150	18,00
680193	(L)305	21,00

18/0  
stainless steel

680155

### PESETA PUNKTOWA

kod	mm	PLN
680155	(L)155	14,00



680131

### PESETA UNIWERSALNA POWLEKANA

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

kod	mm	PLN
680131	(L)300	30,00

18/0  
stainless steel  
wash



### PESETA Z OKRĄGLYMI KOŃCÓWKAMI POWLEKANA

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

kod	mm	PLN
680216	(L)305	31,00

18/0  
stainless steel

680179

### PESETA Z CYLINDRYCZNYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680179	(L)170	19,00



680117

### PESETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680117	(L)115	10,00
680100	(L)135	19,00

18/0  
stainless steel

680148

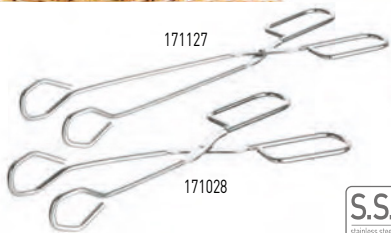
### PESETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680148	(L)100	10,00





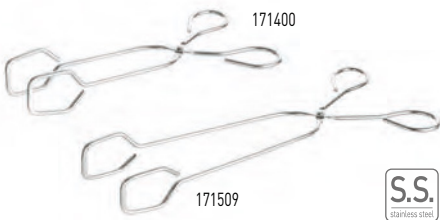
171127



171028



171400



171509

**SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.**

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
171127	2	(L)300	16,50/33,00
171028	2	(L)240	13,00/26,00

**SZCZYPCE DO SERWOWANIA**

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
171509	1	(L)300	14,00
171400	1	(L)240	9,00



171301

171318

171325

**SZCZYPCE UNIERSALNE - SILIKONOWANE**

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

kod	mm	PLN
171301	(L)267	28,00
171318	(L)345	30,00
171325	(L)445	30,00



524008

**SZCZYPCE UNIERSALNE**

- Z kłmą
- Rozkładane



kod	mm	PLN
524008	(L)270	29,00



524039

**SZCZYPCE UNIERSALNE Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ**

- Z kłmą
- Rozkładane



kod	mm	PLN
524039	(L)270	31,00



Zobacz film



### SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171837	czerwony	(L)250	21,00
171875	zielony	(L)250	21,00
171929	brązowy	(L)250	19,00
171844	niebieski	(L)250	19,00
171882	fioletowy	(L)250	19,00
171899	żółty	(L)250	19,00

### SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 300 MM

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171721	czerwony	(L)300	27,00
171936	brązowy	(L)300	27,00
171738	niebieski	(L)300	27,00
171745	zielony	(L)300	27,00
171783	fioletowy	(L)300	27,00
171790	żółty	(L)300	27,00



### SZCZYPCE DO SERWOWANIA

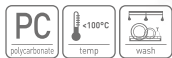
- Uchwyt pokryty czarnym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171752	czarny	(L)250	22,00
171851	czarny	(L)300	24,00



657607

657621



### SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	mm	PLN
657621	transparentny	(L)230	13,00
657607	czarny	(L)230	14,00
657669	czarny	(L)250	14,00
657676	czarny	(L)300	16,00

### PESETA SILIKONOWA

- Do wygodnego, precyzyjnego chwytania podczas pieczenia, gotowania, grillowania lub serwowania potraw
- Wykonana z silikonu
- Odporna na temp. do 280°C - idealna do użytku podczas gotowania
- Nadaje się do mycia w zmywarkach



kod	mm	PLN
171332	(L)170	21,00
171349	(L)290	32,00

do cen należy doliczyć VAT 23%







**SOLIDNA  
WZMOCNIONA  
KONSTRUKCJA  
- GRUBOŚĆ  
1 MM**

### SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja



kod	mm	PLN
171707	(L)240	15,00
171806	(L)310	15,00
171905	(L)400	19,00



### SZPATUŁA GIĘTA DREWNIANA - ZESTAW 2 SZT.

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	szt./opak.
525159	320x70	3,50/7,00



### SZPATUŁA DREWNIANA - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	szt./opak.
525142	(L)300	2,50/10,00



### SZPATUŁA DO SMAŻENIA

kod	mm	PLN
658000	(L)280	19,00



### SZPATUŁA

- Z otworami
- Wykonana z tworzywa exoglass

kod	mm	PLN
659502	(L)300	49,00



### SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	PLN
659601	(L)325	49,00





Zobacz film



855713



855119



855508

855607



### SZPACHELKA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

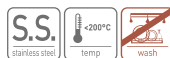
kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	124	102x265	27,00



### SZPACHELKA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	100x251	19,00



### SZPATUŁA KĄTOWA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855508	120	75x270	27,00
855607	150	110x305	30,00



855652

855676



855737

855669



855720



### SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855676	143	77x283	29,00
855652	174	108x313	52,00

### SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

- Giętka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855737	1	375x73	35,00
855669	1.2	320x96	37,00

### SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

- Perforowana

- Giętka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855720	10	375x75	28,00



520628

### MIESZADŁO DREWNIANE

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

kod	mm	PLN
520611	1000x95	95,00
520604	700x95	89,00
520628	1250x95	115,00



525005

### ŁYŻKA DREWNIANA - ZESTAW 3 SZT.

- Wykonane z drewna bukowego

kod	mm	sz./opak.
525005	(L)475	6,00/18,00





659304

659403

**WYBIERAK DO CIASTA**

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z syntetycznej gumy



kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	52x257	13,00
659304	116	70x358	19,00
659403	116	70x410	24,00



659007

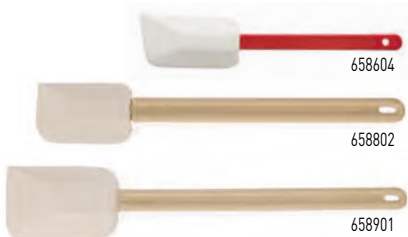
659106

**WYBIERAK DO CIASTA**

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z silikonu



kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	55x270	17,00
659007	105	70x360	33,00
659106	105	70x420	32,00



658604

658802

658901

**WYBIERAK DO CIASTA**

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



kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	19,00
658703	90	75x320	39,00
658802	90	75x425	44,00
658901	150	100x515	64,00



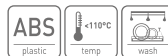
659458

659458

659472

**WYBIERAK DO CIASTA****W KSZTAŁCIE ŁYŻKI**

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z syntetycznej gumy



kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
659472	117	75x408	28,00
659458	88	57x254	18,00
659465	117	75x357	27,00



563007

563106

**ŁYŻKA**

kod	mm	PLN
563106	450x80	27,00
563007	375x70	20,00
563205	575x105	42,00



659700

659809

**ŁYŻKA Z TWORZYWA**

- Wykonana z poliamidu



kod	mm	PLN
659700	(L)305	36,00
659809	(L)385	49,00

## PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć,  
wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu  
spełniają normy higieny HACCP

- Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości  
- Grubość uchwyty: 2,7 mm

2.7 MM  
GRUBOŚĆ



### CHOCHLA

- Wyinięty brzeg zapobiega kapaniu  
podczas nalewania

kod	litry	mm	PLN
540107	0.06	ø60x360	27,00
540305	0.12	ø80x400	34,00
540404	0.25	ø100x430	42,00
540503	0.5	ø120x555	55,00
540602	0.75	ø145x575	59,00
540701	1	ø165x630	65,00

### ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
541104	ø80x390	28,00
541203	ø100x400	28,00
541302	ø120x460	35,00
541500	ø160x530	53,00

### ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542507	485x75	43,00

### WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
542705	(L)350	24,00

### CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542606	410x100	44,00

### SZPATUŁA

kod	mm	PLN
542200	510x100	46,00

## PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE



### CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
527108	0.05	ø60x320	16,00
527207	0.17	ø90x390	19,00
527306	0.25	ø100x420	19,00

### ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
528105	ø90x310	16,00
528204	ø115x370	20,00

### SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
526118	(L)355	14,00

### SZPATUŁA

kod	mm	PLN
526101	(L)350	18,00

### WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
526200	350x35	16,00

### ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
526309	(L)325	18,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



## RÓZGI

509470

1 MM  
GRUBOŚĆ



2.2 MM  
GRUBOŚĆ



2 MM  
GRUBOŚĆ

## RÓŻGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
510001	(L)290	19,00
510100	(L)335	19,00
510209	(L)380	23,00
510308	(L)435	26,00
510407	(L)490	29,00
511503	(L)540	29,00
511701	(L)640	34,00

## RÓŻGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
509012	(L)245	21,00
509005	(L)270	22,00
509104	(L)320	27,00
509203	(L)365	30,00
509302	(L)415	32,00
509401	(L)465	41,00

## RÓŻGA DO MIESZANIA

- Różga twarda, do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Grubość wrzeciona: 1 mm
- Cienki, wygodny uchwyt

kod	mm	PLN
509470	(L)285	12,00



509487



510100

510209

510308



509012

509203

509302

## RÓŻGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
509487	(L)280	13,00



856109



Twarde wrzeciona



Twarde wrzeciona

## RÓŻGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
856109	(L)300	37,00



530702

530405

530108

## MISKA KUCHENNA

kod	litry	mm	PLN
530108	0.8	ø160x(H)63	16,00
530207	1.3	ø205x(H)70	15,00
530306	1.6	ø225x(H)83	17,00
530405	2.3	ø250x(H)84	25,00
530504	3.1	ø280x(H)99	35,00
530603	5	ø315x(H)108	39,00
530702	6	ø345x(H)118	45,00





### RÓZGA DO UBIJANIA Z 7 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
532003	(L)230	19,00
532102	(L)275	22,00
532201	(L)330	20,00
532300	(L)375	24,00



### RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
511718	(L)285	19,00
511725	(L)335	21,00
511732	(L)385	21,00
511749	(L)435	23,00
511756	(L)485	30,00



### RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
509418	(L)250	22,00
509425	(L)270	24,00
509432	(L)320	24,00
509449	(L)360	31,00
509456	(L)410	34,00
509463	(L)460	40,00



Zobacz film



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

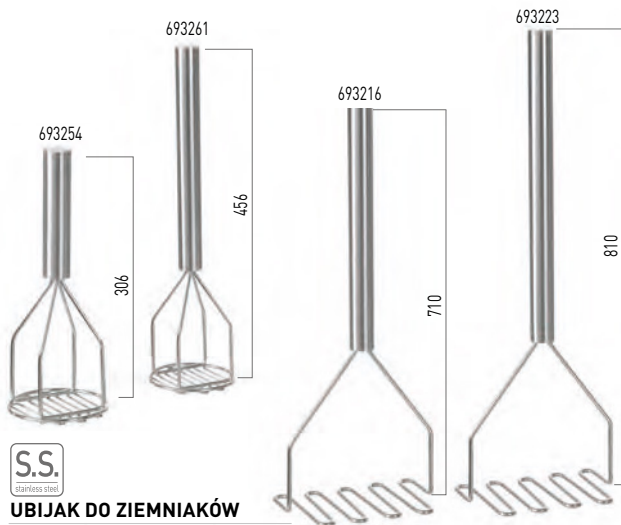


Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

### MISKA DO UBIJANIA

kod	litry	mm	PLN
517109	0.7	ø158x(H)55	16,00
517208	1.4	ø197x(H)68	15,00
517307	2.3	ø240x(H)88	25,00
517406	3.3	ø259x(H)92	27,00
517604	4.9	ø300x(H)118	31,00





### UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693254	ø118x(H)310	73,00
693261	ø118x(H)455	75,00



### UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

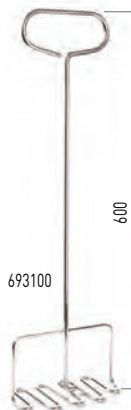
kod	mm	PLN
693216	200x130x(H)610	90,00
693223	200x130x(H)810	93,00



### UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- Solidna konstrukcja
- Wygodna ręczka z polipropylenu

kod	mm	PLN
856147	ø95x(H)230	32,00



### WYISKACZ DO PURÉE

kod	mm	PLN
515105	320x110	156,00



### UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693001	130x85x(H)355	98,00
693100	180x85x(H)600	98,00
693209	180x85x(H)770	140,00





wielkość oczka:  
0,5x0,5 mm



### SITO CHIŃSKIE SIATKOWE

- Gęste

kod	mm	PLN
647516	ø160x360	40,00
647509	ø180x415	46,00



wielkość oczka:  
0,5x0,5 mm



### SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ

- Gęste

kod	mm	PLN
647554	ø205x460	99,00
647561	ø245x500	112,00



wielkość  
oczka: ø2 mm



### SITO CHIŃSKIE

kod	mm	PLN
547304	ø180x380	50,00
547502	ø235x435	71,00



**NEW**



567555

### SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ, WZMOCNIONE

- W całości wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Sito bardzo gęste, wzmocnione.
- Uchwyt z otworem do zawieszania, wzmocniony.
- Wyposażone w dodatkowy uchwyt podtrzymujący.
- Wyinięty rant.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
567555	505x250x(H)200	129,00



556719

### ŚCIERCZKA DO FILTROWANIA

- Lniana
- Można prac w temperaturze do 95°C

kod	mm	PLN
556719	700x700	54,00



Zobacz film

515501



2 strony zbierające  
przezier z sitka

18/10  
stainless steel

### SITO DO PRZECIERANIA WARZY

- Idealne do przygotowywania zup kremów i przecieru pomidorowego
- 2 tarcze w zestawie (ø140 mm): gruba i drobna

kod	mm	PLN
515501	400x215x(H)175	187,00



wielkośc oczka:  
1x1 mm



### SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
635001	ø120x290	<b>8,00</b>
635155	ø160x340	<b>11,00</b>
635209	ø180x355	<b>13,00</b>
635308	ø200x365	<b>15,00</b>
635407	ø230x395	<b>19,00</b>
635605	ø250x420	<b>22,00</b>



wielkośc oczka:  
4x4 mm/1,5x1,5 mm



### SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Z drewnianym uchwytem  
- Wspornik wzmacniający

kod	mm	PLN
639009	ø260x580	<b>69,00</b>
639016	ø310x800	<b>99,00</b>
639023	ø360x850	<b>109,00</b>



wielkośc oczka:  
0,5x0,5 mm



### SITO PROFI LINE

- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
638309	ø100x255	<b>17,00</b>
638507	ø145x340	<b>21,00</b>
638705	ø210x450	<b>29,00</b>
638903	ø230x455	<b>46,00</b>



wielkośc oczka:  
1x1 mm



### SITO Z RĄCZKAMI PROFI LINE

- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
637104	ø160x325	<b>20,00</b>
637203	ø185x350	<b>26,00</b>
637302	ø200x365	<b>30,00</b>
637401	ø220x385	<b>35,00</b>
637500	ø240x405	<b>40,00</b>
637609	ø260x425	<b>47,00</b>

## CEDZAKI



### WANNA CEDZAKOWA

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	PLN
535523	ø415x(H)210	279,00
535516	ø365x(H)185	199,00
535509	ø325x(H)175	159,00



535516



535424

535417

535400



535301

535103

535202

### CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	PLN
535295	ø165x(H)65	28,00
535400	ø225x(H)90	34,00
535417	ø285x(H)100	45,00
535424	ø315x(H)120	53,00



535271

### CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	36,00
535288	290x218x(H)80	49,00



**NEW**

### CEDZAK ROZSUWANY NA ZLEW

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Uchwyty rozsuwane, antypoślizgowe - pokryte gumą.
- Wsporniki do postawienia bezpośrednio w zlewku.
- Sito gęste.
- Dopasowanie do maks. szerokości zlewu: 545 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
535219	360x240x(H)115	149,00

### CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	PLN
535301	ø340x(H)160	50,00
535103	ø240x(H)110	30,00
535202	ø280x(H)135	36,00



535431

### CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	49,00
535448	ø220x(H)110	69,00
535455	ø260x(H)140	89,00



## WAGI KUCZENNE



18/8  
stainless steel

max  
15 kg



580233



Zobacz film

### WAGA DO 15 KG

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

kod	zakres kg	mm	PLN
580233	15	266x269x(H)34	135,00

### WAGA DO 5 KG

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

kod	zakres kg	mm	PLN
580226	5	200x151x(H)11	145,00

AL  
aluminium

max  
5 kg



580226

### WAGA DO 10 KG O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI

- Pomiar do 10 000 g z dokładnością do  $\pm 1$  g
- waga minimalna 3 g
- Szczelna obudowa dzięki połączeniu bardzo trwałego tworzywa ABS i satynowanej stali nierdzewnej - łatwa w utrzymaniu czystości (IP67)
- Wbudowany wyświetlacz LCD
- Wysoce precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwiający dokładny pomiar
- Odczyt w gramach (g), kilogramach (kg), mililitrach (ml), uncjach (oz) lub funtach (lb)
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne wyłączenie, zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Zasilanie: wbudowana bateria litowa wielokrotnego ładowania (450 mAh).
- Dołączony kabel USB do ładowania

kod	mm	PLN
580028	160x210x(H)30	92,00

ABS  
plastic

S.S.  
stainless steel

max  
10 kg



580028



RECHARGEABLE  
BATTERY

ABS  
plastic

max  
3 kg

## WAGA DO 3 KG O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI, Z TIMEREM

- Pomiar do 3000 g z dokładnością do  $\pm 0,1$  g
  - waga minimalna 0,5 g
- Wykonana w całości z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Wbudowany wyświetlacz LCD
- Wysoce precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwiający dokładny pomiar
- Odczyt w gramach (g), uncjach (oz) lub funtach (lb)
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automagiczne wyładowanie, zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Timer z minutnikiem do 20 min (odliczanie czasu w górę i w dół)
- Zasilanie: 2 baterie AAA (nie są załączone)

kod	mm	PLN
580011	130x190x(H)25	74,00

580011



NEW

## WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 200 KG

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii
  - od 200 g do 200 kg (440 lb)
- Dokładność: 10-50g / 0,02-0,1lb
- Odczyt w kg lub lb
- Funkcja tarowania
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 4 przyciskami
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem naładowania baterii
- Powłoka chroniąca przed pozostawianiem odcisków palców
- Zasilanie: 2 baterie AAA (załączone)
- Port USB-C - zestaw zawiera kabel
- UWAGA: Brak zasilacza w zestawie

kod	zakres kg	mm	PLN
580462	200	298x248x(H)37	430,00

580462

max  
200 kg



do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

111



TEKO+LCD06T-P1



755754



755761



NEW

### WAGA KUCHENNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ECO+

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga dwudziatkowa: do 3 kg działka 1 g, do 6 kg działka 2 g lub do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g - w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: 20 g - 6 kg lub 15 kg, w zależności od modelu
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- 3 szalki: 2 płaskie (ze stali nierdzewnej oraz z ABS) oraz głęboka szalka z ABS
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm
- Wymiar wewnętrzny szalki głębokiej: 250x274x(H)67 mm
- Wbudowana poziomicą
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEKO+LCD06T-P1	6	255x264x(H)189	579,00
TEKO+LCD06C-P1-B1	6	255x264x(H)189	799,00
TEKO+LCD15T-P1	15	255x264x(H)189	579,00
TEKO+LCD15C-P1-B1	15	255x264x(H)189	799,00

### WAGA LCD DO LODÓW Z PORTEM RS232 I LEGALIZACJĄ

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Płaska szalka i stojak na wafle do lodów - szalka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcyjnymi: ustawienia, zero, tara, podświetlenie ekranu.
- Wyposażona w port RS232 do podłączenia kasy fiskalnej lub drukarki paragonów.
- Wbudowana poziomicą.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga dwudziatkowa:
  - do 3 kg działka 1 g,
  - do 6 kg działka 2 g.
- Zakres ważenia: od 20 g do 6 kg.
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm.
- Z legalizacją pierwotną.
- Stojak na wafle do lodów - szalka [kod: 755754], zasilacz w zestawie.

kod	zakres kg	mm	PLN
755761	6	255x264x(H)244	829,00

### STOJAK NA WAFLE DO LODÓW - SZALKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 otwory: mniejszy o średnicy  $\varnothing 45$  mm, większy o średnicy  $\varnothing 65$  mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
755754	230x120x(H)151	125,00





TTB015-0



TSRP+LCD30T-D

### WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga dwudziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 0,04 – 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowy ogranicznik utwierdzający stabilne ułożenie ważonego produktu na szalce
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Wbudowana poziomicą
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TTB015-0	15	325x320x(H)160	799,00

### WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA SRP+, 30 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga dwudziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 50 g - 30 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia: 210x280 mm
- Wbudowana poziomicą
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TSRP+LCD30T-D	30	295x320x(H)120	659,00





TEM015B1D



TEM030C-PZR

### WAGA KALKULACYJNA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziatkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: 40 g - 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowa blokada [rant] w tylnej części szalki
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomicą
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM015B1D	15	325x377x(H)394	869,00

### WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, GŁĘBOKA SZALKĄ, 30 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziatkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: 100 g - 30 kg
- Wydajna podwójna bateria 6 V, 9 Ah pozwalająca na pracę nawet do 200 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Głęboka szalka wykonana ze stali nierdzewnej, stabilnie umieszczona w specjalnych uchwytach
- Wymiar wewnętrzny szalki: 225x295x(H)32 mm
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomicą
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM030C-PZR	30	355x330x(H)155	969,00



TAM060D

### WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ATA, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziatkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 15 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: do 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę nawet do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymiar szalki: 280x340 mm
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TAM060D	60	359x502x(H)133	1279,00



BE2TP028X035060

### WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziatkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z jednej strony (BE2TP028X035060) lub z dwóch stron (BE2CA028X035060)
- Obudowa wyświetlacza ze stali nierdzewnej (BE2TP028X035060) lub z ABS (BE2CA028X035060)
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 9 (BE2TP028X035060) lub 15 (BE2CA028X035060) artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: do 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah (BE2TP028X035060) / 4,5 Ah (BE2CA028X035060) pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali nierdzewnej (w modelu BE2CA028X035060 ze stali malowanej)
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia: 280x350 mm
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BE2CA028X035060	60	342x386x(H)499	1299,00
BE2TP028X035060	60	342x386x(H)534	1599,00





BEK+C035X040060-KB



BEK+C050X060150-F

### WAGA PLATFORMOWA LCD ZE SKŁADANYM WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 60 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu, ale także w sklepach spożywczych czy delikatesach
- Waga dwudziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na składanym wysięgniku
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: 200 g - 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostacyjnie, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia ważenia: 350x400 mm
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki
- Specjalny system blokowania wysięgnika
- Wysięgnik z malowanego żeliva
- Wbudowana poziomicza
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C035X040060-KB	60	350x400x(H)522	1049,00

### WAGA PACZKOWA PRZEŃOŚNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 150 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu
- Waga dwudziałkowa: do 60 kg działka 20 g, do 150 kg działka 50 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: do 150 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostacyjnie
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm
- Ergonomiczna rączka do łatwego przenoszenia wagi
- Wbudowana poziomicza
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	PLN
BEK+C050X060150-F	150	1149,00

**TEM**

BEK+C050X060300

## WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 300 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu
- Waga dwudziatkowa: do 150 kg działka 50 g, do 300 kg działka 100 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na wysięgniku
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlenie ekranu
- Zakres ważenia: do 300 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę od 40 do 150 godzin

- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali malowanej elektrostatycznie
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm
- Wbudowana poziomicą
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C050X060300	300	500x700x(H)940	1149,00





### WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii i przemyśle
- Odczyt w kilogramach z dokładnością do 20 g
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230 V przez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki umożliwia drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cyfrowy
- Stałowa platforma 360x460 mm
- Temperatura otoczenia pracy: od -10° do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580332	150	360x580x(H)765	<b>1429,00</b>



### WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziatkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3xLR20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora: ok. 150 h
- W zestawie: zasilacz AC 230 V i akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333x235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3xLCD z obu stron)
- Wyświetlacz wskazuje: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomicą
- Waga: 3,31 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580417	15	335x380x(H)105	<b>899,00</b>



### WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSYŃNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziatkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3xLR20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora: ok. 150 h
- W zestawie: zasilacz AC 230 V i akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333x235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3xLCD z obu stron)
- Wyświetlacz wskazuje: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomicą
- Waga: 3,62 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580455	15	335x435x(H)475	<b>979,00</b>





580295

### WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Nowy model małej, lekkiej i łatwej w użyciu wagi kontrolnej
- Dwudziałkowa, automatyczna zmiana działki pomiarowej, zależna od obciążenia szalki, zapewnia większą dokładność ważenia towarów o małej masie
- Funkcjonalność oraz wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej sprawiają, że urządzenie znajduje szerokie zastosowanie jako waga kontrolna w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Duży, jednostronny wyświetlacz LCD, 5-cyfrowy, o wymiarach 91x36 mm, zapewnia łatwy odczyt masy ważonego towaru
- Funkcja uśredniania odczytu umożliwia ważenie towaru zachowującego się niestabilnie, jak np. woda, zwierzęta
- Funkcja tarowania, umożliwiającą ważenie towaru bez wagi opakowania
- Wbudowane gniazdo na baterie 6xAA 1,5 A zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 250 h, manganowych – ok. 50 h
- Technologia One Chip Module zapewnia długi czas pracy wagi przy zasilaniu bateryjnym, czyniąc urządzenie nowoczesnym, bardzo dokładnym i niezawodnym
- Możliwość indywidualnego określenia czasu, po którym nastąpi wyłączenie wagi, pozwala na dłuższe korzystanie z baterii
- W zestawie zasilacz 230 V
- Parametry wagi 580271 pozwalają na wykorzystywanie jej w aptekach
- Zakres temperatury pracy od -10° do +40° C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wymiary szalki: 222x151 mm
- Klasa dokładności: III
- Waga: 1,65 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580271	2	239x227x(H)66	929,00
580288	5	239x227x(H)66	929,00
580295	10	239x227x(H)66	929,00



580363

tylny panel



580424

tylny panel

### WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara, hold
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, które są niezbędne przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Dzięki automatycznej zmianie działki pomiarowej, zależnie od obciążenia szalki, może być stosowana w aptekach (dotyczy tylko modelu 580448)
- Wbudowane gniazdo baterii 3xLR20
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- W zestawie zasilacz AC 230V
- Szalka ze stali nierdzewnej: 226x187 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwananiu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy wyświetlacz dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła, podświetlana klawiatura
- Wbudowana poziomicą
- Waga: 2 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580448	3	250x280x(H)112	799,00
580431	15	250x280x(H)112	799,00
580424	30	250x280x(H)112	799,00

### WAGA WODOODPORNĄ Z LEGALIZACJĄ

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

kod	zakres kg	mm	PLN
580363	2	278x317x(H)141	889,00
580370	10	278x317x(H)141	889,00
580387	30	278x317x(H)141	899,00



# Termometry



	<b>Termometr bezdotykowy HENDI 400</b>	<b>Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą</b>	<b>Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy</b>	<b>Termometr cyfrowy z sondą</b>
Kod	271148	271254	271407	271230
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki	szybki	średni	szybki
Temperatura minimalna	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura maksymalna	400°C	350°C	300°C	350°C
Dokładność	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Stopniowanie	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✓	✓	✓	✓
Długość sondy		96 mm	213 mm	130 mm
Sonda wykonana z		stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach				
Wodoszczelność			odporny na zachłapania	✓
Automatyczne wyłączenie	✓	✓	✓	✓
Baterie w zestawie	✓		✓	✓
Dodatkowe informacje	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 • Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 8:1	Funkcja temperatury Max./Min. • Z podstawką, zawiera futerał ochronny	Wodoszczelny – stopień ochrony IP65 • Z pokrywą ochronną sondy





**Termometr cyfrowy ze składaną sondą**



**Termometr cyfrowy z sondą**



**Termometr cyfrowy z sondą**



**Termometr do piekarników z funkcją timera**

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



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



271254

### TERMOMETR CYFROWY HACCP NA PODCZERWIEN Z SONDA

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwienu lub składanej sondy
- Funkcja kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznej/niebezpiecznej temperatury za pomocą lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 90 mm
- Zakres pomiaru: od -60° do 350°C
- Stopniowanie: co 0,2°C
- Dokładność przy pomiarze bezdotykowym: -60/65°C ±1°C, 65/350°C ±1,5%
- Dokładność przy pomiarze sondą: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0,5°C, 65/350°C ±1%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni (D:S) 8:1
- Automatyczne wyłączenie po 15 sekundach
- Zasilanie: 2 baterie AAA, nie są załączone

kod	zakres	mm	PLN
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	<b>359,00</b>



271308

### TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDA

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

kod	zakres	mm	PLN
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	<b>94,00</b>



271148



Zobacz film

### TERMOMETR BEZDOKTYKOWY

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

kod	zakres	mm	PLN
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	<b>223,00</b>



271209

### TERMOMETR CYFROWY Z SONDA

- Zakres pomiaru: od -40° do +200°C
- Jednostka pomiaru: °C lub °F
- Stopniowanie: co 1°C, dokładność ± 1°C w zakresie 0°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „hold” – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatyczne wyłączenie
- Ostona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	<b>60,00</b>



271407

### TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ ODPORNY NA WSTRZĄSY

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

kod	zakres	mm	PLN
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	281,00



271230



Zobacz film



Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury



### TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Szybki i dokładny odczyt temperatury
- Stopień ochrony IP65 wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +350°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do 0,8°C/± 0,8%
- Funkcja „hold” - zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 130 mm
- Automatykne wyłączenie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	225,00



271162

### TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Stopniowanie 0,1°C między -19,9°C i 199,9°C, dla innego zakresu temperatury 1°C
- Dokładność ± 1°C w zakresie -20°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „lock mode” do ciągłego monitorowania temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 120 mm
- Pomiar temperatury w ciągu 1 sekundy
- Osłona sondy, ergonomiczny uchwyt
- Automatykne wyłączenie przyrządu po 10 min
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	72,00



271346

### TERMOMETR DO PIEKARNIKÓW Z FUNKCJĄ TIMERA

- Funkcja timera ze wstępnym odliczaniem
- Zakres pomiaru: od -50°C do +250°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie co 1°C, dokładność ± 1°C w zakresie od 0°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min
- Z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia.
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)

kod	zakres	mm	PLN
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	72,00



271247

**TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA**

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, ostona z klipssem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	27,00



271216

**TERMOMETR Z SONDA**

- Zakres temperatury: od 0°C do 100°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 127 mm
- Ostona sondy z klipssem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	21,00



271339

**TERMOMETRY DO STEKÓW Z SONDA - ZESTAW 4 SZT.**

- Wskazują zakres: surowy - średnio wypieczony - wypieczony
- Dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 50 mm
- Możliwość użytkowania w piekarnikach

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
271339	4	ø25x(H)70	9,75/39,00



271124

**TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK**

- Z zawieszka
- Zakres temperatury: od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ± 1°C w zakresie od 0°C do +50°C, ± 2°C w zakresie od -50°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	19,00







271261

**TERMOMETR DO MROŻNI I ŁODÓWEK**

- Model poziomy, z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +20°C
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ±2,5%

kod	zakres	mm	PLN
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	20,00

**TERMOMETR DO MROŻNI I ŁODÓWEK**

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ± 1°C w zakresie od 0°C do +40°C, ± 2°C w zakresie od -40°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	13,00



271117



271179

**TERMOMETR DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW**

- Zakres pomiaru: od +50°C do +300°C
- Stopniowanie co 10°C, dokładność: ±5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271179	50/300°C	60x40x(H)70	24,00



271186

**TERMOMETR DO MROŻNI I ŁODÓWEK**

- Zakres pomiaru: od -50°C do +25°C
- Stopniowanie co 2,5°C, dokładność: ±2,5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	19,00



271155



Z funkcjonalnym klipsem



582022

**TIMER KUCHENNY CYFROWY**

- Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes
- Odliczanie: 99 min 59 s

kod	mm	PLN
582022	65x70x(H)17	53,00



582015

**TIMER KUCHENNY ANALOGOWY**

- Odliczanie 60 min
- Dokładność do 1 minuty
- Tylna obudowa na magnes
- Czerwona linia wskazuje upływ czasu
- Tarcza bardzo dobrze widoczna z dużej odległości

kod	mm	PLN
582015	ø80x(H)30	44,00



Mocowanie na magnes

**TIMER KUCHENNY CYFROWY**

- Z funkcjonalnym klipsem
- Odliczanie: 99 min 59 s
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)



kod	mm	PLN
271155	67x20x(H)67	27,00



551813

3 końcówki  
(ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)



18/8  
stainless steel

### PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność
- 3 końcówki (ø4, ø5 i ø6 mm)
- Stojak w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551813	1.5	270x195x(H)270	224,00



Komfortowa praca  
- antypoślizgowa  
powlekania ręczka

551806

3 końcówki (ø2 mm, ø4 mm i ø6 mm)

ABS  
plastic

S.S.  
stainless steel

### PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt z ABS
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø 4, 5 i 6 mm)
- Stojak i naczynie ociekowe w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551806	1.5	ø212x(H)315	299,00



Zobacz film



## DYSPENSERY

**NEW**



558102

### POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
558102	4.5	(H)420	999,00

**NEW**



558119

### ZESTAW: 2 X POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM I PODSTAWA Z ADAPTEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Każda pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Podstawa z adapterem w zestawie.

kod	litry	mm	PLN
558119	9	400x200x(H)440	2399,00

**NEW**



558140

### POKRYWA Z DYSPENSEREM DO POJEMNIKÓW GN

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	GN	mm	PLN
558133	GN 1/6	180x165	749,00
558140	GN 1/4	270x165	799,00
558157	GN 1/3	330x180	899,00

**NEW**

### PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika, pojemnik na sos.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Czujnik zabezpieczający przed przegrzaniem – włącza alarm dźwiękowy i automatycznie wyłącza grzanie.
- Regulowana temperatura podgrzewania: do 90°C.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
558126	230	900	ø180x(H)500	1799,00



558126



<90 °C

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

127



## DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

- Wykonane z polietylenu.
- Nasadka zapewnia świeżość sosu i utrzymanie higieny.



Zobacz film



558003 558010 558027 557808 557815 557822

## DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
558003	1	żółty	0.2	ø50x(H)185	7,00
558010	1	czerwony	0.2	ø50x(H)185	7,00
558027	1	transparentny	0.2	ø50x(H)185	7,00
557808	1	żółty	0.35	ø55x(H)205	8,00
557815	1	czerwony	0.35	ø55x(H)205	8,00
557822	1	transparentny	0.35	ø55x(H)205	8,00
557907	1	żółty	0.7	ø70x(H)240	10,00
557914	1	czerwony	0.7	ø70x(H)240	10,00
557921	1	transparentny	0.7	ø70x(H)240	9,00
558058	3	transparentny	0.2	ø50x(H)185	5,00/15,00
557853	3	transparentny	0.35	ø55x(H)205	6,00/18,00
557952	3	transparentny	0.7	ø70x(H)240	9,00/27,00



557990



NEW

## MINI DYSPENSER DO SOSÓW

### - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonany z półtransparentnego polietylenu.
- Nakrętka z korkiem.
- Produkt wielokrotnego użytku.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
557990	0.05	ø35x(H)100	33,00
557891	0.03	ø30x(H)85	30,00

## POJEMNIK Z POMPKĄ DO SOSÓW

- Pojemnik z pompką dozującą na różnego rodzaju sosy
- Do użytku w barach szybkiej obsługi, bufetach, restauracjach i podczas cateringu
- Obudowa wykonana z ABS
- Wewnętrzny pojemnik z miarką, pokrywka i wyjmowana pompka wykonane z polipropylenu
- Materiał pojemników całkowicie pozbawiony BPA – nie wpływa na smak i zapach zawartości
- Blokada pompki zapobiegająca przypadkowemu naciśnięciu podczas transportu
- Pojemność: 2,5 l
- Dozowanie: 20 ml
- Odporność termiczna: od -40°C do +70°C
- Prosty demontaż i możliwość piętrowania
- Nadaje się do mycia w zmywarce



203521

203538

203545

kod	kolor	mm	PLN
203521	czerwony	230x210x(H)250	87,00
203538	żółty	230x210x(H)250	87,00
203545	biały	230x210x(H)250	87,00



Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku



558386

### DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

- Butelka z polietylenu, zatyczka z polipropylenu
- Ergonomiczny kształt butelki i wykonanie z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku
- Zatyczka pozwala zachować czystość i świeżość
- Mały otwór zapobiega wyciekaniu sosu z odwróconej butelki

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	PLN
558386	1	transparentny	0.3	ø65x(H)190	5,00



630648



### EKSPOZYTOR DO HOT DOGÓW I DYSPENSERÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 2 wycięcia na dyspensery HENDI i 2 miejsca na hot dogi

kod	mm	PLN
630648	260x110x(H)118	89,00



557969



### EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 3 otwory lub 5 otworów na dyspensery (630655)
- Pasuje do dyspensersów do sosów HENDI

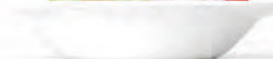
kod	-	mm	PLN
557969	3 otwory ø50 mm	209x80x(H)78	45,00
557976	3 otwory ø57 mm	229x90x(H)78	65,00
557983	3 otwory ø70 mm	274x102x(H)98	75,00
630655	5 otworów ø70 mm	530x110x(H)118	119,00



design by Robert Bronwasser

558096

Niekapiąca końcówka



### DYSPENSER DO SOSÓW NIEKAPIĄCY

- Do użytku w barach, bufetach i restauracjach
- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera
- Wykonany z polietylenu
- Przejroczysta butelka ze specjalnie zaprojektowaną nasadką dozującą
- Konstrukcja butelki pozwalająca postawić ją do góry dnem bez ryzyka wycieku sosu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
558096	0.23	ø50x(H)160	8,00



429457

429440



### STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	38,00
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	47,00







## PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw
  - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamykanych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką utatwiająca obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia



kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	424,00







199992

### PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw - dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminiowym korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Zreżki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia

- przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki - tatwy w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zreżków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	114,00



199664

199657

### KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	311,00
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	132,00



199978

### KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym

kod	mm	PLN
199978	ø275x(H)140	125,00



198124

### ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełnienia
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	20	(L)230	19,00/38,00





## ZRĘBKI WĘDZARNICZE

Pyły i zrębki pozyskane zostały z drewna szlachetnych gatunków drzew liściastych – także owocowych – i z drewna beczek po sezonowanych alkoholach: czerwonym winie, whisky i koniaku.

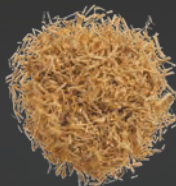
Te ostatnie polecamy szczególnie koneserom wspominanych trunków, gdyż dają one niezwykle wrażenia smakowe. Tym, którzy nie dowierzają – potwierdzamy – to absolutnie autentyczne i unikatowe rozwiązanie. Produkty pochodzą

z fragmentów starych, dębowych beczek, w których wcześniej, przez lata leżakowały wspomniane alkohole! W naszej ofercie znajdziecie delikatny pył wędzarniczy oraz dwa rodzaje zrębków – drobne i nieco większe. Użycie ich w procesie wędzenia, a zyskacie nie tylko doskonały smak i zapach dowolnego dania, ale możecie także zaprezentować je w wyjątkowo atrakcyjny sposób, wywołując efekt WOW!



pył wędzarniczy  
– do użytku

z generatorami dymu  
lub pistoletem wędzarniczym



zrębki wędzarnicze  
drobne

do użytku na grillu bezpośrednio na węglu drzewnym  
lub z wykorzystaniem tacy wędzarniczej,  
czy wędzarni rurowej



zrębki  
wędzarnicze



DĄB



BUK



CYTRUS



BRZOSKWINIA



MIGDAŁY



DRZEWO OLIWNE

### pył wędzarniczy



	DĄB	BUK	CYTRUS	BRZOSKWINIA	MIGDAŁY	DRZEWO OLIWNE
kod	199787	199183	199213	199237	199220	199190
waga	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
cena	22,00	22,00	22,00	22,00	22,00	22,00

### zrębki wędzarnicze drobne



	DĄB	BUK	CYTRUS	BRZOSKWINIA	MIGDAŁY	DRZEWO OLIWNE
kod	199282	199275	199305	199329	199312	199299
waga	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
cena	28,00	28,00	28,00	28,00	28,00	28,00

### zrębki wędzarnicze



	DĄB	BUK	CYTRUS	BRZOSKWINIA	MIGDAŁY	DRZEWO OLIWNE
kod	199374	199367	199398	199411	199404	199381
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
cena	28,00	28,00	28,00	28,00	28,00	28,00



		CZERWONE WINO	WHISKY	KONIAK
<b>pył wędzarniczy</b>				
	kod	199244	199251	199268
	waga	700 g	700 g	700 g
	cena	<b>22,00</b>	<b>22,00</b>	<b>22,00</b>
<b>zrębki wędzarnicze drobne</b>				
	kod	199336	199343	199350
	waga	700 g	700 g	700 g
	cena	<b>28,00</b>	<b>28,00</b>	<b>28,00</b>
<b>zrębki wędzarnicze</b>				
	kod	199428	199435	199442
	waga	3 kg	3 kg	3 kg
	cena	<b>28,00</b>	<b>28,00</b>	<b>28,00</b>



199794

### PYŁ WĘDZARNICZY - ZESTAW 9 SMAKÓW

- Przeznaczony do stosowania w profesjonalnej gastronomii
- W zestawie 9 smaków: migdał, buk, cytrus, koniak, dąb, oliwka, brzoskwinia, czerwone wino i whisky
- Niepowtarzalny aromat
- Do wędzenia na zimno
- Idealne do przygotowywania wędzonych serów, czy ryb
- Do użytku z generatorami dymu lub pistoletem wędzarniczym

kod	waga [kg]	szt./opak.
199794	1.35	<b>19,00/171,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

133



## DREWNIKA WĘDZARNICZE

- Dedykowane obróbce w średniej i wysokiej temperaturze
- Idealne do stosowania w piecach do pizzy, piecach zewnętrznych oraz na grillu - bezpośrednio na węgiel drzewny
- Niepowtarzalny aromat
- Wzmocnienie smaku ulubionych potraw
- Do wyboru, podobnie jak w przypadku pyłów i zrbków wędzarniczych jest użyte drewno dębowe, bukowe, bardziej egzotyczne - z drzew oliwnych, cytrusowych czy z migdałowców oraz drewno pozyskane z beczek po sezonowanych trunkach - czerwonego wina, whisky i koniaku
- Połóżcie je bezpośrednio na węgiel Marabu lub inny - drzewny, a już po chwili poczujecie niepowtarzalny aromat, wydobywający się z paleniska.



BRZOSKWINIA

kod	199503
waga	3 kg
cena	84,00



BUK

kod	199459
waga	3 kg
cena	84,00



CYTRUS

kod	199480
waga	3 kg
cena	84,00



DĄB

kod	199466
waga	3 kg
cena	84,00



WĘGIEL DRZEWNY  
MARABU

kod	199541
waga	10 kg
cena	119,00



MIGDAŁY

kod	199497
waga	3 kg
cena	84,00



DRZEWO OLIWNE

kod	199473
waga	3 kg
cena	84,00



CZERWONE WINO

kod	199510
waga	3 kg
cena	84,00



KONIAK

kod	199534
waga	3 kg
cena	84,00



WHISKY

kod	199527
waga	3 kg
cena	84,00



18/0  
stainless steel



Zobacz film

### PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	12,00
512104	ø70x(H)45	14,00
512302	ø90x(H)45	17,00



18/0  
stainless steel



### PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	16,00
512159	pierścień	ø100x(H)45	18,00
512203	dociskacz	ø80x(H)55	10,00
512210	dociskacz	ø100x(H)55	14,00

### FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

- Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	15,00
512173	forma	80x80x(H)45	19,00
512227	dociskacz	63x63x(H)55	10,00
512234	dociskacz	80x80x(H)55	11,00



Zobacz film



do cen należy doliczyć VAT 23%





## SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY



588017



588024



Zobacz film

### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Uniwersalny syfon do przygotowywania pysznej bitej śmietany, kremów, musów i zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów i lodów
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Bita śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N<sub>2</sub>O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588017	0.5	ø85x(H)235	<b>297,00</b>
588024	1	ø98x(H)330	<b>320,00</b>



589205



### CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

kod	-	mm	PLN
589205	Profi Line	120x30x(H)240	<b>87,00</b>

### KOŃCÓWKI DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

- Idealne do dekoracji, napełniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
  - 1 długa końcówka ø3x(H)106 mm
  - 1 długa końcówka ø5x(H)106 mm
  - 1 krótka końcówka ø3x(H)40 mm
  - 1 krótka końcówka ø5x(H)40 mm
- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany Hendi Profi Line

kod	PLN
589106	<b>73,00</b>



do kremów



do płynnych sosów



do dekorowania







Zobacz film

### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N<sub>2</sub>O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588031	0.25	ø80x(H)200	134,00
588369	0.5	ø80x(H)260	160,00
588376	0.95	ø95x(H)320	174,00

### CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

kod	-	mm	PLN
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	62,00



### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N<sub>2</sub>O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0.5	ø80x(H)260	159,00



589007



589007



588420



do cen należy doliczyć VAT 23%





**PASUJĄ DO  
WSZYSTKICH  
SYFONÓW  
NA RYNKU**



588208



588215



586907



### NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypetnione N<sub>2</sub>O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabołów w syfonach Hendi może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	1,60/16,00
588215	24	1,50/36,00
586907	50	1,50/75,00



Zobacz film



### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N<sub>2</sub>O) do syfonów do bitej śmietany
- Naboże nie są dołączone

kod	kolor	litry	mm	PLN
975855	żółty	0.5	ø80x(H)260	164,00
975893	turkusowy	0.5	ø80x(H)260	164,00
975886	fioletowy	0.5	ø80x(H)260	164,00
975879	zielony	0.5	ø80x(H)260	164,00
975862	niebieski	0.5	ø80x(H)260	164,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



139





**NEW**



290965



### AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY

- Obudowa, pojemnik na śmietanę i wewnętrzne elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwo wyjmowany pojemnik na śmietanę ze stali nierdzewnej AISI 304 - wygodne czyszczenie
- Intuicyjny panel sterowania
- Funkcja wcześniejszego chłodzenia (pre-cooling) dla dłuższego utrzymania świeżości śmietany
- Manualne lub automatyczne porcjowanie 3 rozmiarach porcji: mała, średnia i duża
- Ustawienie rozmiaru i temperatury chłodzenia dla każdej wielkości porcji
- Regulacja napowietrzenia śmietany za pomocą pokrętła zapewniająca optymalną konsystencję gotowego produktu
- Automatyczny program czyszczenia znacznie przyspieszający pracę
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600A
- Maks. wydajność: 90 l/h
- W zestawie: 2 końcówki do porcjowania z tworzywa sztucznego, 1 końcówka ze stali nierdzewnej do napełniania rurek wawflowych bitą śmietaną, 3 szczotki druciane do czyszczenia trudno dostępnych miejsc (mała, średnia, duża)

kod	V	W	mm	PLN
290965	230	500	577x234x(H)440	10999,00



290934



### AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5, ELEKTRONICZNY

- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bitą śmietaną jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Wygodne sterowanie za pomocą panelu elektronicznego
- Chłodzony powietrzem
- Wyjmowany pojemnik
- Pojemność zbiornika: 2,5 l
- Wydajność: 50 kg/h
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
290934	230	500	400x230x(H)430	11599,00





Zobacz film



### MASZYNA DO LODÓW

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Krótki czas przygotowania (do 90 minut)
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatury od -10°C do -35°C
- Funkcja podtrzymania temperatury przez 2 godziny po zakończeniu pracy urządzenia w celu utrzymania konsystencji przygotowanego produktu
- Nie wymaga użycia schłodzonych składników
- Duży, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia i ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania topatka mieszająca z polipropylenu
- Przejroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „twist-lock” umożliwiającą kontrolę procesu
- Czynnik chłodzący: R600a

kod	V	W	mm	PLN
274231	230	180	272x315x(H)362	1999,00

274231

**NEW**



### WAGA LCD DO LODÓW Z PORTEM RS232 I LEGALIZACJĄ

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Płaska szalka i stojak na wafle do lodów - szalka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcyjnymi: ustawienia, zero, tara, podświetlenie ekranu.
- Wyposażona w port RS232 do podłączenia kasy fiskalnej lub drukarki paragonów.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga dwudziałkowa:
  - do 3 kg działka 1 g,
  - do 6 kg działka 2 g.
- Zakres ważenia: od 20 g do 6 kg.
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm.
- Z legalizacją pierwotną.
- Stojak na wafle do lodów - szalka (kod: 755754), zasilacz w zestawie.

kod	zakres kg	mm	PLN
755761	6	255x264x(H)244	829,00



755761



755754



**NEW**

### STOJAK NA WAFLE DO LODÓW - SZALKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 otwory:
  - mniejszy o średnicy  $\phi 45$  mm
  - większy o średnicy  $\phi 65$  mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
755754	230x120x(H)151	125,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



141







### GAŁKOWNICA

kod	-	mm	PLN
759233	1/24	ø51	109,00
759240	1/30	ø49	109,00
759257	1/36	ø46	109,00
759264	1/40	ø44	109,00



### GAŁKOWNICA

kod	-	mm	PLN
572016	1/10	ø70	57,00
572313	1/20	ø56	54,00
572115	1/12	ø66	51,00
572214	1/16	ø59	55,00
572412	1/24	ø53	50,00
572511	1/30	ø50	50,00
572610	1/36	ø48	52,00
572719	1/40	ø44	52,00

### GAŁKOWNICA

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale także do nakładania ziemniaków typu purée
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji
- Wykonana ze stali nierdzewnej



kod	-	mm	PLN
755006	1/4	ø100	176,00
755013	1/8	ø80	191,00
755020	1/10	ø70	191,00
755037	1/12	ø67	180,00
755044	1/16	ø59	195,00
755051	1/20	ø56	195,00
755068	1/24	ø51	195,00
755075	1/30	ø49	179,00
755082	1/36	ø47	179,00
755099	1/40	ø45	179,00
755105	1/50	ø43	195,00
755112	1/60	ø40	195,00
755143	1/100	ø30	195,00







**stöckel**

PA poliamid  
S.S. stal nierdzewna

755372

755334



### GAŁKOWNICA

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom
- Wykonana ze stali nierdzewnej

Lepsza identyfikacja porcji

kod	-	mm	PLN
755334	1/12	ø67	205,00
755341	1/16	ø59	205,00
755358	1/20	ø56	205,00
755365	1/24	ø51	205,00
755372	1/30	ø49	190,00
755389	1/36	ø47	190,00
755396	1/40	ø45	190,00



755259

755273

S.S. stal nierdzewna

**stöckel**

### GAŁKOWNICA OWALNA

kod	-	mm	PLN
755259	1/20	70x52	222,00
755273	1/30	62x43	222,00



755181



802007



802007

802014

### PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownicy oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Wbudowany system myjący uruchamiany poprzez nacisk i zapewniający małe zużycie wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Gumowa osłona zabezpiecza rant płuczki i rękojeść gałkownicy przed mechanicznymi uszkodzeniami
- Płuczka (model 755174) z możliwością instalacji do ściany, blatów i innych płaskich powierzchni
- Dopływ wody 3/8", odpływ ø20 mm

kod	-	mm	PLN
755181	z systemem myjącym do zabudowy	270x110x(H)115	1395,00
755174	z systemem myjącym do montażu na ścianie	220x120x(H)90	1596,00

### PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Do użytku w lodziarniach, kawiarniach i restauracjach
- Dokładne i szybkie mycie gałkownicy oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Zachowanie czystości stanowiska pracy przy niewielkim zużyciu wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wygodne użytkowanie
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość montażu do ściany i innych pionowych powierzchni za pomocą uchwytu: 802014
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"

kod	mm	PLN
802007	270x111x(H)115	208,00

### ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI

kod	mm	PLN
802014	302x115x(H)122	69,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

143





755808

755815

755822

755839

18/10

stainless steel

**SZPATUŁA DO LODÓW**

kod	kolor	mm	PLN
755808	niebieski	(L)260	27,00
755815	czerwony	(L)260	27,00
755822	żółty	(L)260	27,00
755839	fioletowy	(L)260	27,00



755556

755686

755655

**stöckel****PORCJONER**

kod	-	mm	PLN
755556	1/20	ø56x120	163,00
755563	1/24	ø51x120	163,00
755570	1/30	ø49x120	162,00

**PORCJONER**

- Z powłoką ceramiczną  
Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755686	1/20	ø56x170	316,00
755693	1/30	ø49x170	316,00

**PORCJONER**

- Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755655	1/20	ø56x170	218,00
755679	1/30	ø49x170	218,00



759301

**PORCJONER**

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z aluminium
- Niewielka waga
- Długi, wygodny uchwyt wypełniony olejem dla lepszego porcjowania - olej poprzez ciepło dłoni rozgrzewa się, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	mm	PLN
759301	1/30	ø56x225	65,00

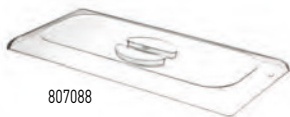


755730

S.S.  
stainless steel**STOJAK NA WAFLE DO LODÓW**

- Na 3 wafle

kod	mm	PLN
755730	200x95x(H)85	51,00



807088

### POKRYWKA DO KUWETY DO LODOW Z POLIWEGLANU

- Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu



kod	mm	PLN
807088	360x165	22,00



807026

807057



807033

807071



### KUWETA DO LODOW Z POLIWEGLANU

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	transparentny	5	360x165x(H)120	47,00
807033	czarny	5	360x165x(H)120	44,00
807071	czarny	5	360x250x(H)80	46,00
807057	transparentny	5	360x250x(H)80	47,00



### WITRYNA MROŻNICZA NASTAWNA 77 L

- Przeznaczona do prezentacji i serwowania produktów; utrzymuje niską temperaturę do 4 godzin
- Nie nadaje się do długoterminowego przechowywania mrożonych produktów
- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Pokrywa z potrójną szybą z systemem łatwego otwierania
- Chłodzenie wymuszonym obiegiem powietrza z automatycznym odszranianiem, kompresor umieszczony obok komory
- Pojemność: 8 pojemników GN 1/6 lub 4 pojemniki GN 1/3 (maks.

wysokość 150 mm)

- 4 regulowane nóżkami ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Czynniki chłodnicze: R290.
- Klasa klimatyczna: 4
- Etykieta energetyczna: E (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	3599,00

## KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,9 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)



kod	litry	mm	PLN
807002	7	ø200x(H)245	115,00



## KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
802083	7.3	ø200x(H)250	154,00



## POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802083, 807002



kod	ø	dlugosc (mm)	PLN
802076	ø190	ø190	28,00



## KUWETA DO LODÓW

- Stal nierdzewna o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	litry	mm	PLN
802045	3.6	360x165x(H)80	72,00
802038	5	360x165x(H)120	71,00
802021	6.5	360x165x(H)150	95,00
802052	5	360x250x(H)80	66,00



## KUWETA DO LODÓW

- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
807019	5	360x165x(H)120	69,00





design by  
Robert Bronwasser



Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min

2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu



2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)

221631



221600

221617

221624

221631

221648

221655

### SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH - DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
  - 2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)
  - 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu (po 2 szt.)
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221624	karmelowy	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>





IDEALNY DO  
PRZYGOTOWANIA  
FREDDO CAPPUCCINO,  
FRAPPÉ I KOKTAJLI  
MLECZNYCH



221617



221600



221624



961124



961117



961131

**KUBEK DO MIKSOWANIA  
Z POLIWĘGLANU DO  
SHAKERA DO KOKTAJLI  
MLECZNYCH – DESIGN BY  
ROBERT BRONWASSER**

- Przeznaczony do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

**KUBEK DO KOKTAJLI  
MLECZNYCH – DESIGN BY  
ROBERT BRONWASSER, 0,97 L**

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

**MIESZADŁA DO SHAKERA  
DO KOKTAJLI MLECZNYCH  
– DESIGN BY ROBERT  
BRONWASSER**

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonane z trwałego poliwęglanu
- Łatwe do wymiany
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 mieszadła: podwójne i pojedyncze

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	39,00

kod	mm	PLN
961117	ø113x(H)160	79,00

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	39,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





Mocne i wytrzymałe

Nietoksyczne

Bezwonne

Do ciepłych i zimnych mas



557105



### WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Jednorazowe
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie – rolka 100 szt.

kod	mm	szt./opak.
557112	445x220	0,49/49,00
557105	530x285	0,59/59,00



557303



### WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

- Jednorazowe worki
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie – rolka 100 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
557303	100	515x280	0,69/69,00



550120

550328

550526



### WORKI DO SZPRYCOWANIA - ZESTAW 2 SZT.

- Do wielokrotnego użytku (możliwość wyparzania)
- Wykonane z bawełny, wewnątrz pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550120	2	(L)300	13,00/26,00
550229	2	(L)350	15,00/30,00
550328	2	(L)400	17,00/34,00
550427	2	(L)450	19,00/38,00
550526	2	(L)500	22,00/44,00



550106

550304

550502



### WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymałe
- Wykonane z supernylonu, bez szwów
- Elastyczne i cienkie
- Możliwość użycia w gotującej wodzie
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
550106	1	(L)300	26,00
550205	1	(L)350	26,00
550304	1	(L)400	28,00
550403	1	(L)450	30,00
550502	1	(L)500	35,00

Polecam



550113



### WIESZAK NA WORKI DO SZPRYCOWANIA I KOŃCÓWKI

- Zestaw zawiera:
- 4 uchwyty na worki
- 31 uchwyty na końcówki
- 7 haczyków do powieszenia przyborów, takich jak np. szpatuły
- małą półkę na drobne akcesoria

kod	mm	PLN
550113	500x360x(H)560	231,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

151





## KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

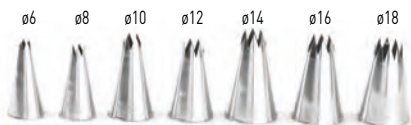


551790

## KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

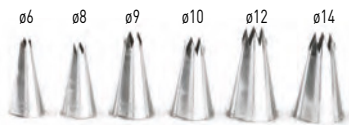
kod	-	szt./opak.
551790	ø6-8-10-12-14	8,80/44,00



## KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	11,00/77,00



551370 551387 551271 551394 551424 551431

## KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KARBOWANA

kod	mm	PLN
551370	ø6	11,00
551387	ø8	11,00
551271	ø9	13,00
551394	ø10	13,00
551424	ø12	13,00
551431	ø14	13,00



551110

## KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	4,00/28,00

## KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

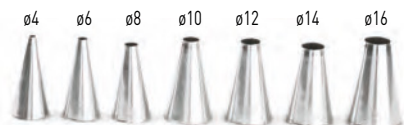


551691

## KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551691	ø2-4-6-8-10	8,00/40,00



## KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	11,00/77,00



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

## KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW PROSTA

kod	mm	PLN
551325	ø2	11,00
551295	ø3	11,00
551332	ø4	11,00
551349	ø6	11,00
551356	ø8	11,00
551264	ø9	13,00
551363	ø10	11,00



551011

## KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	4,00/28,00



Zobacz film

18/10  
stainless steel

551592

### KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 różnych końcówek do
  - napełniania
  - formowania makaroników
  - dekorowania (wzór gwiazdka)
  - tworzenia „splotu koszyka”
  - pisania
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551592	8,00/40,00



551202

### KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 końcówek do dekoracji:
  - 2 x wzór gwiazdka
  - 1 x wzór kwiatek
  - 1 x wzór gwiazdka francuska
  - 1 x końcówka w kształcie litery „V”
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	PLN
551202	40,00



### KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KWIATEK

kod	mm	PLN
551219	ø10	11,00



### KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA FRANCUSKA

kod	mm	PLN
551226	ø11	11,00



### KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW W Kształcie LITERY „V”

kod	mm	PLN
551233	ø14	11,00



### KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW DO NAPEŁNIANIA

kod	mm	PLN
551240	ø7	18,00
551257	ø4	18,00



### KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW WSTĄŻKA

kod	mm	PLN
551288	16x2	11,00



### KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	-	szt./opak.
551400	ø 6-8-10-12	5,50/66,00



551400

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

153





### FORMA DO BABECZEK



kod	-	mm	PLN
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	19,00
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	25,00



### FORMA DO CIAST

- Prostokątna

kod	mm	PLN
682104	180x80x(H)60	39,00
682302	260x100x(H)75	47,00
682401	300x110x(H)75	59,00



Zobacz film



Zobacz film



### FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

- Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	15,00
512173	forma	80x80x(H)45	19,00
512227	dociskacz	63x63x(H)55	10,00
512234	dociskacz	80x80x(H)55	11,00

### PIERŚCIEN KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pieńcień	ø80x(H)45	16,00
512159	pieńcień	ø100x(H)45	18,00
512203	dociskacz	ø80x(H)55	10,00
512210	dociskacz	ø100x(H)55	14,00

### PIERŚCIEN KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	12,00
512104	ø70x(H)45	14,00
512302	ø90x(H)45	17,00





Zobacz film

673782



### FORMY DO WYCINANIA MOTYLE – ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
673782	(H)20	38,00



673744

673768

673751



### FORMY DO WYCINANIA – ZESTAW

– Zestaw 9 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673744	okrągła	(H)30	45,00
673768	gwiazda	(H)30	45,00
673751	kwadratowa	(H)30	45,00



673737



### FORMY DO WYCINANIA OWALNE – ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673720	gładka	(H)52	79,00
673737	karbowana	(H)52	80,00



673775



### FORMY DO WYCINANIA TRÓJKĄTNE – ZESTAW

– Zestaw 6 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
673775	(H)50	46,00



673416

674413



### FORMY DO WYCINANIA OKRĄGŁE – ZESTAW

– Okragłe

– Zestaw 14 szt. w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673416	gładka, ø19-112	(H)35	46,00
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	46,00



do cen należy doliczyć VAT 23%





677810

### MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

kod	grubość (mm)	mm	PLN
677810	0.7	530x325	65,00
677834	0.7	300x400	51,00
677827	0.7	600x400	69,00



677018

### MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- Kolor czarny

kod	mm	PLN
677018	300x400	53,00



512401



### RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

- Rant prostokątny ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512418	383x285x(H)50	92,00
512432	385x285x(H)60	100,00
512401	585x385x(H)50	126,00
512425	585x385x(H)60	137,00



512296



### RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

- Rant okrągły ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512241	ø140x(H)50	36,00
512340	ø140x(H)60	40,00
512258	ø160x(H)50	44,00
512357	ø160x(H)60	46,00
512265	ø180x(H)50	44,00
512364	ø180x(H)60	48,00
512272	ø200x(H)50	49,00
512371	ø200x(H)60	51,00
512289	ø220x(H)50	48,00
512388	ø220x(H)60	50,00
512296	ø240x(H)50	48,00
512395	ø240x(H)60	58,00

## PEDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Odporny na wysoką temperaturę
- Uchwyt drewniany



kod	mm	PLN
515389	200x25	27,00
515396	220x50	42,00



515389

515396

515228

515327

## PEDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM NATURALNYM - ZESTAW 2 SZT.

- Włosie ze szczeciny świńskiej
- Uchwyt z drewna bukowego



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
515228	2A	190x20	8,50/17,00
515327	2	210x40	14,00/28,00



515358

515365

## PEDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM SILIKONOWYM

- Uchwyt z polipropylenu



kod	mm	PLN
515358	220x32	15,00
515365	230x45	19,00



833032



Zobacz film



## RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

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

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	93,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

157





## SKROBKI DO CIASTA

- Cukiernicze dekoracyjne do ciast, musów, mas i kremów
- Wykonane z polipropylenu



x6

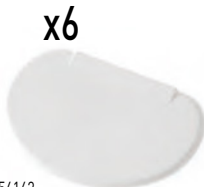


554135

### SKROBKA DO CIASTA TRAPEZOWA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554135	6	136x97	5,00/30,00
554128	6	155x107	5,00/30,00
554111	6	194x127	5,00/30,00

x6



554142

### SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554142	6	104x74	5,00/30,00
554159	6	159x103	5,00/30,00

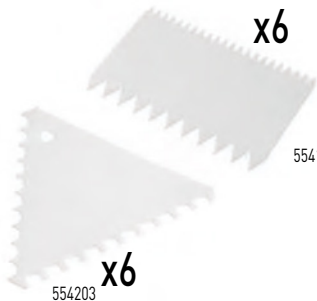
x6



554197

### SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554197	6	130x100	5,00/30,00



x6

554173

### SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ - ZESTAW 6 SZT.

- Z 2 ząbkowanymi krawędziami

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554173	6	110x72	5,00/30,00

### SKROBKA DO CIASTA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ - ZESTAW 6 SZT.

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554203	szeroki rozstaw	6	110x110	5,00/30,00
554210	wąski rozstaw	6	110x110	5,00/30,00





x3



554432

x6



554364

x6



554166

**SKROBKĄ DO CIASTA TRAPEZOWĄ - ZESTAW 3 SZT.**

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554432	3	216x128	5,00/15,00

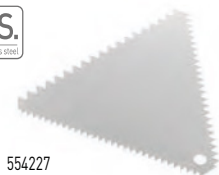
**SKROBKĄ DO CIASTA PROSTOKĄTNĄ - ZESTAW 6 SZT.**

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554364	6	120x96	3,30/19,80

**SKROBKĄ DO CIASTA PÓŁOKRĄGLĄ - ZESTAW 6 SZT.**

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554166	6	120x88	2,50/15,00

- Giętka



554227



554234

**SKROBKĄ CUKIERNICZĄ TRÓJKĄTNĄ GRZEBIEŃ**

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554227	110x110	23,00

**SKROBKĄ CUKIERNICZĄ PROSTOKĄTNĄ GRZEBIEŃ**

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554234	102x69	26,00



855751



553404

**NÓŻ DO CIASTA**

- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
855751	150x110	26,00

**NÓŻ DO CIASTA**

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
553404	150x110	21,00





855775

855782

855683

### SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA

- Elastyczne ostrze
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu bez nitów

kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
855775	110	19x220	24,00
855782	200	32x343	34,00
855683	254	37x390	34,00



### SZPATUŁA DO SMAROWANIA WĄSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu PP bez nitów

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
840894	płaska	300	35,00
840863	płaska	120	36,00
840870	płaska	200	34,00
840887	płaska	250	36,00
840900	płaska	350	41,00
840917	płaska, z dwoma uchwytami	300	44,00



840863

840870

840887

840894

840900

840917

840924

840931

840948

840955

850275



850244

### SZPATUŁA CUKIERNICZA

- Wykonana ze stali nierdzewnej DIN 1.4301
- Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
850268	szerokość 85 mm	115	37,00
850275	szerokość 100 mm	120	39,00
850237	szerokość 110 mm	125	43,00

### SZPATUŁA DO SMAROWANIA WĄSKA

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
840924	płaska, elastyczna	200	37,00
840931	płaska, elastyczna	300	45,00
840948	kątowa	200	59,00
840955	kątowa	300	59,00

### SZPATUŁA CUKIERNICZA Z PIERŚCIENIEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej DIN 1.4301
- Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
850244	szerokość 110 mm	125	49,00
850251	szerokość 125 mm	130	56,00





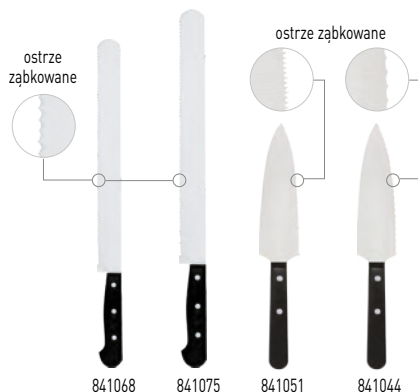
Zobacz film



### SZPATUŁA WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie, elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855744	255	37x400	41,00
855706	110	17x220	22,00
855690	203	34x345	27,00



### NÓZ DO CIASTA

- Wykonany ze stali niemieckiej, chromowo-molibdenowo-wanadowej
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841068	z ząbkami	300	61,00
841075	z ząbkami	350	67,00

### NÓZ DO SERWOWANIA CIASTA

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841051	z ząbkami	180	48,00
841044	z drobnymi ząbkami	180	48,00

ostrze ząbkowane



### NÓZ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840962	ptaski	300	43,00
840979	ptaski	350	45,00
841037	ząbkowany z 2 stron	350	37,00
840986	ząbkowany z 1 strony	300	40,00
840993	ząbkowany z 2 stron	300	42,00



kod	lp.	nazwa	mm	PLN
S719.008	1	Szpatuła trójkątna	120x80	69,00
S773.015	2	„Lasagne” szpatuła	150x90	95,00
S772.020	3	Szpatuła cukiernicza, płaska	200	69,00
S772.027	4	Szpatuła cukiernicza, płaska	270	84,00
S772.035	5	Szpatuła cukiernicza, płaska	350	95,00
S780.026	6	Szpatuła cukiernicza-zakrzywiona	260	84,00



**NEW**



### POJEDYNCZA GITARA CUKIERNICZA

- Narzędzie służące do precyzyjnego, wzdłużnego i poprzecznego cięcia oraz szybkiego porcjowania miękkich wyrobów cukierniczych typu ganache, kremów śmietankowych, marshmallows, pralin i konfekcji ciast bankietowych.
- Efektowny czarny design: rama podstawy i ramki strun wykonane z aluminium anodowanego na czarno.
- Błat roboczy i płyta wykonane ze stali nierdzewnej – gwarantowana wytrzymałość i łatwe utrzymanie w czystości.
- Struny wykonane z higienicznej stali chirurgicznej.
- Wyprofilowanie blatu i struny gwarantują wyjątkową precyzję pracy; cięcie z chirurgiczną dokładnością.
- Specjalnie zaprojektowane zawiasy wykonane z mosiądzu – długa żywotność produktu w odróżnieniu od innych produktów na rynku posiadających zawiasy z tworzywa sztucznego.
- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas pracy.
- W zestawie:
  - 1 podstawa o wymiarach 600x400x(H)100 mm,
  - 3 ramki do cięcia z wizualnym oznakowaniem rozstawu strun:
    - 9 strun z rozstawem 45 mm
    - 13 strun z rozstawem 30 mm
    - 17 strun z rozstawem 22,5 mm
  - stalowa płyta,
  - klucz do wymiany strun.

kod	mm	PLN
195789	636x441x(H)109	4499,00

### Korzyści z używania gitary cukierniczej

- Usprawnienie produkcji w cukierniach, piekarniach i punktach gastronomicznych.
- Wysoka precyzja: cięcie masy, ciast, musów na wiele równych kawałków bez zniekształceń i nadszarpięć za pomocą zamontowanych stalowych strun rozstawionych w różnych kombinacjach wymiarowych.
- Sprawne i bezproblemowe nakładanie masy i zdejmowanie pokrojonego produktu dzięki stalowej płycie dołączonej do zestawu.
- Możliwość dokładnego określenia wagi każdego wykrojonego produktu końcowego przy odpowiedniej konstrukcji gramatury całego ciasta.
- Prosta zasada działania pozwala na idealne pokrojenie masy nawet dla osób mniej doświadczonych.
- Łatwy montaż, demontaż oraz utrzymanie w czystości.



3 ramki do cięcia z rozstawem strun do cięcia co: 22,5 mm (17 strun), 30 mm (13 strun) i 45 mm (9 strun)

**NEW**

## PIŁA DO BISZKOPTU

- Przeznaczona do krojenia blatów biszkoptowych o wymiarach zgodnych ze standardem cukierniczym: 600x400 mm oraz okrągłych blatów biszkoptowych o średnicy: od  $\varnothing 5$  cm do  $\varnothing 40$  cm.
- Efektowny czarny design: obudowa wykonana z higienicznego anodowanego aluminium.
- Ostrze ze stali nierdzewnej, jedyne na rynku z atestem do kontaktu z żywnością, łatwo zdejmowane i nadające się do mycia w zmywarce – gwarantowana wysoka higiena pracy.
- Nóżki wykonane z tworzywa PTFE, zapewniające komfortową pracę na każdym blacie.
- Otwory na ostrze z obu stron takie same – możliwość przykręcenia nakrętki z lewej i prawej strony.
- Doskonałe wyważenie dla zapewnienia stabilności i powtarzalności efektów krojenia.
- Wyposażona w miarkę umieszczoną na obudowie – możliwość regulacji grubości blatu biszkoptu: od 1 cm do 6 cm.
- Długość ostrza: 57 cm, z regulowaną wysokością według miarki.

kod	mm	PLN
400098	620x120x(H)130	699,00



841068

### Zalety użytkowe:

- Przyspieszenie procesu krojenia do 50%.
- Zmniejszenie strat produkcyjnych do 20%.
- Bardzo dokładne cięcie wpływa na idealne skalkulowanie produktu końcowego, ustalenie ilości biszkoptów i końcowej ceny wyrobu gotowego.
- Miarka pozwala na precyzję krojenia i osiąganie jednakowych efektów wizualnych krojenia bez konieczności używania dodatkowych narzędzi – każda warstwa biszkoptu jest identyczna.
- Komfort pracy: brzeszczot jest odpowiednio napięty i mocowany na frezowanym elemencie – nie wygina się i nie obraca.





**SHAKER DO KOKTAJLI  
MLECZNYCH  
NA STRONIE 148**



design by  
Robert Bronwasser

IDEALNY DO  
PRZYGOTOWANIA  
FREDDO CAPPUCCINO,  
FRAPPÉ I KOKTAJLI  
MLECZNYCH





18/8  
stainless steel



515044



Zobacz film

### ZNACZNIK ROZSTAWNY, JEDNOSTRONNY, 5 OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515044	222x56x(H)55	209,00



515150

### ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY, 7-OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515150	222x80x(H)55	279,00



S.S.  
stainless steel



512500

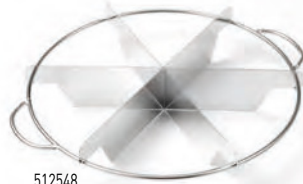


Zobacz film

### ZNACZNIK DO TORTÓW

- Do wyznaczania równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	-	mm	PLN
512500	8 porcji	ø320	146,00
512517	12 porcji	ø320	185,00
512531	16 porcji	ø320	203,00



512548

### ZNACZNIK DO TARTY

- Do wyznaczania równych porcji i nacinania ciasta

kod	-	mm	PLN
512548	6 porcji	ø270	105,00
512555	8 porcji	ø270	114,00





659304



659403

### WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z syntetycznej gumy



kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	52x257	13,00
659304	116	70x358	19,00
659403	116	70x410	24,00



659007



659106

### WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z silikonu



kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	55x270	17,00
659007	105	70x360	33,00
659106	105	70x420	32,00



658604



658802



658901

### WYBIERAK DO CIASTA

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



kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	19,00
658703	90	75x320	39,00
658802	90	75x425	44,00
658901	150	100x515	64,00



659458



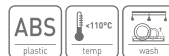
659458



659472

### WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z syntetycznej gumy



kod	dlugość ostrza (mm)	mm	PLN
659472	117	75x408	28,00
659458	88	57x254	18,00
659465	117	75x357	27,00



563007



563106

### ŁYŻKA



kod	mm	PLN
563106	450x80	27,00
563007	375x70	20,00
563205	575x105	42,00



659700



659809

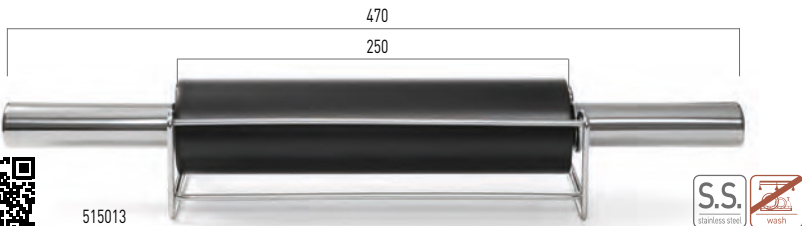
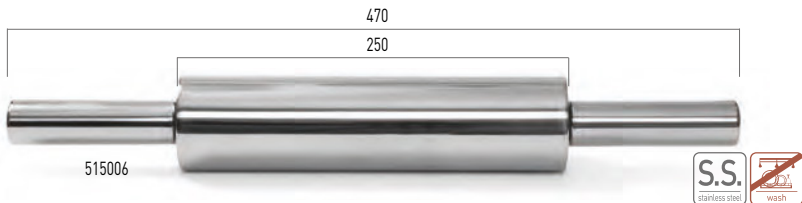
### ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z poliamidu

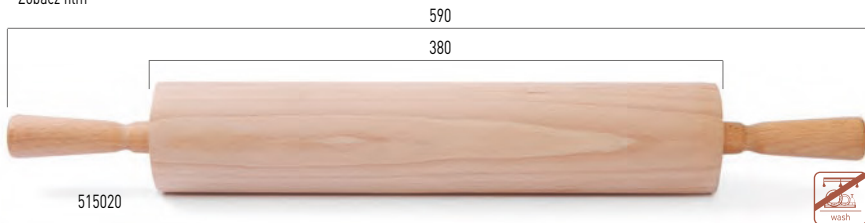


kod	mm	PLN
659700	(L)305	36,00
659809	(L)385	49,00





Zobacz film



### WĄLEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Na tulejach ślizgowych

kod	mm	PLN
515006	ø62x470	128,00

### WĄLEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ NIEPRZYWIERAJĄCY

- Na tulejach ślizgowych  
- W zestawie stojak chromowany

kod	mm	PLN
515013	ø62x470	173,00

### WĄLEK DO CIASTA DREWNIANY

- Na łożyskach kulkowych

kod	mm	PLN
515020	ø75x590	189,00



637791

### SITO DO PRZESIEWANIA

- Z zawieszką

kod	-	mm	PLN
637791	do cukru pudru	ø250x(H)75	39,00
637821	do cukru pudru	ø410x(H)80	79,00
637807	do mąki	ø250x(H)75	46,00
637838	do mąki	ø410x(H)80	79,00
637814	do butki tartej	ø250x(H)75	44,00
637845	do butki tartej	ø410x(H)80	74,00



do cukru pudru:  
wielkość oczek  
0,5x0,5 mm

do mąki:  
wielkość oczek  
1x1 mm

do butki tartej:  
wielkość oczek  
3x3 mm

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

167



## ROLKI DO CIASTA PROFI LINE

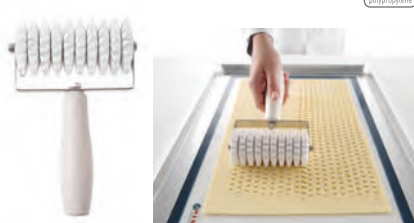


### ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 70 mm

Watek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515099	85x210	73,00



### ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 120 mm

Watek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515112	140x210	81,00

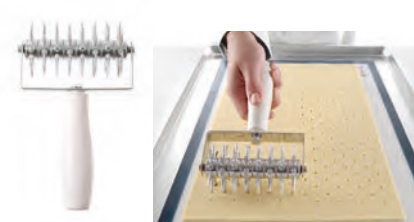


### ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 70 mm

Watek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515136	80x210	91,00



### ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 120 mm

Watek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515143	140x210	115,00



Zobacz film



Solidne ostrza ze stali nierdzewnej do pracy o dużym napięciu



### ROLKA TNĄCA DO CIASTA - WZÓR SIATKI

- Szerokość wátka: 120 mm

Ostrza tnące ze stali nierdzewnej

Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515129	135x200	119,00

## ROLKI DO CIASTA KITCHEN LINE



### ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Wałek o szerokości 60 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kołkami do naktuwania ciasta  
Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę  
Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia  
Wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515037	210x73	40,00

### ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Wałek o szerokości 120 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kołkami do naktuwania ciasta  
Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę  
Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia

kod	mm	PLN
515082	140x200	30,00



### ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI

- Szerokość wałka: 120 mm

kod	mm	PLN
515075	130x200	30,00

### ROLKA TNĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 60 mm

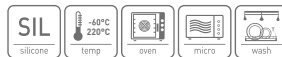
kod	mm	PLN
515068	80x210	23,00





## FORMY SILIKONOWE

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
- Doskonale do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji



676202

### SEMI-SPHERE

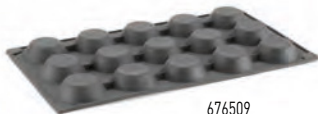
kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	45,00



677001

### MINI-CAKE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	46,00
676387	GN 1/1	100x52x(H)31	20	177,00



676509

### TARTELETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	45,00



676905

### MUFFINS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	45,00
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	46,00
676363	GN 1/1	ø70x(H)40	24	177,00
676233	600x400	ø48x(H)31	70	225,00



677506

### CANNELE BORDELAIS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	46,00



676707

### MADELEINES

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677308	GN 1/3	42x29x(H)11	20	43,00
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	46,00



Zobacz film



198209



198223



199008

### PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania
- zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Ze zdejmowaną podstawą

kod	mm	PLN
198209	145x70x(H)190	139,00

### PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania
- zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Z podstawą

kod	mm	PLN
198223	115x50x(H)155	64,00

### WKŁAD Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
199046	4	0.2	12,00/48,00
199008	1	0.2	15,00



783153

783160

783177



### MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	13,00
783160	6	ø90x(H)48	12,00
783627	6	ø100x(H)25	12,00
783177	6	ø120x(H)55	22,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



171





#### STABILIZATOR TEMPERATURY

Już od pierwszej sekundy pracy palnik uzyskuje optymalną wartość temperatury płomienia - 1300 °C

POWTARZALNOŚĆ DZIĘKI SYSTEMOWI BLUE HEAT

#### SKRZELOWA CZERPNIĄ POWIETRZA

Wloty powietrza do komory spalania o zwiększonej przepustowości.

DUŻA MOC PŁOMIENIA  
SPALANIE BEZSADZOWE



design by  
Robert Bronwasser

#### PRECYZYJNE STEROWANIE PŁOMIENIEM

Idealne do opalania: cukrów, białka, serów, owoców, warzyw i mięs  
PŁYNNÉ STEROWANIE DŁUGOŚCIĄ PŁOMIENIA W ZAKRESIE 15-150 MM

#### NAJDŁUŻSZA DYSZA OGNIOWA 100 mm

- bezpieczne flambirowanie
  - dokładne umiejscowienie strefy ognia i obróbki termicznej
  - maksymalna separacja dłoni od wysokiej temperatury
- WYGODA I SWOBODA

#### BŁYSKAWICZNA INSTALACJA

Wskaźnik umieszczony na SAFETY COVER ułatwia szybką instalację zbiornika. Jeden klik i BEZPIECZNIE zmienicie zasobnik.  
GDY WAŻNY JEST CZAS - MASZ PEWNOŚĆ POPRAWNIE ZAŁOŻONEGO WKŁADU

### HENDI JET PALNIK SZEFA KUCHNI

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą o szefach kuchni
- Nowoczesny design: matowa czerń z zielonym akcentem
- Ergonomiczny uchwyt
- Praca palnika w każdej pozycji pod dowolnym kątem - nawet z płomieniem skierowanym do góry - dzięki specjalnej konstrukcji zapobiegającej rozpryskom płomienia
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkładzie z gazem (możliwość wymiany wkładu po wyczerpaniu gazu)
- Zapalnik piezoelektryczny
- Duże pokrętko gazowe umożliwiające łatwą regulację wielkości i intensywności płomienia w zakresie: 15-150 mm
- W zestawie: palnik i wkład

kod	-	mm	PLN
198247		185x65x(H)100	85,00
198254	zestaw z wkładem gazowym	175x68x(H)260	119,00



198254





360°

**VERTICAL WORK – Gen 2.0**

- intensywny – KIEROWALNY strumień / 360 stopni.
  - płomień nie cofa w kierunku palnika i ręki
- UNIERSALNY I BEZPIECZNY**

**ZAPROJEKTOWANY, ABY ŁATWO GO ZAUWAŻYĆ**

Kontrastowe kolory pozwalają na natychmiastowe zlokalizowanie urządzenia wśród kuchennych narzędzi

**PŁASZCZ GAZOWY**

Zbudowany z klosza kryjącego, zaworu jednoprzepustowego zapewnia stałą ochronę operacyjną przed ingerencją płomieni z opalanych surowców na zawór gazowy

**BEZPIECZEŃSTWO**

**NIEZAWODNY**

Inicjator płomienia wykorzystuje pojawiające się na powierzchni kryształu wyładowanie elektryczne będące wynikiem mechanicznego oddziaływania PRZYCISKASZ I DZIAŁA – NIE MUSISZ WYMIENIAĆ KAMIENI ŚCIERNYCH LUB KUPIWAĆ KOLEJNEGO PALNIKA

**ZAPROJEKTOWANY DO WYZWAŃ KUCHENNYCH**

Lekka i bardzo wytrzymała konstrukcja palnika to zastawa wysokiej jakości materiałów. Wytrzymały kadłub wraz z osłoną gazową NIE KUPUJ ZABAWEK WYBIERZ NARZĘDZIE NA LATA



**WKŁAD Z GAZEM – ZESTAW 4 SZT.**

- Przeznaczony do palnika szefa kuchni (198216, 198247)
- Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
- Zestaw 4 sztuk

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
199039	4	13,00/52,00

199039

do cen należy doliczyć VAT 23%



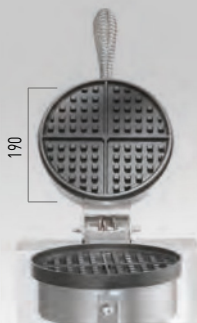


Zobacz film

## GOFROWNICA OKRĄGŁA NA GOFRY BELGIJSKIE

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o pyszne gofry w stylu belgijskim. Doskonale rozwiązanie również dla samoobsługowych bufetów śniadaniowych w hotelach.
- Wydajność: do 20 wafli na godzinę
- Gofrownice wykonane z emaliowanego odlewu aluminiowego, można czyścić szcztką.
- Wielkość wafli: średnica  $\varnothing$  190 mm, grubość do 23 mm
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie od 50°C do 220°C
- Timer: do 15 min

kod	V	W	mm	PLN
212172	230	1000	250x380x(H)590	678,00



- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o atrakcyjne gofry na patyku lub corn dogi
- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem

- Gofrownice wykonane z emaliowanego odlewu aluminiowego, można czyścić szcztką.
- Nienagrzewająca się rączka



212189

## GOFROWNICA CORN DOG

- Możliwość pieczenia jednocześnie 6 gofrów lub corn dogów
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
212189	230	1550	390x335x(H)230	1123,00



212165

## GOFROWNICA LOLLY

- Możliwość pieczenia jednocześnie 4 gofrów, każdego o długości 255 mm (bez patyczka)
- Waga netto: 10,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
212165	230	1750	310x395x(H)230	1116,00

## GOFROWNICE

- Gofrownice wykonane z emaliowanego żeliwa, można czyścić szczotką.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



212103

212127

212134

### GOFROWNICA – MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne z Liège, 2 prostokątne gofry 4x6 kratek

kod	V	W	mm	PLN
212103	230	1500	320x437x(H)251	1123,00



### GOFROWNICA – DUŻA KRATKA

- Gofry belgijskie, 2 prostokątne gofry 3x5 kraterk

kod	V	W	mm	PLN
212127	230	2200	320x437x(H)277	1123,00



### GOFROWNICA – SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc

kod	V	W	mm	PLN
212134	230	2200	320x437x(H)251	1099,00





**NEW****PODGRZEWACZ DO NACHOSÓW**

- Obudowa wykonana z aluminium i szkła hartowanego.
- Wewnętrzna przegroda wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wyposażony w wyjmowaną tacę na okruchy.
- Maks. temperatura grzania: 55°C
- Pojemność komory: 30 l

kod	V	W	mm	PLN
282779	230	300	320x390x(H)510	899,00



282779

**NEW****PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM**

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika, pojemnik na sos.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Czujnik zabezpieczający przed przegrzaniem – włącza alarm dźwiękowy i automatycznie wyłącza grzanie.
- Regulowana temperatura podgrzewania: do 90°C.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
558126	230	900	ø180x(H)500	1799,00



&lt;90 °C

558126

**SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW**

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

kod	mm	PLN
642566	233x205	41,00



642566

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****177**



NEW



282748



282762

### URZĄDZENIE DO POPCORNU

- Profesjonalna, bardzo wydajna i energooszczędna maszyna do produkcji popcornu przeznaczona dla wszelkiego rodzaju punktów obsługi gastronomicznej
- Rama nośna wykonana ze stopu aluminium
- Solidna obudowa ze szkła hartowanego i stali malowanej proszkowo w kolorze czerwonym
- Duże drzwiczki skrzydłowe dla bezpieczeństwa obsługi wykonane ze szkła akrylowego
- System mieszający wbudowany w garnek, zapobiegający przypalaniu się popcornu
- Rączki z nienagrzewającego się tworzywa ułatwiające dokładne opróżnianie misy
- Wygodna klapka do wyjmowania popcornu
- Szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren
- Podświetlane wnętrze



- Ogrzewane dno komory
- Czas trwania jednego cyklu: ok. 2 min
- Waga: ±25 kg

kod	V	W	mm	PLN
282748	230	1500	560x420x(H)770	1499,00
282762	230	1500	560x420x(H)770	1499,00



Szuflada pod komorą pozwala na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren



562017



### SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
562017	0.25	(L)250	14,00



## FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania czekolady do temperatury 45°C
- Min. pojemność czekolady: 1 kg
- Maks. pojemność czekolady: 1,5 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego



Zobacz film



Fontanna do czekolady 3-poziomowa

Fontanna do czekolady 5-poziomowa

Fontanna do czekolady 6-poziomowa

	Fontanna do czekolady 3-poziomowa	Fontanna do czekolady 5-poziomowa	Fontanna do czekolady 6-poziomowa
kod	274101	274156	274163
regulacja temp.	45°C	110°C	150°C
min. poj. czekolady	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
max poj. czekolady	1,5 kg	6 kg	8 kg
wymiary	ø210x(H)390	ø330x(H)700	ø370x(H)840
moc/napięcie	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
PLN	<b>269,00</b>	<b>1800,00</b>	<b>2279,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

179





# BLACKBOLT

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!

**MOC  
1500 W**

221570  
BLACKBOLT MIKSER  
PLANETARNY HENDI  
ZOBACZ NA  
STRONIE 222



Składana półka  
do odkładania  
pączków



205914



System „zimnej strefy”  
oddzielający pozostałości  
smażenia poniżej poziomu  
grzałek

Kran spustowy

### SMAŻALNIK

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dniu zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50° -190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytur
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	1899,00





Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw

Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw



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



Zobacz film



## SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonata do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- W zestawie 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 4, 5 i 7 mm
- Obudowa z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrask łączy zamykające pokrywy oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Wydajność: 100 - 300 kg/h
- Waga: 27,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	540x240x(H)450	3049,00

231807



280096



### TARCZA DO PLASTRÓW

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

kod	grubość (mm)	PLN
280096	1	369,00
280102	2	369,00
280126	4	369,00
280201	6	369,00
280218	8	369,00
280225	10	369,00



280317



### TARCZA DO WIÓRKÓW

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

kod	grubość (mm)	PLN
280317	7	345,00
280294	2	345,00
280300	3	345,00
280416	4.5	345,00



234730



### TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterów (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234747	10	579,00
234730	8	579,00



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

## SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WŁOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy ø55 mm na długie warzywa, np. marchew, ogórki
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami) oraz wiórki 3, 4, 5 i 7 mm
- Obudowa komory krojącej z odlew aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Prędkość: 300 obr./min
- Wydajność: 100 - 350 kg/h
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automagiczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	500x250x(H)470	<b>3399,00</b>



Zobacz film



Mały otwór do wkładania  
mniejszych warzyw

Duży otwór z rączką do wkładania  
dużych kawałków warzyw



231852



234754



### TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterków [234754 + 280218, 234761 + 280225]

kod	grubość (mm)	PLN
234761	10	<b>459,00</b>
234754	8	<b>495,00</b>



280423



### TARCZA DO SŁUPKÓW

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

kod	grubość (mm)	PLN
280423	3	<b>495,00</b>



280621



### TARCZA „V” DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

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

kod	PLN
280621	<b>359,00</b>



280690

### STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	<b>199,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

183





**Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami** dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

**Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!**

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

**Maksymalna skuteczność i komfort pracy!**

**Modele ULTRA z technologią brushless:** są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości. gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcję dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System) wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy

**Maksymalna wygoda dla użytkownika** boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym. Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.



## SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V - 5 PRĘDKOŚCI

**sammic**

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA - możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Model CA-4V do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych do różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless” skutecznie utrzymują moment obrotowy
- Kontrola siły krojenia, gwarantująca identyczne krojenie o najwyższej jakości
- Funkcja SENCO FORCE alarmująca o przeciążeniu silnika
- Funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną moc silnika
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację:

- natężenia prądu w silniku
- mocy silnika w danym momencie
- temperatury w module elektronicznym IGBT
- temperatury wewnątrz obudowy silnika
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Średnica tarczy: 205 mm
- Prędkość: 300-1000 obr./min
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm<sup>2</sup> lub 286 cm<sup>2</sup>
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: aż do 500 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

**Duży podajnik na warzywa:**  
136 cm<sup>2</sup> lub 286 cm<sup>2</sup>



**Mały podajnik na warzywa**



1050123



1050784



1050796

kod	model	otwór głowicy (cm <sup>2</sup> )	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050784	CA-3V	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	<b>11059,00</b>
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	<b>12929,00</b>
1050123	Podajnik rurowy - nasadka do długich warzyw							<b>3729,00</b>





**Duży podajnik  
na warzywa:**  
136 cm<sup>2</sup> lub 286 cm<sup>2</sup>



**Mały podajnik  
na warzywa**



**Maksymalna skuteczność i komfort pracy!**

**Modele ACTIVE:**

wyposażone w asynchroniczny silnik  
o dużej mocy  
są proste w obsłudze dzięki nowemu,  
ergonomicznemu panelowi sterowania

**Podwójne  
zabezpieczenie  
przed wypadkami**  
dwa mikrowłączniki  
bezpieczeństwa: po zdjęciu  
pokrywy i/lub uniesieniu  
dociskacza silnik  
automatycznie się  
wylączy

## SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM SERII CA-31 I CA-41

**sammic**

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratak dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

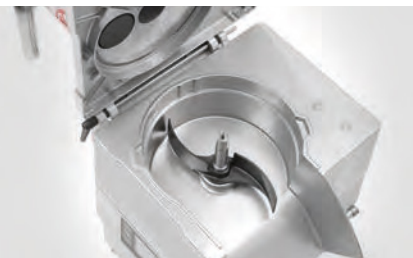


1050700



1050719

kod	model	otwór głowicy (cm <sup>2</sup> )	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	<b>5699,00</b>
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	<b>5699,00</b>
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	<b>9129,00</b>
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	<b>9129,00</b>



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

187





**Większa wydajność!**

2 prędkości oraz wysoko  
wydajny podajnik  
do jednorazowego załadunku  
dużej ilości produktów

## SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM CA-62 SAMMIC

**Sammic**

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania dużych ilości warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA - możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy na gotowy produkt
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Łatwy w użyciu nowy, wodoodporny, elektronicznie sterowany panel
- 2 prędkości pracy:
  - 365 obr./min - do cięcia precyzyjnego
  - 730 obr./min - do pracy z maks. wydajnością
- Wydajność: 500-1000 kg/h
- Otwór wsadowy: 273 cm<sup>2</sup>
- Średnica tarczy: 205 mm
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
- Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy
- Waga netto: 29,8 kg



kod	model	otwór głowicy [cm <sup>2</sup> ]	wydajność [kg]	V	W	mm	kg	PLN
1050738	CA 62	273	500-1000	230	750	430x420x(H)810	29,5	<b>17269,00</b>



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

189





kod	przeznaczenie		PLN
1010215	Tarcza do plasterów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	439,00
1010220	Tarcza do plasterów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	439,00
1010224	Tarcza do plasterów FC-3D 3 mm		439,00
1010227	Tarcza do plasterów FC-6D 6 mm		439,00
1010409	Tarcza do plasterów FC-8D 8 mm		439,00
1010410	Tarcza do plasterów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane,	439,00
1010411	Tarcza do plasterów FC-14D 14 mm	biała kapusta i inne	489,00
1010252	Tarcza do plasterów FC-20 + 20 mm		489,00
1010247	Tarcza do plasterów FC-20 + 25 mm		489,00
1010406	Tarcza do plasterów FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne	439,00
1010403	Tarcza do plasterów FCC-3 + 3 mm	cięcie delikatnych produktów:	439,00
1010404	Tarcza do plasterów FCC-5 + 5 mm	pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	439,00
1010295	Tarcza do plasterów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać	489,00
1010300	Tarcza do plasterów karbowanych FCO-3 + 3 mm	karbowane plastry ogórków,	489,00
1010408	Tarcza do plasterów karbowanych FCO-6 + 6 mm	marchwi, ziemniaków itp.	489,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	489,00
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	489,00
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	489,00
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	489,00
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	489,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	609,00
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	609,00
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	659,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plasterów	659,00





kod	przeznaczenie		PLN
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	339,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	339,00
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	339,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	499,00
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	489,00



1010204

kod		PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm	439,00
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm	439,00
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratek	269,00

### STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	219,00

### PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNIC: CA-301, CA-401, CA-601

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	mm	PLN
1050063	666x686x(H)400	1539,00



1050063

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

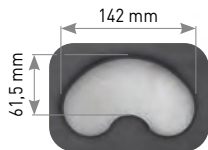
191



## SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE



- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcia
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
- Model 1050962 do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)
- Do 35 różnych rodzajów cięć - dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratki (należy zamawiać osobno)
- Technologia bezszczotkowa (model 1050962) gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – dwa mikrowłóczniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza



1050940



1050962

kod	model	otwór głowicy (cm <sup>2</sup> )	wydajność (kg)	prędkość (obr./min)	V	W	mm	kg	PLN
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	<b>4719,00</b>
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	<b>7779,00</b>

### AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	<b>1209,00</b>
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	<b>719,00</b>
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	<b>719,00</b>
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	<b>719,00</b>



1010204

### STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratki
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	<b>219,00</b>

## TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE



kod	przeznaczenie		PLN
1010530	Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	339,00
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	339,00
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	339,00
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,00
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,00
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,00
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCS-2 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	319,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	499,00
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	499,00
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	499,00
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	499,00
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm	W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	499,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010514	Zestaw do purée ziemniaczanego – drobna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	279,00
1010516	Zestaw do purée ziemniaczanego – zgrubna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	279,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,00
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,00
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,00
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

193



#### Skuteczność i wydajność

możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej. Obroty wsteczne do mieszania produktów  
Zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz dziurkowanych

#### Bezpieczeństwo

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

#### Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy

solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy



## KUTRY-EMULGATORY SAMMIC ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

**sammic**

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak: warzywa i ziota, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu, oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatar, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrabiania ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Kuter-emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z ptynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednolitej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z poliwęglanową pokrywą z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające załączenie silnika, gdy moduł kutra-emulgatora nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego wyrobu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości i liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Obroty wsteczne do mieszania produktów
- Mocne silniki wykonane w technologii „Brushless”, skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości od 300 do 3000 obr./min
- Dodatkowa funkcja Force Control pozwalająca na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- W komplecie nóż ząbkowany



1050834

1050853

kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050834	KE-5V	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	9799,00
1050853	KE-8V	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	11379,00

## AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włókniстых	719,00
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włókniстых	1429,00
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	659,00
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	1429,00
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	774,00
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	1499,00
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	269,00
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	339,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

195





## KUTRY-EMULGATORY ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I KUTRY ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

**Sammic**

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania różnorodnych produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (4,4 l) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny (model 1051000) z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Szerokie zastosowanie - 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1051000) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany).  
Programy specjalne: grube i drobne mielenie, timer
- Ostrzeżenie przed przecięzeniem - Force Control - alarm wizualny i dźwiękowy
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami - mikrowyłaczniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie, system ostrzeżeń o błędach
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design
- Obudowa wykonana z fiberglass - wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność - obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca - wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



1050980



1051000

kod	model	typ	zbiornik (l)	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	silnik	waga (kg)	PLN
1050980	K-41	kuter	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	asynchroniczny	14,2	5149,00
1051000	KE-4V	kuter-emulgator	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	bezsztuczki	11,9	8219,00

### AKCESORIA

kod		PLN
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy 1050940 i 1050962 lub kutra 1050980 i 1051000	1619,00
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,00
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	719,00
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	719,00





## KUTRY SAMMIC Z DWOMA PRĘDKOŚCIAMI



- Niezwykle skuteczne i wydajne urządzenia, umożliwiające krojenie, mielenie, mieszanie i gnieciecie produktów
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Przejrzysty i intuicyjny panel sterowania sprawia, że kuter jest niezwykle prosty w obsłudze
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej posiada pokrywę wykonaną z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiają załączenie silnika, gdy moduł kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokuje obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- 2-stopniowa regulacja prędkości: 1500 i 3000 obr./min
- W komplecie znajduje się nóż zabkowany.



1050832



1050850

kod	model	zbiornik (l)	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050832	K-52	5,5	2	1500 / 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	7929,00
1050850	K-82	8	2	1500 / 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	8499,00

## AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,00
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	1429,00
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	659,00
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	1429,00
2053091	Nóż zabkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	774,00
2053930	Nóż zabkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	1499,00
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	269,00
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	339,00



## URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE SAMMIC COMPACT LINE

**sammic**

- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako opcja
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniające bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i kompaktowa konstrukcja – szatkownica mniej waży i zajmuje mało miejsca
- Obudowa wykonana z fibreglassu – wzmocnionego włókna szklanego
- Wysoka wodoodporność dzięki obudowie pozbawionej otworów wentylacyjnych
- Cicha praca zapewniająca wysoki komfort użytkowania
- Szerokie zastosowanie, dzięki 5-stopniowej regulacji prędkości (model 1050962), do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe, i miękkich: pomidory, banany)
- System kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – 2 mikrowłazniki

- bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza – silnik automatycznie się wyląca
- Duży podajnik na warzywa: 89 cm<sup>2</sup>
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt, pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 50-350 kg/godz.
- Łatwe w demontażu dzwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- 1 lub 10 prędkości emulgatora: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Funkcja pracy pulsacyjnej (model 1050900) przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmiełcił ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (do nabycia osobno)



kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm <sup>2</sup> )	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050900	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	<b>6249,00</b>
1050922	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	13	11,9	<b>9799,00</b>

### AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	<b>1209,00</b>
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włókniстых	<b>719,00</b>
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	<b>719,00</b>
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	<b>719,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

199



**Bezpieczeństwo**  
dwa mikrowłączniki  
bezpieczeństwa w pozycji  
naczynia i pokrywy  
– po zdjęciu pokrywy i/lub  
naczynia silnik automatycznie  
się wyłącza

**Szerokie zastosowanie**  
– 5-stopniowa regulacja prędkości!  
do produktów o różnorodnej  
strukturze (twardych warzywa  
korzeniowe i miękkich pomidory,  
banany)

## URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE CK-48V SAMMIC

 **sammic**

- Urządzenia wielofunkcyjne CK-35V i CK-38V marki Sammic łączą w sobie zalety użytkownika szatkownicy z kutrami-emulgatorami
- Produkt idealny dla osób, które cenią sobie wygodę i pełen profesjonalizm
- Wysoka jakość wykonania ze stali nierdzewnej gwarantująca trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Każde urządzenie wyposażone w:
  - blok z silnikiem (wspólny dla wszystkich modeli urządzeń wielofunkcyjnych)
  - głowicę szatkownicy do warzyw (wielkość otworu wlotowego: 136 cm<sup>2</sup> lub 286 cm<sup>2</sup>)
  - zbiornik kutra-emulgatora w zależności od modelu o pojemności: 5,5 l lub 8 l
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Przejrzysty, wodoodporny panel sterowania z podświetleniem LED taty w obudowie
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z poliwęglanu
- Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie kolejnych składników podczas pracy urządzenia
- Zbiornik kutra-emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, szczególnie przydatny do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup.
- Wyposażony w zgarniak umożliwiający jeszcze dokładniejsze mieszanie produktów
- Głowica szatkownicy do warzyw, wykonana z odlewu aluminium, charakteryzująca się dużą wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy. Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą tarcz i krątek [akcesoria do nabycia osobno]
- Mocny silnik wykonany w technologii „Brushless” skutecznie utrzymuje moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych umożliwiającą uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej odpowiednia do siekania delikatnych produktów tak, aby nie zmiełcił ich na miazgę (tylko dla modelu emulgatora)
- Wydajny silnik o mocy 1500 W
- Poziom hałas: <70 dB



kod	model	wydajność [kg/h]	powierzchnia otworu [cm <sup>2</sup> ]	zbiornik emulgatora [l]	V	W	wymiary szatkownicy [mm]	wymiary cuttera [mm]	waga - szatkownica [kg]	waga - cutter [kg]	PLN
1050752	CK-35V	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	13669,00
1050808	CK-38V	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	15399,00
1050769	CK-45V	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	15859,00
1050821	CK-48V	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	17319,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

201





## WIROWKA DO SAŁATY SERIA ES-200

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kółka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty



Zobacz film



1000710

kod	1000710
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
PLN	15749,00

## SOKOWIRÓWKA LI-240 SAMMIC

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Duży otwór wsadowy o średnicy ø75 mm
- Zbiornik na miąższ o poj. 3,25 l
- Specjalnie zaprojektowana pokrywa umożliwiająca sprawne przesuwanie miąższu do zbiornika
- Blokada bezpieczeństwa – urządzenie pracuje wyłącznie przy prawidłowo zamontowanej pokrywie
- Przełącznik turbo – czasowe zwiększenie obrotów pozwala na równoważenie ewentualnych wibracji i oczyszczenie sitka
- Wodoodporna osłona panelu sterowania zapewniająca bezpieczną obsługę urządzenia i ułatwiająca jego czyszczenie
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów, łatwość użytkowania i czyszczenia
- Silnik chłodzony powietrzem
- Prędkość: do 6300 obr./min
- Waga netto: 5 kg



5410000

kod	V	W	mm	PLN
5410000	230	240	310x205x(H)360	2349,00



## URZĄDZENIE DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI – DO 280 KG/H

- Interesujące rozwiązanie dla klienta, który chce samodzielnie zdecydować o poszczególnych elementach młynka do mięsa.
- Napęd należy zamówić oddzielnie, a przepust z jednostką tnącą, która jest dostępna w dwóch wariantach: „ENTERPRISE” i „UNGER”. Oba urządzenia są wykonane ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone w śrubę i sitko z otworami  $\phi 6$  mm. Różnią się one jednak nożem, który może mieć krawędzie tnące po jednej lub obu stronach.



1050210

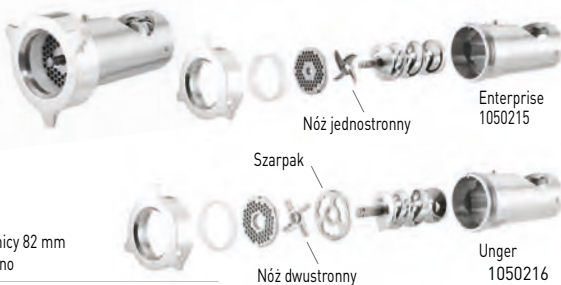
## NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI SAMMIC PS-22

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowalny podajnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej
- Popychacz z polipropylenu
- Przełącznik start/stop
- Średnica gardzeli załadunku:  $\phi 60$  mm
- Wydajny silnik o mocy 740 W
- Poziom hałas: <70 dB
- Waga netto: 30 kg
- Gardziel z zespołem tnącym do nabycia osobno (1050215, 1050216)

kod	mm	V	W	PLN
1050210	310x440x(H)480	230	740	6629,00

## GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
  - Ślimak
  - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
- Sitko z otworkami  $\phi 6$  mm, o całkowitej średnicy 82 mm
- Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno



Enterprise  
1050215

Unger  
1050216

kod	typ	mm	waga (kg)	PLN
1050215	Enterprise jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	2599,00
1050216	Unger podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	2759,00



## SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Odpowiedni do gardzeli Enterprise z zespołem tnącym (1050215) do wilka PS-22 oraz 282007

kod	odpowiednie do	średnica oczka (mm)	PLN
282021	1050216	$\phi 6$	119,00
282014	1050216	$\phi 8$	119,00
282038	1050216	$\phi 4,5$	119,00
282045	1050216	$\phi 3$	129,00



2051525





## WILKI DO MIĘSA PROFI LINE

- 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 noży
- W zestawie:
  - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami  $\varnothing 5$  mm i  $\varnothing 8$  mm w modelu 210765 oraz  $\varnothing 6$  mm i  $\varnothing 8$  mm w modelach 210772 i 210789
  - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
  - Lejek do kielbas z polipropylenu
  - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

WYDAJNOŚĆ  
chwilowa do  
**250 kg/h**



210772

## WILK DO MIĘSA 8 PROFI LINE

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka:  $\varnothing 62$  mm
- Waga: 20,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210765	230	300	250x370 x(H)490	<b>1839,00</b>

## WILK DO MIĘSA 12 PROFI LINE

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka:  $\varnothing 69,8$  mm
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210772	230	550	264x420 x(H)548	<b>2299,00</b>

## WILK DO MIĘSA 22 PROFI LINE

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka:  $\varnothing 82$  mm
- Waga: 31 kg

kod	V	W	mm	PLN
210789	230	900	305x490 x(H)607	<b>2899,00</b>



210451



## SITKO DO WILKA

kod	odpowiednie do	mm	PLN
210413	210765	$\varnothing 5$	<b>89,00</b>
210420	210765	$\varnothing 8$	<b>89,00</b>
210451	210772	$\varnothing 6$	<b>99,00</b>
210468	210772	$\varnothing 8$	<b>99,00</b>
210499	210789	$\varnothing 6$	<b>109,00</b>
210505	210789	$\varnothing 8$	<b>109,00</b>



210444



## NÓZ DO WILKA

kod	odpowiedni do	PLN
210406	210765	<b>79,00</b>
210444	210772	<b>89,00</b>
210482	210789	<b>79,00</b>



210437



## WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	PLN
210390	210765	<b>269,00</b>
210437	210772	<b>309,00</b>
210475	210789	<b>369,00</b>

## WILK DO MIĘSA 12, ZE ŚLIMAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Walek ślimakowy ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicho)
- Sitko  $\varnothing 70$  mm z otworami  $\varnothing 6$  mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282200	230	750	370x220x(H)440	3199,00



Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Lej załadowczy wykonany ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej



**WYDAJNOŚĆ**  
chwilowa do  
**200 kg/h**

Walek ślimakowy wykonany ze stali nierdzewnej

Pojemnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej



### SITKO DO WILKA - $\varnothing 70$ mm

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 8$	95,00
282250	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 3$	95,00
282243	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 4,5$	95,00
282236	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 6$	95,00
282267	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 2$	109,00



282267

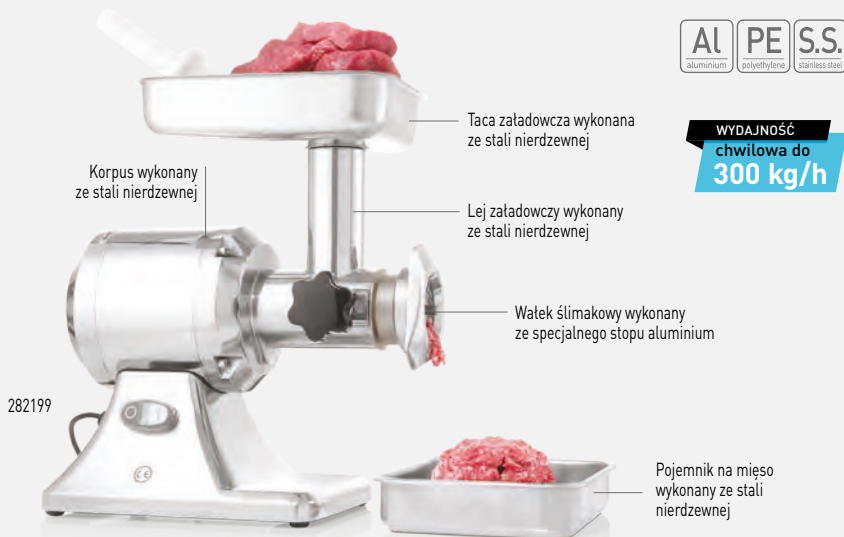


282359

### NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	49,00
282076	282007 i 210819	69,00





282199

**WILK DO MIĘSA 12 PROFI LINE**

- Lej załadawczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Watek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicho)
- Sitko  $\varnothing 70$  mm z otworami  $\varnothing 6$  mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nożki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282199	230	750	370x220x(H)440	<b>2709,00</b>

**WILK DO MIĘSA 22 PROFI LINE**

- Lej załadawczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Watek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicho)
- Sitko  $\varnothing 82$  mm z otworami  $\varnothing 6$  mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nożki
- Waga: 24 kg
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282007	230	1100	430x250x(H)510	<b>3715,00</b>



282267

**SITKO DO WILKA**-  $\varnothing 70$  mm

kod	odpowiedni do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 8$	<b>95,00</b>
282250	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 3$	<b>95,00</b>
282243	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 4,5$	<b>95,00</b>
282236	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 6$	<b>95,00</b>
282267	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 2$	<b>109,00</b>



282359

**NOŻ DO WILKA**

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	<b>49,00</b>
282076	282007 i 210819	<b>69,00</b>

**SITKO DO WILKA**-  $\varnothing 82$  mm

kod	odpowiedni do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	$\varnothing 6$	<b>119,00</b>
282014	282007 i 210819	$\varnothing 8$	<b>119,00</b>
282038	282007 i 210819	$\varnothing 4,5$	<b>119,00</b>
282045	282007 i 210819	$\varnothing 3$	<b>129,00</b>
282052	282007 i 210819	$\varnothing 2$	<b>169,00</b>

**WAŁEK ŚLIMAKOWY**

- Wykonany z anodowanego aluminium



kod	odpowiedni do	PLN
282304	282199	<b>329,00</b>
282069	282007	<b>482,00</b>



Zobacz film

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium

Lejek do kielbas z polipropylenu



**WYDAJNOŚĆ**  
chwilowa do  
**220 kg/h**



Przycisk reset

210802

### WILK DO MIĘSA 12 KITCHEN LINE

- Lej załadowniczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel z odlewem żeliwa
- Lejek do kielbas - z polipropylenu
- Taca załadownicza ze stali nierdzewnej
- 2 sitka  $\varnothing 70$  mm z otworami  $\varnothing 6$  i  $\varnothing 8$  mm ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210802	230	550	432x261x(H)484	2159,00

### WILK DO MIĘSA 22 KITCHEN LINE

- Lej załadowniczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej, wnętrze komory mielącej z żeliwa
- Na wyposażeniu lejek do kielbas oraz 2 sitka  $\varnothing 82$  mm z otworami  $\varnothing 6$  i  $\varnothing 8$  mm
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210819	230	750	427x261x(H)486	2579,00

### SITKO DO WILKA

-  $\varnothing 70$  mm



kod	odpowiedni do	mm	PLN
282229		$\varnothing 8$	95,00
282250	282199,	$\varnothing 3$	95,00
282243	210802	$\varnothing 4,5$	95,00
282236	i 282200	$\varnothing 6$	95,00
282267		$\varnothing 2$	109,00

### SITKO DO WILKA

-  $\varnothing 82$  mm



kod	odpowiedni do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	$\varnothing 6$	119,00
282014	282007 i 210819	$\varnothing 8$	119,00
282038	282007 i 210819	$\varnothing 4,5$	119,00
282045	282007 i 210819	$\varnothing 3$	129,00
282052	282007 i 210819	$\varnothing 2$	169,00



933367

### WALEK ŚLIMAKOWY



kod	odpowiedni do	PLN
933367	210819	409,00
931257	210802	359,00



### NÓŻ DO WILKA



kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	49,00
282076	282007 i 210819	69,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



207



**WYDAJNOŚĆ  
chwilowa do  
150 kg/h**

282274

Łatwy i szybki demontaż  
gardzieli, można myć  
w zmywarce

Zobacz film

**WILK DO MIĘSA 1/2 UNGER 12**

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielienia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlew aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpiel olejowej (bardzo cicho)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie: sitko z otworami  $\phi 6,5$  mm i szarpak
- Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowniczy:  $\phi 52$  mm
- Średnica wyjścia gardzieli:  $\phi 70$  mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	<b>4799,00</b>

Taca załadownicza  
z pokrywą z tworzywa

Zobacz film



210864

Zmiana kierunku  
obrotów**MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA**

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadownicza z tacką na zmielone mięso wykonaną z tworzywa
- Kotek dociskowy z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie: 2 sitka  $\phi 65,8$  mm z otworami  $\phi 4$  i  $\phi 7$  mm oraz szarpak
- 3 końcówki do wyrobu kielbas:  $\phi 12$ ,  $\phi 15$  i  $\phi 20$  mm
- Końcówka do wyrobu tatarsa
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	275x190x(H)347	<b>689,00</b>

3 końcówki do  
wyrobu kielbas:  
 $\phi 12$ ,  $\phi 15$  i  $20$  mmWalek, ślimak, 2 sitka  
 $\phi 65,8$  mm oraz szarpak

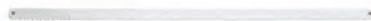


## PIŁA DO KOŚCI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej (AISI570)
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg



1306.045



1312.045

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	<b>159,00</b>
1312.045	ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do pily 1306.045	<b>39,00</b>



Zobacz film



## ELEKTRYCZNA PIŁA DO KOŚCI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Korpus wykonany z lakierowanego aluminium
- Elementy przeznaczane do kontaktu z mięsem wykonane ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Wymiary cięcia: 170x(H)150 mm
- Stół roboczy: 330x300 mm
- Waga netto: 37 kg

282502



kod	V	W	mm	PLN
282502	230	750	530x400x(H)850	<b>6799,00</b>

## TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

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

559208



kod	-	mm	PLN
513071	60 noży	280x57x(H)70	<b>119,00</b>





W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wotowego i wieprzowego



Zobacz film

### KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Maks. wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wotowego i wieprzowego
- Prędkość zespoloty noży zmiękczejących: 75 obr./min
- Wydajność: do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
975305	230	350	465x220x(H)430	2959,00



975305



975329

### PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIEWEGO

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

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	1089,00



975312

### PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARME

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoloty noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałki: 165 mm

kod	mm	PLN
975312	235x130x(H)120	2589,00



843598

841464



### KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Zespoloty 2 wałków z 880 nożami na tożyskach kulowych - wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301, demontowane.
- Wyposażona w „grzebień” zapobiegające zawijaniu się mięsa wokół wałków z nożami.
- Na antypoślizgowych nóżkach.
- Funkcje: nacinanie, zmiękczenie, rozbijanie płatów mięsa.
- Otwór wsadowy: 158x23 mm.
- Szerokość wałków: 175 mm.
- Maks. grubość surowego mięsa: 25 mm.
- Wydajność: do 420 kotletów/bitek na godzinę.
- W zestawie przystawka nacinająca.
- 5 lat gwarancji.

kod	V	W	mm	PLN
843598	230	370	290x500x(H)490	3899,00
841464			wałki zagniatające do kotleciarki	549,00



S.S. stainless steel  
Al aluminium



Zobacz film

282113

### PRASA DO HAMBURGERÓW

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Dolna obudowa wykonana z aluminium anodowanego
- Stempel prasy i forma wykonane ze stali nierdzewnej
- Maks. średnica hamburgera: 130 mm
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa
- Folie do prasowania w zestawie

kod	mm	PLN
282113	320x250x(H)300	799,00

### FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy
- Odporne na wysoką temperaturę
- Biodegradowalne
- ø130 mm
- W opakowaniu ±1255 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
282120	1255	ø130	0,13/159,00



513033



### PRASA DO WRAPÓW I TORTILLI RĘCZNA

- Maks. średnica tortilli: 200 mm
- Wykonana ze stopu aluminium malowanego proszkowo na czerwono

kod	mm	PLN
513033	685x250x(H)200	92,00



Zobacz film



513026

Al aluminium  
indoor

### PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu
- Średnica hamburgera: 115 mm

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	41,00



## NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

18/8  
stainless steel

POJEMNOŚĆ DO

10 L



Zobacz film



282151

Trwały układ przekładni  
– wykonany ze stali hartowanejCzęści mające kontakt  
z żywnością łatwo  
demontowalne  
w celu napełnienia  
i czyszczenia

282151

Wykonana ze stali  
nierdzewnej

## NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napełniania ostonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki:  $\varnothing 16$ ,  $\varnothing 22$ ,  $\varnothing 32$  i  $\varnothing 38$  mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	<b>799,00</b>
282588	5	304x304x(H)640	<b>849,00</b>
282090	7	300x340x(H)830	<b>929,00</b>
282151	10	415x315x(H)690	<b>1299,00</b>

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



282083

## NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność 15 l = ok. 13 kg mięsa
- Elektryczny silnik przesuwały tłok nadziewarki
- Regulowana prędkość przesuwu tłoka w zakresie 0-10 mm/s umożliwia dokładne dostosowanie prędkości napętniania w zależności od konsystencji farszu oraz wielkości i grubości ostionki
- Możliwość załączania pracy nadziewarki za pomocą pedału nożnego
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej
- Waga: 30 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
282083	15	230	60	450x350x(H)750	<b>2699,00</b>



## KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Skuteczne zaciskanie klipsów bez większego wysiłku dzięki zastosowaniu dźwigni z ramieniem o dł. 390 mm
- Szyna na klipsy z obciążnikiem gwarantuje ich prawidłowe położenie
- Regulacja zacisku za pomocą pokrętła ze śrubą blokującą (możliwość dobrania odpowiedniego zacisku zgodnie z rodzajem oraz grubością ostionki, siatki, worka itp.)
- Chromowana, ciężka podstawa na gumowych nóżkach zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- Waga netto: 15 kg
- W zestawie: 1000 klipsów w kształcie litery „U” o wymiarze 11,5x11 mm
- Dodatkowe klipsy do nabycia w opakowaniach po 2000 szt. [265123]

kod	mm	szt./opak.
265116	150x350x(H)500	<b>789,00</b>
265123	Klipsy – zestaw 1 000 szt.	<b>0,04/79,00</b>



265123



265116

do cen należy doliczyć VAT 23%



213





282670

### MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁA

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Miesza zmielone mięso z dodatkami, np. przyprawami, w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu

kod	litry	mm	PLN
282670	10	450x230x(H)335	<b>779,00</b>
282687	18	580x250x(H)415	<b>919,00</b>



282281

### MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Czołsto wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt korbki z odlewu aluminium
- Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu
- Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki
- W modelu 282168 brak przekładni, liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszadła w misie
- W modelu 282281 przekładnia obrotów, 3 obroty korbki są równe jednemu obrotowi mieszadła w misie
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszadła
- Pokrywa z uchwytem w zestawie
- Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	litry	mm	PLN
282168	11	240x460x(H)410	<b>819,00</b>
282281	20	285x550x(H)385	<b>999,00</b>



265109

### KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kiełbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kiełbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm

kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	230x185x(H)325	<b>899,00</b>



222805

### KRAJALNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroci 11 plastrów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przysawek

kod	mm	PLN
222805	275x170x(H)235	<b>579,00</b>



## OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

- Przeznaczona do profesjonalnego użytku, niezbędne wyposażenie każdej kuchni, w której codziennie trzeba obierać ziemniaki i inne warzywa korzeniowe
- Obiera bulwy roślin okopowych za pomocą tarczy ścierniej i podkładek ściernych po wewnętrznej stronie bębna
- Obudowa, tarcza oraz podkładki wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu maszyna jest bardzo wytrzymała, wydajna i łatwa w utrzymaniu czystości
- Tarcza ścierna jest wyposażona w mieszkadła ze stopu aluminium
- Pokrywa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu; pozwala obserwować przebieg procesu obierania
- Mocny silnik zapewnia obranie porcji ziemniaków w 2 - 3 min cyklu



- Panel sterowania wyposażony w 8-minutowy timer i lampki kontrolne
- Bardzo bezpieczny w obsłudze, mikroprzełącznik wyłącza urządzenie po otwarciu pokrywy
- Wyposażony w przyłącze do świeżej wody i odpływu, do płukania ziemniaków podczas obierania
- Separator do zbierania skórek (zbiornik z perforowanym wkładem) skutecznie zmniejsza ryzyko zapchania kanalizacji odprowadzaną z obieraczki wodą
- 4 nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego w tym 2 wyposażone w płytki montażowe - całość umożliwia stabilny montaż urządzenia do podłóża
- Klasa wodoodporności: IP23



229224



229217



229200

### OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 18 KG

- Pojemność zbiornika: 28 l
- Wsad: 18 kg
- Wydajność: 240 - 360 kg/h
- Waga netto: 42,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
229224	230	1100	622x540	6169,00
			x(H)997	

### OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 10 KG

- Bęben o pojemności 22 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 10 kg
- Wydajność: 140-200 kg/h
- Timer: 0-8 min
- Waga netto: 39,6 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229217	230	750	622x540	5559,00
			x(H)857	

### OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 5 KG

- Bęben o pojemności 12 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 5 kg
- Wydajność: 70-100 kg/h
- Waga netto: 39,2 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229200	230	550	622x540	5259,00
			x(H)802	



S.S.  
stainless steelCyfrowy  
timer

226810

**OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 10**

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	V	W	mm	PLN
226810	230	550	530x660x(H)850	<b>8645,00</b>

Cyfrowy  
timerPrzezroczysta  
pokrywa

Separator

226834

**OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 5**

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	<b>7539,00</b>



1000660



1000630

## OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PI-20

- Urządzenia wyposażone są w mocny, niezawodny silnik, który doskonale sprawdzi się w każdej restauracji.
- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwi aluminiowe z hermetyczną uszczelką i mechanizmem zabezpieczającym
- Boczne mieszadła pokryte są materiałem ściernym z węgla silikonu (certyfikacja NSF)
- Aluminiowa płyta podstawy pokryta jest materiałem ściernym z węgla silikonu (certyfikacja NSF)
- Podnoszona, przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwala kontrolować proces obierania warzyw
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Wysoka odporność na wilgoć oraz rozpryskiwanie się wody

dzięki współczynnikowi szczelności: IP65.

- Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wymagane jest podłączenie do wody
- Poziom hałas wynoszący ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
PLN	<b>9079,00</b>	<b>10539,00</b>	<b>16699,00</b>

## AKCESORIA

kod		PLN
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	<b>1259,00</b>
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	<b>1429,00</b>
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	<b>269,00</b>
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	<b>439,00</b>
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	<b>549,00</b>
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	<b>1209,00</b>
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	<b>2796,00</b>
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	<b>3729,00</b>
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	<b>1749,00</b>





## 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 pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostoną
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie 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 nieprzylepającą. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).



210031

### KRAJALNICA 195

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	PLN
210031	230	200	400x400x(H)330	1599,00



210048

### KRAJALNICA 220

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

kod	V	W	mm	PLN
210048	230	280	440x420x(H)350	1699,00



Akrylowa ostona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna ostona na nóż



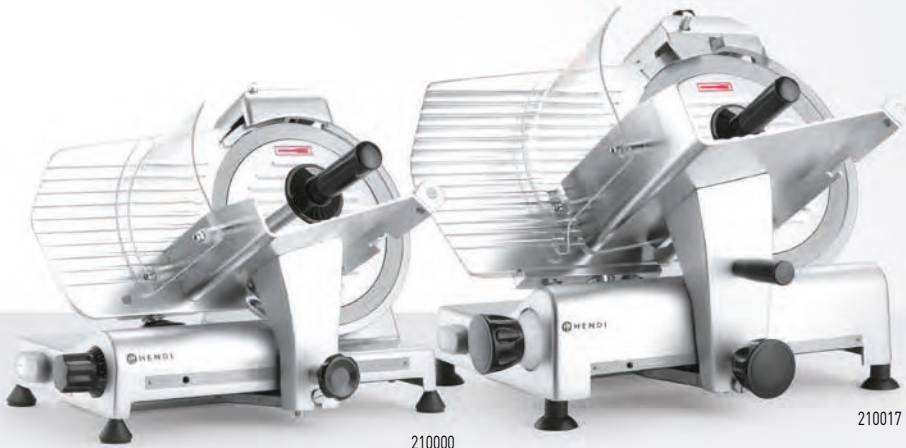
Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą



Zobacz film



210000

210017

### KRAJALNICA 250

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

kod	V	W	mm	PLN
210000	230	320	485x420x(H)395	1999,00

### KRAJALNICA 300

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

kod	V	W	mm	PLN
210017	230	420	600x480x(H)450	2999,00

### NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC

- Do krojenia sera

kod	przeznaczony do	mm	PLN
975800	210031	ø195	399,00
975732	210048	ø220	459,00
975749	210000	ø250	499,00
975756	210017	ø300	699,00



Zobacz film



975732

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

219





## 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 ostoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową błąkadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku

profesjonalnego, tj.:

- Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostoną
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie 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 (975800, 975732, 975749, 975756).



Zobacz film



970294



210086

## KRAJALNICA RED EDITION

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

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	440x420x(H)350	1699,00

## KRAJALNICA 250 RED EDITION

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

kod	V	W	mm	PLN
210086	230	320	485x420x(H)395	1999,00



Łatwa regulacja grubości krojenia



Wózek z ostoną zabezpieczającą



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



## 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

### KRAJALNICA 250

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

kod	V	W	mm	PLN
210215	230	150	494x402x(H)398	1789,00



210215



Zobacz film

### KRAJALNICA 300

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

kod	V	W	mm	PLN
210246	230	250	615x494x(H)477	3079,00



210246

### KRAJALNICA 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

- Nóż, osłona noża i osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiającą krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210222	230	150	494x402x(H)398	1999,00



210222

Powłoka Teflon®  
ułatwia krojenie  
żółtych serów



Zobacz film

Akrylowa osłona  
bezpieczeństwa



Wbudowana  
ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem  
z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny  
z certyfikatem CE



# BLACKBOLT

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!



Zobacz film

MOC  
1500 W



## WYBRANE FUNKCJE



ciasto



biszkopt



ubijanie śmietany



ubijanie białek

## BLACKBOLT MIKSER PLANETARNY HENDI

- Do wyrabiania ciasta i ubijania białek
- Obudowa wykonana z aluminium
- Wysoka, lekka misa ze stali nierdzewnej pozwalająca na wyrabianie również mniejszej ilości ciasta
- Równomierne mieszanie
- Duża stabilność urządzenia podczas pracy
- Cichy silnik o długiej żywotności
- System chłodzenia umożliwiający ciągłą pracę urządzenia przez 60 min
- 11 możliwych ustawień prędkości

- Pojemność: 7 l
  - 0,2-1,5 kg mąki
  - 2-20 białek jaj
  - 150-1500 ml śmietanki
  - 0,1-2 l świeżej śmietany
- Funkcja timera
- Uchwyt powleczony tworzywem syntetycznym zgodnie ze standardami CE
- 4 programy: Ciasto, Biskopt, Ubijanie śmietany, Ubijanie jajek
- Akcesoria przystosowane do mycia w zmywarce

kod	V	W	mm	PLN
221570	230	1500	460x310x(H)379	2549,00



### MODUŁ V-SHAPE BELT

Gotowy na ekstremalną, długotrwałą pracę

### OBUDOWA

Solidna, wykonana z odlew aluminium

### SOFT START

11-stopniowe obroty płynnie regulowane za pomocą pokrętki, dostosowane do wybranego programu

### MISA - 7 LITRÓW

Z kwasoodpornej stali nierdzewnej AISI 304  
Wyposażona w poręczny uchwyt powleczony antypoślizgową powłoką



### PRZEKŁADNIE

Niezwykłe solidne – ze stali nierdzewnej, odpowiedzialne za równomierną planetarną rotację  
Łagodne przejścia do poziomu żądanej mocy

### PANEL STEROWANIA

Czytelny i designerski  
Odcliczanie czasu potrzebnego do przygotowania ciasta  
4 automatyczne programy:  
- Wolne mieszanie (prędkość 1-6)  
- Mieszanie standardowe (prędkość 1-8)  
- Delikatne mieszanie (prędkość 1-9)  
- Szybkie mieszanie (prędkość 1-11)

### POKRYWA Z DOZOWNIKIEM

Wygodne dodawanie składników podczas pracy urządzenia, bez obawy o pobrudzenie blatu



HAK DO CIEŻKICH  
CIAST  
stal nierdzewna  
AISI 304



RÓŻGA  
DO UBIJANIA  
stal nierdzewna  
AISI 304



MIESZADŁO 1  
tworzywo sztuczne  
POM



MIESZADŁO 2  
stal nierdzewna  
AISI 304



MISA 7 L  
stal nierdzewna  
AISI 304



**MIKSERY PLANETARNE PROFI LINE**

- Obudowa ze stopu aluminium malowana na biało lub z żeliwa [226292]
- Formowana wtryskowo osłona zabezpieczająca dzieży wykonana z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej [w modelu 226292]
- Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI304
- W zestawie 3 akcesoria wykonane z aluminium: różga, mieszadło oraz hak do ciasta
- Sterowanie cyfrowe lub manualne [226292]
- Wytrzymały napęd i przekładnie ze stali stopowej SNCM21, pozostałe elementy miedziane.
- Wały osadzone w łożyskach kulkowych
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Timer: do 30 min (dla modelu 226292 do 15 min)
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną lub dzieżą w złej pozycji

430  
stainless steelS.S.  
stainless steel

226261



226278



226285



226292



kod	226261	226278	226285	226292
pojemność	6,6 l	9,5 l	11,4 l	18,9 l
wsad mąki/ciasta	1 kg/1,6 kg	1 kg/1,6 kg	1,5 kg/2,4 kg	2,3 kg/3,68 kg
wymiary	336x460x(H)518 mm	336x483x(H)558 mm	398x499x(H)630 mm	460x520x(H)880 mm
wymiary dzieży	ø260x(H)195 mm	ø275x(H)225 mm	ø300x(H)255 mm	ø348x(H)290 mm
sterowanie	cyfrowe	cyfrowe	cyfrowe	mechaniczne
prędkości	5 - 193-495 obr./min	5 - 193-495 obr./min	3 - 121, 218, 489 obr./min	3 - 142, 264, 482 obr./min
timer	do 30 min	do 30 min	do 30 min	do 15 min
silnik	3/4 KM = 552 W	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W	1/2 KM = 368 W
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	375 W/230 V	375 W/230 V
waga	18 kg	20 kg	35 kg	100 kg
PLN	<b>4899,00</b>	<b>6549,00</b>	<b>6999,00</b>	<b>9949,00</b>

## MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

- Obudowa z aluminium (model: 222829) lub żeliwna obudowa na czterech wspornikach (model: 222836, 222843)
- Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI201
- W zestawie 3 akcesoria ze stali nierdzewnej AISI430: różga, mieszadło oraz hak do ciasta
- 3 prędkości
- Wytrzymały napęd ślimakowy ze stali chromowej oraz przekładnie z brązu
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania (model: 222829) lub sterowanie mechaniczne (model: 222836, 222843)
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera przy niewłaściwej pozycji ostony lub dzieży
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością resetowania
- Możliwość ustawienia timera do 60 min (model: 222829)



Zobacz film



WSAD MĄKI DO

5 kg



222829



222836



222843



kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
wsad mąki/ciasta	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
wymiary	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
PLN	2919,00	3649,00	4179,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

225









## MIKSER TURBO TRX-22

**S**ammiC

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kottach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczyniu, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką

- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymiennymi sitami miksującymi



Zobacz film

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyni podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyni złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
PLN	<b>30499,00</b>



3030506



3 opcjonalne i łatwo wymiennalne sита miksujące (sita się nie obracają)



### AKCESORIA

kod			PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	<b>1059,00</b>
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	<b>1059,00</b>
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	<b>1059,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

**227**

**MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE**

- Do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych
- Do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego itp.
- Prędkość miksowania: 4000-16 000 obr./min



- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 35 l
- Silnik wentylowany w obudowie z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Przewód o dł. 2,5 m zakończony wtyczką z uziemieniem

**NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ**

kod	V	W	mm	PLN
221884	230	350	ø100x416	<b>495,00</b>

**NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ**

kod	V	W	mm	PLN
221891	230	500	ø100x416	<b>569,00</b>

**RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA 350 I 500**

- Ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiednie do napędu Kitchen Line 221884, 221891
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	mm	PLN
222232	(L)300	<b>445,00</b>
222225	(L)250	<b>389,00</b>
222249	(L)400	<b>459,00</b>
222256	(L)500	<b>554,00</b>

**RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA RĘCZNEGO 350 I 500 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI**

- 2 różgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222263	(L)250	<b>485,00</b>

**MIKSER RĘCZNY 160 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI**

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego ABS
- Silnik wentylowany
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
222140	230	220	ø75x(H)464	<b>675,00</b>

**RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 160**

- 2 różgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222164	(L)185	<b>445,00</b>



## MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Obudowa wykonana z nylonu
- Łatwe w utrzymaniu czystości



Elektroniczny panel sterowania



kod	224328	224335	224397	224359	224052
	Mikser ręczny 250 o stałej prędkości	Mikser ręczny 300 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zwiększonej mocy i zmiennej prędkości
sterowanie		Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	50	80	100	120
wymiary (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	stałe 15 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000
prędkość maksymalna (obr./min)		13 000	15 000	15 000	15 000
moc/napięcie (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
waga (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
PLN	<b>1039,00</b>	<b>1649,00</b>	<b>1929,00</b>	<b>1995,00</b>	<b>2369,00</b>



### RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 300, 400 I 500

- Składa się z 2 różg
- Łatwie i bezpiecznie mocowanie do bloku napędowego



kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	<b>699,00</b>



934029

### WIEZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	<b>189,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



229





Z ramieniem miksującym i ubijającym  
oraz wieszakiem mocowanym do ściany



224014

### MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ I WIESZAKIEM

- Idealny do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, a także bitej śmietany, kremów czy omletów - w zależności od używanej końcówki
- Obudowa wykonana z mocnego poliamidu w kolorze niebieskim
- Ramiona robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramie ubijające o dt. 350 mm o maks. poziomie zanurzenia 200 mm
- Ramie miksujące o dt. 400 mm o maks. poziomie zanurzenia 290 mm
- Odpowiedni do pojemności mieszania: do 6 l
- Prędkość ramienia miksującego: 2500-11 000 obr./min
- Prędkość ramienia ubijającego: 250-1500 obr./min
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramie miksujące, ramie ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	155x120x(H)790	1719,00



222393

### MIKSER RĘCZNY O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ I WIESZAKIEM

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramie ubijające o dt. 250 mm, składające się z 2 różg ze stali nierdzewnej
- Ramie miksujące o dt. 400 mm i ostrze ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 2,35 kg
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramie miksujące, ramie ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
222393	230	350	ø100x416	1295,00



224373

934012

### MIKSER RĘCZNY 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramie i ostrze ze stali nierdzewnej
- Różga ubijająca w zestawie
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Pokrętko regulacji prędkości
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,9 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	V	W	mm	PLN
224373	230	250	ø75x(H)555	1399,00

### WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO 250

kod	PLN
934012	129,00

## MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramie i ostrze ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości
- Dodatkowo: ramie ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2000-9000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 4,75 kg

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)350	2359,00



224380

## PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY CHEF PLUS O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ I NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup i sosów
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramie miksujące, ramie ubijające i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramie i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdemowalne ramie miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Długość ramion: miksującego 250 mm, ubijającego 290 mm, a noża 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
282298	230	250	ø75x(H)285	2509,00



282298

## PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY GELATO DO LODÓW O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramie miksujące i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramie i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdemowalne ramie miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia miksującego i noża: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 2,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
282311	230	400	ø100x(H)350	2659,00



282311

do cen należy doliczyć VAT 23%



231



design by  
Robert Bronwasser**6 GOTOWYCH PROGRAMÓW**

Przyspiesz działanie. Zwiększ efektywność. 6 programów przetwarzania z odpowiednio dobranymi obrotami. POWTARZALNY EFEKT NAWET PRZEZ ADEPTÓW

**ERGONOMICZNY I LEKKI KORPUS**

Rękojeść wyprofilowana pod dłoń gwarantuje PEWNY i MOCNY uchwyt. Odpowiedni kąt operacyjny sprzyja KOMFORTOWEJ PRACY + NATURALNE UMIEJSCOWIENIE PALCA WSKAZUJĄCEGO NA WŁĄCZNIKU

**NIEUCIĄŻLIWY**

Wyciszona praca napędu sprzyja zastosowaniom w KUCHNIACH OTWARTYCH  
Chętnie wybierany przez CHEF'ÓW

**HENDI BLEND MIKSER RĘCZNY**

- Zaprojektowany z myślą o szefach kuchni przez Roberta Bronwassera
- Obudowa z tworzywa ABS
- Ramię ze stali nierdzewnej o długości 200 mm
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD – 6 możliwych prędkości
- Maks. prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: 1 – 8 l

kod	V	W	mm	PLN
222157	230	250	ø71x(H)444	409,00



**DO NACZYŃ  
O POJEMNOŚCI  
OD 1 DO 8  
LITRÓW**

**KONSTRUKCJA HD**

Zwiększona odporność korpusu na stłuczenia dzięki zastosowaniu TERPOLIMERU ABS + ODPORNOŚĆ NA ZARYSOWANIA

**IMPONUJĄCY ZAKRES OBROTÓW**

od 6 600 do 13 500 obr./min  
REDUKCJA CZASU PRZYGOTOWANIA POTRAW

222157

**OSTRZA POKRYTE TYTANEM**

Zwiększona 3 krotnie trwałość i odporność na tepienie  
TYTANOWA TRWAŁOŚĆ

**WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI**

Ramię o długości 20 cm umożliwią pracę w większych pojemnościach naczyń





## MIKSERY RĘCZNE SAMMIC

 **sammic**

- Wysoka jakość wykonania gwarantująca trwałość urządzeń
- Łatwe w obsłudze
- Uchwyt z antypoślizgowych materiałów zapewniający wygodne trzymanie urządzeń
- Idealne do pracy ciągłej, bez przegrzewania się obudowy
- Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci gwarantujący bezpieczeństwo użytkownika - lampka kontrolna zapala się od razu po podłączeniu miksera do źródła zasilania
- Kształt rękojeści zaprojektowany tak, by zapobiec przetaczaniu

- się miksera po powierzchni roboczej, gdy jest on odłożony i nie pracuje
- „Click-on-arm”: wymiana ramion z szybkim i bezpiecznym montażem
- Poziom hataś: <80 dB
- Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach
- Dodatkowo ramiona miksujące i ubijające do nabycia osobno

### Zaprojektowane dla trwałości

- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowymi
- przemysłowa geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

**Click-on-arm:** wymiowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem

### All-in-one - uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów

- profesjonalny nóż Y-blade z trzema ostrzami ze stali hartowanej - wydajny i niezawodny
- vario-speed: zmienna prędkość - zapewnia idealne efekty pracy
- idealny do pracy ciągłej

### Maksymalna wygoda dla użytkownika

- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizują zmęczenie
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora - lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania

do pojemników o pojemności  
od 1 do 250 litrów

prędkość obrotów

od 1500 do 15000 obr./min

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 1 do 250 litrów

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu





## AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dotadowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				329,00
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			389,00
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			479,00
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			549,00
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	889,00
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			559,00
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			609,00
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			659,00
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	834,00
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			659,00
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			774,00
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			1389,00
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			1619,00



kod	3030618	3030625	3030634	3030672
wyposażenie	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø osłony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3	3,34	3,34
poziom hałasu (dB)	<80	<80	<80	<80
PLN	939,00	1199,00	2039,00	1749,00



3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca
30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmiennie od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmiennie od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
<80	4,65 <80	<80	4,57 <80	<80
<b>2659,00</b>	<b>2039,00</b>	<b>3179,00</b>	<b>2979,00</b>	<b>3179,00</b>





# KENWOOD

## CREATE MORE



kielich  
do blendowania  
o poj. 1,6 l

S.S.  
stainless steel



221679



221686

### ROBOT PLANETARNY TITANUM CHEF BAKER KVC85.124SI

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 5 l oraz 3,5 l
- Przezroczysta pokrywa pozwala dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Pokrętko do wyboru 10 prędkości pracy lub trybu pulsacyjnego
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g; ważenie w misie lub w przystawce (np. blenderze)
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit” - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 mieszadła ze stali nierdzewnej:
  - mieszadło typu „K” do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - różga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 11,71 kg
- W zestawie:
  - osłona przed chłapaniem i szpatułka
  - szklany blender ThermoResist™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	PLN
221679	230	1200	3165,00

### ROBOT PLANETARNY CHEF XL KVL4100S

- Przeznaczony do wykorzystania w kuchniach małej gastronomii i domowych
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- Pokrętko do płynnej regulacji prędkości pracy, z trybem pulsacyjnym
- Dzieża z satynowanej stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 6,7 l
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit” - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z przodu
- Akcesoria - 3 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K” do mieszania
  - różga do ubijania
  - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
221686	230	1200	410x295x(H)350	1699,00

# KENWOOD

CREATE MORE



kielich  
do blendowania  
o poj. 1,6 l



221693

## ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF PATISSIER XL KWL90.12451

- Przeznaczony do wykorzystania jako wyposażenie dużych kuchni i cukierni oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l oraz 5 l
- Przezroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy połączony z aplikacją Kenwood World APP z dostępem do ponad 1000 inspirujących przepisów
- Pokrętko do wyboru 13 prędkości pracy
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Możliwość indukcyjnego podgrzewania miski wraz z zawartością do +60°C
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit” - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszałdo typu „K” do ciast lekkich
  - mieszałdo FLEXI do ciast płynnych
  - różga do ubijania piany
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie szklany blender ThermoResist™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
221693	230	1400	395x200x(H)385	5559,00

## PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD



229965



### PRZYSTAWKA – SPIRALIZER DO KROJENIA WARZYW

- Przystawka tnąca warzywa i owoce w fantazyjne wzory: spiralne nitki i wstążki
- W zestawie 5 ostrzy tnących do uzyskania wzorów: pappardelle, linguine, spaghetti, tagliatelle i falistych wstążek
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Wyposażona w zamek bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
229965	160x210x(H)220	459,00



229972



### PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Łatwy i szybki montaż typu „twist”
- Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
- Korek zatrzymujący przepływ soku
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

kod	mm	PLN
229972	220x270x(H)270	659,00

**PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD**

976197

**PRZYSTAWKA – MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA**

- Średnica tarcz: 60 mm
- W zestawie:
  - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
  - 2 nakładki do kietbas
  - 1 nasadka do kebbe
- Sitka i nakładki ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	479,00



976227

**PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ**

- Idealnie kroji w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie się nadaje do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)267	499,00



976234

**PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L**

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatury do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	399,00



976203

**PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO”**

- W zestawie 5 bębnow:
  - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	489,00



976210

**PRZYSTAWKA DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW**

- W zestawie:
  - stalowy korpus z podajnikiem
  - tłok i ślimak z tworzywa
  - sito ze stali
  - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
976210	137x2136x(H)250	529,00



976043

**PRZYSTAWKA – MŁYNEK/ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA**

- Wyjmowane ostrza
- W zestawie: 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	259,00





975992

### PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- W zestawie:
  - sokowirówka
  - tłok i pojemnik na sok
  - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	509,00



976005

### PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Pojemność: 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	PLN
976005	190x220x(H)165	199,00



975978

### PRZYSTAWKA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- W zestawie 7 rodzajów tarcz:
  - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków
  - 1 do krojenia w słupki julienne
  - 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	559,00



975985

### PRZYSTAWKA – MALAKSER

- W zestawie 6 rodzajów tarcz:
  - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków
  - 1 do krojenia w słupki julienne
- Stalowe ostrze
- Wykonana z tritanu, tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matowienie

kod	mm	PLN
975985	250x246x(H)178	509,00

### PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości walcowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm
- Przystawka pasuje do robotów z serii:
  - Cooking Chef (KCC90xxx)
  - Chef XL Titanium (KVL8xxxx) oraz Chef Titanium (KVC7xxxx)
  - Chef XL Elite (KVL6xxxx)
  - Chef XL (KVL4xxxx)

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	409,00



976289



# KENWOOD

CREATE MORE



975671

## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Krotek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie  $\varnothing 69$  mm: z otworami  $\varnothing 3$  mm,  $\varnothing 4,5$  mm i  $\varnothing 8$  mm
- 2 końcówki do wyrobu kielbas:  $\varnothing 12$  i  $\varnothing 21$  mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Liczba obrotów ślimaka: poz. 1 – 150 obr./min, poz. 2 – 210 obr./min, rewers – 100 obr./min
- Waga: 7,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	1249,00



## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona dla malej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kolek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami  $\phi 3$ ,  $\phi 4,5$  i  $\phi 8$  mm
- 2 nakładki do kielbas i 1 nasadka do kebba
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Waga: 5,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	689,00



976159



## BLENDER 2 L Z MŁYŃKIEM DO MIELENIA KAWY KENWOOD

- Przeznaczony do wykorzystania w małych barach i kuchniach
- Obudowa silnika trwałego tworzywa białego koloru
- Kielich z podziałką o pojemności 2 l, roboczej 1,5 l, wykonany z wytrzymałego i bezpiecznego tworzywa Tritan™
- Noże ze stali nierdzewnej skutecznie rozdrabniają produkty o różne konsystencjach od delikatnych ziół po orzechy i kostki lodu
- Elastyczna pokrywa z korkiem pozwala na dodawanie kolejnych składników podczas blendowania
- Prosta obsługa za pomocą pokrętła
- Trzy prędkości pracy urządzenia oraz tryb pulsacyjny
- Gumowe nóżki stabilizują blender w trakcie pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- Kielich, pokrywkę i noże można myć w zmywarce
- Waga: 1,96 kg
- Młynek do mielenia kawy, ziół itp. - akcesorium w zestawie

kod	V	W	mm	PLN
221709	230	650	172x190x(H)420	300,00



Młynek do mielenia kawy, ziół itp.

221709



### Zabezpieczenia Be Safe

- Zabezpieczenia zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

### Nagrzewnica dużej mocy

Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8-10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

### Odcięcie folii

za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonałe radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT

### Auto podnośnik

System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

### Solidna konstrukcja

Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

### Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca tytanium

Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

### Amortyzator docisku

Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki



W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS

### Konserwacja / strefa bezpieczna

Podstawa szkieletu izolowana od wysokiej temperatury i napięcia elektrycznego. Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów i bezszwowa konstrukcja umożliwiają szybkie czyszczenie dolnej części korpusu, bez konieczności wyłączenia urządzenia.

### Regulator temperatury Hot Point

Regulator temperatury z zakresem 50-210°C. Precyzyjnie dostosowuje trwałość łącza dla szerokiej gamy opakowań i folii zgrzewalnych.

### Podajnik folii z napinaczem Roller Truck

Uniwersalny do różnych szerokości rolki - maks. 187 mm. Zwoje JUMBO o średnicy nawet 170 mm. Napinacz gwarantuje równe ułożenie folii, przeciwdziałając podwijaniu i nadmieremu jej wysuwaniu.



## ZGRZEWARKA DO TACEK

- Dla firm cateringowych, restauracji i supermarketów
- Możliwość zgrzewania najpopularniejszych rodzajów tacek na rynku przy pomocy opcjonalnych matryc
- Solidna i stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania
- Proces zgrzewania niemal bezwysilkowy; opór jest minimalny dzięki zastosowaniu łożysk i specjalnego tworzywa ślizgowego
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut)
- Podajnik folii z napinaczem zapobiegający zwijaniu się folii
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką tytanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii)
- Grzałki o dużej mocy redukujące czas nagrzewania
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min
- Pokrętko z precyzyjną regulacją temperatury zgrzewania



- w zakresie 50-210°C
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa
- Antypoślizgowe nóżki stabilizujące urządzenie podczas pracy i chroniące blat przed zarysowaniem
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm - folia do nabycia oddzielnie (970720)
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS
- Odpinany kabel zasilający o dł. 1,5 m z uzziemieniem
- Moc: 700 W
- Zasilanie: 230 V
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
976722	230	700	247x637x(H)258	1999,00



## MATRYCA DO ZGRZEWARCI

- Dla restauracji, firm cateringowych i supermarketów
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka
- Dostępna w wielu wymiarach dostosowanych do najpopularniejszych pojemników na rynku

kształt	kod	typ	PLN
	805572	na tackę bez podziału 227x178 mm	356,00
	805589	na dwie tacki 178x113 mm	356,00
	805596	na tackę dwudzielną 227x178 mm	356,00
	805619	na duży pojemnik do zupy ø165 mm	356,00
	805626	na tackę trójdzielną 227x178 mm	356,00

kształt	kod	typ	PLN
	805633	na dwa pojemniki do zupy ø115 mm	356,00
	805640	na tackę dwudzielną colt 227x178 mm	356,00
	805657	na tackę bez podziału 178x113 mm + pojemnik ø115 mm	356,00
	805664	na tackę 187x137 mm bez podziału	356,00

## FOLIA DO ZGRZEWAREK PET/CPP

- Przeznaczona do pakowania tacek gastronomicznych
- Warstwa peel ułatwiająca odrywanie zgrzanej folii
- Wymiary folii: szerokość 18,5 cm, długość 250 m.b.
- Średnica rolki: ø 15 cm
- Waga rolki folii: ok. 2,9 kg
- Odpowiednia do zgrzewarki do tacek firmy Hendi (330005)



970720

kod	PLN
970720	139,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

243

NEW



330005



### ZGRZEWARKA DO TACEK

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w pokrywę z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania.
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa.
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut).
- Antypoślizgowe nóżki chroniące blat przed zarysowaniem.
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką tytanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii).
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań.
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia.
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa.
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min.
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm.
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm,  $\varnothing$  170 mm - folia do nabycia oddzielnie (kod: 970720).
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS.

kod	V	W	mm	PLN
330005	230	700	610x214x(H)190	1949,00







297360

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - LISTWOWA**

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Czołoch wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Automagiczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga netto: 3,3 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297360	330	230	250	380x180x(H)110	649,00



201626

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKE – LISTWOWA**

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Czołoch wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 2 czasy zgrzewania worków i 2 poziomy mocy zasysania powietrza
- Zasobnik na worki w obudowie
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 6,5 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
201626	310	230	100	385x205x(H)95	439,00

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH – LISTWOWA**

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Czołoch wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka w pokrywie gwarantuje szczelność podczas pracy
- Poręczny, chowany w obudowie nożyk
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 tryby odsysania powietrza – normalny i delikatny
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Funkcja marynowania: 3 cykle odsysania i wpuszczania powietrza do worka trwające łącznie 10 minut, dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Zasobnik na worki zintegrowany z obudową
- Automagiczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 16 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
899977	310	230	180	375x155x(H)80	544,00



899977

do cen należy doliczyć VAT 23%



245





### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 11 l/min
- Waga netto: 1,74 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi



975350

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975350	310	230	100	390x160x(H)92	409,00

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

### – LISTWOWA

- Urządzenie przeznaczone do użytku w sklepach, punktach gastronomicznych oraz hotelach
- Do zgrzewania niewielkiej ilości worków do pakowania i gotowania
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi
- Sterowanie automatyczne
- Możliwość programowania zgrzewania
- Pompa wibracyjna o wydajności 13 l/min
- Ergonomiczny i solidny uchwyt ułatwiający otwieranie pokrywy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga: 6 kg



297384

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297384	330	230	380	385x300x(H)170	1289,00



975374

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów.
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy.
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Funkcja regulacji odliczania czasu: 0-6 s.
- Funkcja marynowania.
- Funkcja pulsacyjnego wytwarzania próżni.
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu, wytwarzania próżni i zgrzewania umieszczone na uchwycie.
- Automatische wyłączenie urządzenia po 10 min bezczynności.
- Pompa wibracyjna.
- Wydajność pompy: 16 l/min.
- Waga netto: 5 kg.
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi.

kod	V	W	mm	PLN
975374	230	550	490x260x(H)145	1499,00



970638

### PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ 975374

- Podstawa z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki
- Uchwyt na worki w rolce
- Ruchomy nożyk precyzyjnie odcinający worek o żądanej długości
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Wymiary wew.: 412x101x(H)101 mm
- Rolki o maks. wymiarach: ø100x400 mm

kod	mm	PLN
970638	487x122x(H)107	99,00



975336

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Czas zgrzewania worka: 3,5 s
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975336	350	230	250	370x260x(H)130	1589,00



970362

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Do wyboru 9 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Odliczanie czasu zgrzewania worka
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi



Zobacz film

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
970362	350	230	250	370x280x(H)170	1899,00

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 5 języków menu, w tym polski
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Automatem uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Do wyboru 8 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Podwójny grzew – 2 grzałki pod jedną, wspólną warstwą teflonu
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 19 l/min
- Waga netto: 6,5 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297407	330	230	380	420x290x(H)165	1999,00



297407



971444



## WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS VIDE, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH I KOMOROWYCH

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971406	100	200x300	<b>0,49/49,00</b>
971390	100	150x250	<b>0,35/35,00</b>
971420	100	150x400	<b>0,54/54,00</b>
971437	100	250x350	<b>0,69/69,00</b>
971413	100	300x400	<b>0,99/99,00</b>
971444	2	200x6000	<b>16,00/32,00</b>
971451	2	300x6000	<b>22,50/45,00</b>



## WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	mm	szt./opak.
970386	230x160	<b>0,18/18,00</b>
970607	200x140	<b>0,19/19,00</b>
970614	300x200	<b>0,34/34,00</b>
970393	350x250	<b>0,42/42,00</b>
970621	400x300	<b>0,56/56,00</b>



## WORKI MOLETOWANE DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Mogą być używane w temp. od -40° do +40°C
- Wytłoczenia w kształcie diamentu ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Worki z poliamidu i polietylenu
- Worki bez zawartości bisfenolu A (BPA)

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
297414	100	150x250	<b>0,40/40,00</b>
297421	100	150x400	<b>0,6/60,00</b>
297438	100	200x300	<b>0,6/60,00</b>
297445	100	250x350	<b>0,85/85,00</b>
297452	100	300x400	<b>1,10/110,00</b>
297469	2	200x6000	<b>18,00/36,00</b>
297476	2	300x6000	<b>25,00/50,00</b>



## WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temp. od -20° do +110°C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	<b>0,29/29,00</b>
971345	100	150x250	<b>0,35/35,00</b>
971376	100	200x300	<b>0,49/49,00</b>
971352	100	250x350	<b>0,65/65,00</b>
971383	100	300x400	<b>0,89/89,00</b>





## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Przejroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Czas zgrzewania worków: 0-6 s
- 6 poziomów próżni do wyboru
- Funkcja samego zgrzewania
- Funkcja marynowania: możliwość wykorzystania do 11 cykli odsysania i wypuszczania powietrza do worka (jeden cykl 9 min); dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Automatykne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Profesjonalna pompa rotacyjna o dużej wydajności
- Pakowarka przeznaczona do pracy ciągłej
- Wydajność pompy: 77 l/min
- Wymiary komory: 350x300x(H)140 mm
- Waga netto: 22,3 kg

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokiej jakości
- Przejroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa umożliwia pakowanie dużych porcji
- Uszczelka na kształt litery V o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalają na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s
- Regulowany czas zgrzewu w zakresie 0-3,5 s
- Regulowany poziom chłodzenia pompy w zakresie 0-9,9 s
- Automatykne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi



kod	975398	975251	975268	975275
wymiary zewnętrzne	429x359x(H)345 mm	330x480x(H)360 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
wymiary komory	350x300x(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
długość listwy	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
wydajność pompy	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
moc/napięcie	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
waga	24,4 kg	36 kg	38 kg	62 kg
PLN	<b>3499,00</b>	<b>3899,00</b>	<b>4199,00</b>	<b>4699,00</b>



## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwiającą kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Uszczelka pokrywy o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalające na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas wytwarzania próżni w zakresie 5-90 s
- Regulowany czas zgrzewania worków: do 6 s z gradacją co 0,5 s
- Funkcja marynowania z regulowanym czasem od 9 do 99 minut (czas trwania jednego cyklu: 9 min) – możliwość zaprogramowania do 11 cykli odsysania i wypuszczania powietrza do worka; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces (dotyczy modeli 201428 i 201435)
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy komory
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi



Zobacz film



kod	201428	201435	201442
wymiaryzew.	330x480x(H)356 mm	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
wymiarykomory	280x393x(H)80 mm	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
długośćlistwy	260 mm	300 mm	410 mm
wydajnośćpompy	8 m³/h – 133,3 U/min	8 m³/h – 133,3 U/min	20 m³/h – 333,3 U/min
moc/napięcie	1000 W/230 V	950 W/230 V	1000 W/230 V
waga	24 kg	25,2 kg	59 kg
PLN	<b>3999,00</b>	<b>4299,00</b>	<b>6999,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

251



## WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temp. od -20° do +110°C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	<b>0,29/29,00</b>
971345	100	150x250	<b>0,35/35,00</b>
971376	100	200x300	<b>0,49/49,00</b>
971352	100	250x350	<b>0,65/65,00</b>
971383	100	300x400	<b>0,89/89,00</b>



## WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	mm	szt./opak.
970386	230x160	<b>0,18/18,00</b>
970607	200x140	<b>0,19/19,00</b>
970614	300x200	<b>0,34/34,00</b>
970393	350x250	<b>0,42/42,00</b>
970621	400x300	<b>0,56/56,00</b>





## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

- Produkty spożywcze pakowane próżniowo zachowują dłużej świeżość i są doskonale zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć). Dodatkowo odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwiezionymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Pakowarki wykonane z materiałów najwyższej jakości, dzięki czemu są trwałe i odporne na czynniki zewnętrzne.
- Przejroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Urządzenia posiadają podwójną listwę zgrzewu gwarantującą szczelność i trwałość pakowania.
- Komora wykonana jest z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie pakowarki w czystości.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniają szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Pakowarki mają możliwość zamykania worków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości, ponieważ pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar

Na zamówienie:

- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- system Bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją.

NSF



**Listwy zgrzewające**  
wposażone w zakrzywione  
grzałki umożliwiające  
usunięcie pozostałości  
produktu i gwarantujące  
szczelność zgrzewu

**Czytelny i intuicyjny  
panel sterowania**



Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności



1140642



1140642



1140680

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1141142
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
wymiaryzew.	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 m <sup>3</sup> /h	10 m <sup>3</sup> /h	16 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	76 kg
PLN	<b>9759,00</b>	<b>11949,00</b>	<b>15119,00</b>	<b>20529,00</b>

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiaryzew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m <sup>3</sup> /h	40 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	<b>33099,00</b>	<b>33259,00</b>	<b>34789,00</b>	<b>34789,00</b>

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiaryzew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h	100 m <sup>3</sup> /h	100 m <sup>3</sup> /h	100 m <sup>3</sup> /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	<b>42729,00</b>	<b>42729,00</b>	<b>43169,00</b>	<b>50299,00</b>	<b>50299,00</b>	<b>50699,00</b>



## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA

- Hermetyczne pakowanie różnego rodzaju produktów zabezpiecza je przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć).
- Odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów.
- Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwiecznionymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usunięcie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Bezpieczne pakowanie płynów i produktów z dużą zawartością wody – system bezpieczeństwa automatycznie zatrzymuje proces odsysania, blokując zasysanie płynów.
- Pakowarki wykonane z materiałów najwyższej jakości.
- Przechroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Podwójna listwa zgrzewa gwarantuje szczelność i trwałość pakowania.
- Komora została wykonana z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie w czystości.
- Możliwość bezpiecznego pakowania płynów i produktów z dużą zawartością wody.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Sterowanie ręczne lub za pomocą gotowych programów (25 różnych programów wytwarzania próżni, stopniowe wytwarzanie próżni).
- Bezprzewodowe łącze Bluetooth umożliwia łączenie się z aplikacją i zarządzanie programami.
- Możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- W zestawie: 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar
- Płyta do pakowania płynów do nabycia osobno (2149020)

Na zamówienie:

- system druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi odpornymi na mrożenie (wprowadzanie tekstu odbywa się za pośrednictwem aplikacji)
- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwiająca pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed czynnikami zewnętrznymi
- system Plus do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii i worków metalizowanych.



1140790



Zobacz film

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-300, 400 I 500

kod	1140742	1140772	1141100
model	SU-316	SU-420	SU-520 CC
wymiary zew.	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	70 kg
PLN	<b>13699,00</b>	<b>17209,00</b>	<b>21529,00</b>



Wszystkie modele wyposażone są w pompę Bosch gwarantującą skuteczność i oszczędności



1140881



1140817

**Sammic****PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-600**

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiaryzew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m <sup>3</sup> /h	40 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	<b>34619,00</b>	<b>34619,00</b>	<b>36439,00</b>	<b>36439,00</b>

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-800**

kod	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiaryzew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h	100 m <sup>3</sup> /h	100 m <sup>3</sup> /h	100 m <sup>3</sup> /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	<b>44379,00</b>	<b>44379,00</b>	<b>44819,00</b>	<b>51829,00</b>	<b>51829,00</b>	<b>52159,00</b>

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-6100**

kod	1141030	1141050
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m <sup>3</sup> /h	155 m <sup>3</sup> /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
PLN	<b>78159,00</b>	<b>94399,00</b>



1141030

**PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYŃNÓW**

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla pakowarek próżniowych komorowych Sensor Ultra serii 300/400/500/600/800



kod	-	PLN
2141798	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 800	<b>439,00</b>
2149074	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 600	<b>439,00</b>
2149531	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 300	<b>439,00</b>



2149531

do cen należy doliczyć VAT 23%

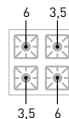
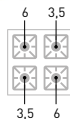
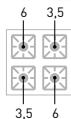
**HENDI****255**

## KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIEM GAZOWYM LUB KONWEKCYJNYM



- Na gaz GZ50
- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowo gazu w razie zgaszenia płomienia
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm

- PIEKARNIK GAZOWY LUB KONWEKCYJNY GN 1/1
- Komora ze stali nierdzewnej
  - 4 pary prowadnic na GN 1/1
  - Odstęp między prowadnicami: 75 mm
  - Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
  - W zestawie 1 ruszt GN 1/1
  - Termostat



kod	227596	227893	227886
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	-	gazowy z zapalnikiem elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	-	4 kW	3 kW
moc całkowita gazowa	19 kW [HS]	23 kW [HS]	22 kW [HS]
napięcie	-	-	230 V
waga	72 kg	85 kg	82 kg
PLN	<b>6149,00</b>	<b>8149,00</b>	<b>7899,00</b>



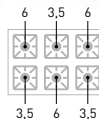
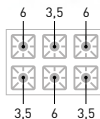
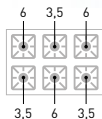
# KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIEM GAZOWYM LUB KONWEKCYJNYM



- Na gaz GZ50
- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków:  $\varnothing$ 120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwywyptykowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm

## PIEKARNIK GAZOWY LUB KONWEKCYJNY GN 1/1

- Komora ze stali nierdzewnej
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- Przewodnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat



kod	227909	227923	227916
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	-	gazowy z zapalnikiem elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	-	4 kW	3 kW
moc całkowita gazowa	28,5 kW [HS]	32,5 kW [HS]	31,5 kW [HS]
napięcie	-	-	230 V
waga	95 kg	108 kg	105 kg
PLN	<b>7849,00</b>	<b>9749,00</b>	<b>9649,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



257



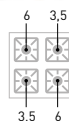
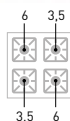
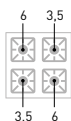
## KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

### PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat



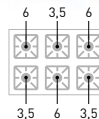
kod	227381	227589	225882
wymiary	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	-	640x370x(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	-	-	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	-	-	3 kW
moc gazowa	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
napięcie	-	-	230 V
waga	35 kg	82 kg	82 kg
PLN	<b>4599,00</b>	<b>5929,00</b>	<b>7749,00</b>

# KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Ruszty żeliwne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410x570x(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
  - Zakres temperatury: od +50 do +270°C
  - Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
  - 4 pary prowadnic na GN 1/1
  - Odstęp między prowadnicami: 75 mm
  - W zestawie 1 ruszt GN1/1
  - Termostat



kod	226094	225899
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	640x370x(H)350 mm
moc palników	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
typ piekarnika	-	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	-	3 kW
moc gazowa	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
napięcie	-	230 V
waga	95 kg	105 kg
PLN	7729,00	9249,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



259

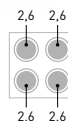
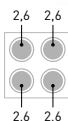


## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798×570×(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
  - Zakres temperatury: od +50 do +270°C
  - Pojemność: 4×GN 1/1
  - Odległość między przewodnikami: 75 mm
  - Przewodnice chromowane, demontowalne
  - w celu dokładnego umycia
  - Wentylator bez rewersu
  - Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
  - W zestawie 1 ruszt GN 1/1



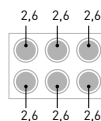
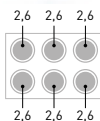
kod	226223	225936
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	635x370x(H)350 mm
moc palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika		konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika		3 kW
moc całkowita	10,4 kW	13,4 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	65 kg	78 kg
PLN	4549,00	6599,00

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szaflka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
  - Zakres temperatury: od +50 do +270°C
  - Pojemność: 4xGN 1/1
  - Odległość między przewodnikami: 75 mm
  - Prowadnice chromowane, demontowalne
  - w celu dokładnego umycia
  - Wentylator bez rewersu
  - Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
  - W zestawie 1 ruszt GN 1/1



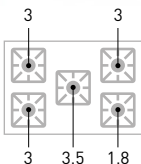
kod	226230	226247
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	-	635x370x(H)350 mm
moc palników	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika		konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika		3 kW
moc całkowita	15,6 kW	18,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	90 kg	104 kg
PLN	<b>5749,00</b>	<b>8149,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%





225707



Zobacz film

### KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM 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 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Waga: 74 kg

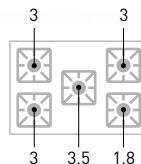
#### PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1

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

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225707	230	2900	14.3	900x655x(H)900	5999,00



225806



### KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- Palniki: 3x3 kW, 1x1,8 kW, 1x3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
225806	14.3	900x600x(H)850	5059,00

839997



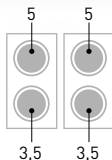
### NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

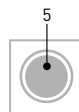


kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	24,00





237687



237670

### KUCHNIA INDUKCYJNA 4-PALNIKOWA

- Przeznaczona do profesjonalnych kuchni
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Możliwość przygotowywania kilku potraw jednocześnie
- 2 oddzielne płyty indukcyjne, każda o wymiarach 320x560 mm, wykonane ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- 2 pola indukcyjne o mocy 5000 W i 2 pola indukcyjne 3500 W
- Oszczędność do 60% energii w porównaniu z tradycyjnymi płytami żeliwnymi
- 4 niezależne pokręta do sterowania
- 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłącznie na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna:
  - ø 160-260 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyt kuchennych: 100 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (±30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchenki
- Stelaż zapewniający dużą przestrzeń do przechowywania garnków, patelni lub innych akcesoriów
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
237687	400	17000	800x700x(H)870	9999,00

### TABORET INDUKCYJNY O DUŻEJ MOCY

- Przeznaczony do użytku z wokami lub bardzo dużymi garnkami indukcyjnymi
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Płyta indukcyjna o wymiarach 340x340 mm, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- Pole indukcyjne o mocy 5000 W
- Oszczędność do 60% energii w porównaniu z tradycyjnymi płytami żeliwnymi
- Wygodne pokrętko do sterowania, 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłącznie na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna
  - ø160-300 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 40 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (±30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchenki
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
237670	400	5000	400x400x(H)380	2999,00





6,7



147108



6



147801



10,8



147276

**TABORET GAZOWY**

- Na gaz z butli propan-butan
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW[HS]	mm	PLN
147108	6.7	425x425x(H)400	2529,00

**TABORET GAZOWY**

- Na gaz z butli propan/butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 50 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
147801	6	400x440x(H)390	999,00

**TABORET GAZOWY XL**

- Model XL, na gaz z butli propan/butan
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Emaliowany ruszt przystosowany do dużych garnków i patelni
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Dotychczasowy zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	kW[HS]	mm	PLN
147276	10.8	580x650x(H)400	1727,00

626504



147207

**PATELNI WOK**

- Z uchwytemi, wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

kod	mm	PLN
626504	ø710x(H)220	454,00

**OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO**

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108



kod	mm	PLN
147207	ø360x(H)80	321,00



220207

### PŁYTA GRILLOWA GAZOWA 700

- Idealna do beztluszczowego grillowania mięs czerwonych, drobiu, ryb, warzyw i owoców
- Płyta grzewcza ze stali S355J2, gładka
- 2 strefy grzewcze, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami tubular multiramp wykonanymi ze stali nierdzewnej
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w razie zgaśnięcia płomienia
- Zapalnik elektryczny – konieczność podłączenia do prądu 230 V
- Płyta lekko pochylona ku przodowi w celu ułatwienia spływania wytopionego tłuszczu podczas grillowania oraz z otworem i wysuwaną szufladą
- Podstawa w formie szafki otwartej ze stali AISI 430 o wysokości 380 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w dysze na gaz ziemny GZ50 (G30)
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Przyłącze gazu z tyłu urządzenia po lewej stronie, na wysokości ok. 550 mm (w zależności od stopnia wykręcenia nóżek)
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie 100-165 mm

kod	KW[HS]	mm	PLN
220207	10	800x700x(H)900	9999,00

198124



### ZAPALACZ GAZOWY – ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	19,00/38,00



201008

### PATELNIĄ MULTIFUNKCYJNA

- Wanna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Grube dno, aż 12 mm, gwarantuje idealne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni, co wpływa na wysoką jakość serwowanych dań
- Pokrywa na zawieszce przyspiesza gotowanie i duszenie potraw
- Dodatkowy zatrzask zabezpiecza pokrywę przed jej przypadkowym otwarciem
- Całość z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Temperatura sterowana termostatem w zakresie 80°-300°C
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne wskazujące podłączenie do prądu i prawidłową pracę grzałek
- Regulowane stalowe nóżki (wysokość 150 mm) pozwalają na idealne wy poziomowanie urządzenia
- W podstawie 3 pary prowadnic na pojemniki GN 1/1 lub GN 2/1, w zależności od modelu urządzenia
- Pojemniki GN należy zamawiać oddzielnie
- W modelu 201015 dwie strefy grzania sterowane niezależnie



kod	201008	201015
wymiary	400x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary wanny	355x570x(H)80 mm	755x570x(H)80 mm
moc	3,3 kW	6,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	60 kg	100 kg
PLN	7999,00	10899,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



265





**GRAFEN**

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

WE DO **MORE**  
FOR EVERY CULINARY  
**VISION**



GUARANTEE OF THE HIGHEST QUALITY

*Przemysław Klima*

[WWW.GRAFEN.COM](http://WWW.GRAFEN.COM)



### LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA



- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 30-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273845	czarny	230	250	ø275x(H)250	332,00
273869	srebrny	230	250	ø275x(H)250	360,00
273876	miedziany	230	250	ø275x(H)250	351,00

### LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA



- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 30-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273883	srebrny	230	250	ø175x(H)250	284,00
273890	miedziany	230	250	ø175x(H)250	285,00
273852	czarny	230	250	ø175x(H)250	262,00

### ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem [E27]

kod	V	W	mm	PLN
919217	230	250	ø125x(H)170	59,00

### ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem [E27]

kod	V	W	mm	PLN
919200	230	250	ø125x(H)170	57,00



919217

919200



### LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, PODWÓJNA



- Przeznaczona do utrzymywania potraw w ciepłe
- Łatwo regulowana wysokość w zakresie 590-790 mm
- 2 żarówki na podczerwień odporne na stłuczenia (dołączone)

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273906	srebrny	230	500	453x360x(H)790	499,00
273913	czarny	230	500	453x360x(H)790	539,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

## HENDICHEF URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE

URZĄDZENIA GRZEWCZE



# 20 funkcji

gotowanie  
kruszenie  
mieszanie  
wyrabianie  
gotowanie na parze  
podsmażanie  
ścieranie  
sous vide  
ubijanie  
rozpuszczanie  
karmelizacja  
emulgowanie  
ugniatanie  
szatkowanie  
siekanie  
rozdrabnianie  
krojenie  
miksowanie  
blendowanie  
ważenie

- Nowoczesny robot kuchenny umożliwiający gotowanie automatyczne z wgranych przepisów kulinarnych
- gwarantuje przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków w ekspresowym tempie

#### Funkcje dodatkowe:

- tworzenie historii gotowanych potraw
- wyszukiwanie ulubionych potraw

#### Parametry techniczne:

- Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C
- Timer: 0-90 min
- 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł
- Pojemność miski: 4,5 l
- Obroty: do 5000 obr./min
- Moc grzania: 1000 W
- Moc silnika: 1000 W
- Moc miksowania: 1400 W
- Waga netto/brutto: 17,2 kg /18,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
221761	230	1400	210x380x(H)320	<b>2199,00</b>
517123	Zestaw: miska, transparentna pokrywa do obróbki cieplnej, 4-ramiennie ostrze, mieszadło			<b>499,00</b>





# HENDICHEF

3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:

- polimerowa brytfanna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwia szybkie gotowanie parą
- nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość



Transparentna poliwęglanowa pokrywa garnka umożliwiająca kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka



2 warianty pokryw: HOT COVER do obróbki ciepłej i COLD COVER do chłodnych potraw



Mieszadło do potraw gotowanych



4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy AISI 420 w układzie 3D



2-funkcyjna tarcza siekająca wyposażona w 13 zębów, możliwość plastrowania



Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę



Miarka do precyzyjnego dozowania



Wyświetlacz TFT



4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z kwasoodpornej stali wysokiej jakości (AISI 304) Element grzewczy z przyspieszonym cyklem nagrzewania umieszczony w garnku

Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania

Obudowa silnika wykonana z trwałego tworzywa ABS Gumowe nóżki (przysawki) amortyzujące wibracje i zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy



**KUCHENKI INDUKCYJNE KITCHEN LINE**

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej z czarną powłoką
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

S.S.  
stainless steel

Zobacz film



min Ø120 mm 2000 W  
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W  
max Ø280 mm 230 V

239421

**KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W**

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

**KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W**

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239391	230	2000	293x373x(H)56	<b>399,00</b>

kod	V	W	mm	PLN
239421	230	3500	337x417x(H)85	<b>899,00</b>



Solidna rama ze stali nierdzewnej

Wysokiej jakości wentylatory

Panel dotykowy



min Ø120 mm 3500 W  
max Ø220 mm 230 V

239414



pasuje do blach GN 800 W  
(maks. GN 1/2) 230 V

239384

### KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 9 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1700 W
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna Ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 2x15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239414	230	3500	608x370x(H)61	834,00

### PŁYTA GRZEWICZA INDUKCYJNA

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednocześnie ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg



kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	539,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

271






Zobacz film




Zobacz film



 min ø140 mm 3500 W  
max ø280 mm 230 V

239711



 min ø160 mm 3500 W  
max ø300 mm 230 V

239698

**KUCZENKA INDUKCYJNA 3500 D**

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatykne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239711	230	3500	340x440x(H)120	1029,00

**KUCZENKA INDUKCYJNA 3500 D XL**

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatykne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239698	230	3500	390x500x(H)120	1239,00



3500 W  
230 V

239766



239681



Zobacz film

**WOK INDUKCYJNY 3500**

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	1309,00
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450	1599,00



Zobacz film



min ø140 mm 5000 W  
max ø280 mm 400 V

239322

### KUCHENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 30 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239322	400	5000	398x515x(H)168	1849,00



min ø140 mm 5000 i 3500 W  
max ø280 mm 400 V

239346

### KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA 7000

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 pola grzewcze:
  - pole przednie maks. 5000 W; w czasie pracy przedniego pola z maks. mocą 5000 W tylne pole może osiągać maks. moc 2000 W
  - pole tylne maks. 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- Regulowane metalowe nóżki i wymowany filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20+20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239346	400	7000	405x698x(H)145	3499,00



Zobacz film

min ø120 mm  
max ø260 mm  
3500 W  
230 V



239780



239773

### PATELNIĄ INDUKCYJNĄ WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	mm	PLN
239773	ø360x(H)180	379,00

### KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 M



- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm.

kod	V	W	mm	PLN
239780	230	3500	327x425x(H)100	929,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

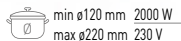


273





239278



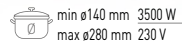
min  $\varnothing$ 120 mm 2000 W  
max  $\varnothing$ 220 mm 230 V



Zobacz film



239292



min  $\varnothing$ 140 mm 3500 W  
max  $\varnothing$ 280 mm 230 V

### KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna  $\varnothing$ 120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchni: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239278	230	2000	293x373x(H)56	<b>479,00</b>

### KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 17 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna  $\varnothing$ 140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchni: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239292	230	3500	337x417x(H)85	<b>879,00</b>



239285

3500 W  
230 V

min  $\varnothing$ 120 mm  
max  $\varnothing$ 220 mm

Dotykowy panel sterowania

### KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1500 W lub 1700 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna  $\varnothing$ 120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchni: 15+15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239285	220-240	3500	608x370x(H)61	<b>863,00</b>

Solidna obudowa ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylator





min ø120 mm  
max ø260 mm  
1800 W  
230 V



239209

### KUCHENKA INDUKCYJNA 1800



- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 60-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239209	230	1800	315x345x(H)70	<b>309,00</b>

min ø120 mm  
max ø260 mm  
2000 W  
230 V



239230



### KUCHENKA INDUKCYJNA 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239230	230	2000	296x370x(H)46	<b>399,00</b>

### PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	<b>539,00</b>



239384

### PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1



- Obudowa z aluminium
- Izolowana podstawa rozgrzewająca się automatycznie do 95°C
- Może być używany w połączeniu z pojemnikami termooizolacyjnymi Kitchen Line GN 1/1 i większymi (707906, 707968, 707951, 707944)

kod	V	W	mm	PLN
209509	230	190	530x325x(H)30	<b>749,00</b>



209509



dwie kwarcowe grzałki      oświetlenie pod półkami



233962

### WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA KWARCOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Dwupoziomowa
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2 (pojemniki GN nie są dołączone)
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	V	W	mm	PLN
233962	230	560	650x467x(H)630	2349,00



233726



233733



### WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Trzypoziomowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	-	V	W	mm	PLN
233726	120 litrów	230	1100	678x568x(H)686	2299,00
233733	160 litrów	230	1500	857x568x(H)686	2499,00



Zobacz film

Oświetlenie LED

Tylne drzwi suwane





Zobacz film



273982



273999

### WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Pojedyncza
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszt GN 1/1 z drobną kratką, odpowiedni do ekspozycji małych produktów



kod	-	V	W	mm	PLN
273982	pojedyncza	230	400	554x376x(H)311	1589,00

### WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Podwójna
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z drobną kratką, odpowiednie do ekspozycji małych produktów



kod	-	V	W	mm	PLN
273999	podwójna	230	400	554x376x(H)432	1989,00

tacka ociekowa

panel sterowania



### WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Wyposażona w tylne drzwi skrzydłowe i zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafike
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki o wymiarach 400x335 mm
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza w witrynie
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°C-90°C



Zobacz film



233740

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

277





możliwość zatadunku  
z przodu i tyłu



233092

**S.S.**  
stainless steel

### WITRYNA NEUTRALNA SAMOOBSŁUGOWA

- Idealna do stacji benzynowych, małych sklepików, kuchni biurowych, kantyn i stołówek do prezentowania wszelkich dań niewymagających specjalnych warunków przechowywania.
- Pojemność komory: 75 l
- Oświetlenie LED umieszczone na górze, sterowane podświetlonym włącznikiem
- Obudowa ze stali nierdzewnej i hartowanego, bezpiecznego szkła
- 5 powierzchni ekspozycyjnych:
  - malowane na czarno stalowe dno komory z pokryciem szklanym: 390x325 mm
  - dolna szklana półka: 365x250 mm
  - środkowa szklana półka: 365x230 mm
  - górna szklana półka: 360x195 mm
  - malowana na czarno stalowa góra witryny: 393x325 mm
- 3 przestawne szklane półki, nachylone pod lekkim kątem w stronę klienta
- 8 możliwych ustawień półek
- Odległość pomiędzy poziomami: 45 mm
- Boczne szyby o grubości 5 mm
- Brak przedniej szyby umożliwia samoobsługę
- Tylne szklane drzwi zamykane na magnes, z zawiasem po prawej stronie
- Brak możliwości zamiany strony otwierania drzwi
- Praktyczna dolna wnęka 260x320x(H)85 mm, np. na zapas prezentowanego towaru
- 4 gumowe nier regulowane nóżki o wys. 15 mm
- Przewód elektryczny o dł. 1650 mm wraz z wtyczką na 230 V z uzziemieniem

kod	V	W	mm	PLN
233092	230	2	415x390x(H)716	<b>1299,00</b>



### TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808504	400x300x(H)20	<b>44,00</b>
808467	300x200x(H)20	<b>42,00</b>
808511	600x400x(H)20	<b>50,00</b>



### TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	<b>60,00</b>
808566	400x300x(H)20	<b>66,00</b>
808573	600x400x(H)20	<b>96,00</b>



407202

### TACA EKSPOZYCYJNA

- Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	<b>45,00</b>

**S.S.**  
stainless steel



407400

### TACA EKSPOZYCYJNA

- Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	PLN
407400	345x245	<b>76,00</b>

**S.S.**  
stainless steel

## BEMAR GN



### BEMAR

- Pojemnik GN 1/1
- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maks. głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN



kod	V	W	mm	PLN
238905	230	1200	340x540x(H)250	479,00

### BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM

- Pojemnik GN 1/1
- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maks. głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN



kod	V	W	mm	PLN
238912	230	1200	340x540x(H)250	539,00

## THERMOSYSTEM



### BEMAR THERMOSYSTEM

- 1 emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na żupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury: 8°-85°C



kod	litry	V	W	mm	PLN
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	899,00

### BEMAR THERMOSYSTEM

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- 2 pojemniki na żupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury: 8°-85°C



kod	litry	V	W	mm	PLN
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	1394,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



229064

### SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność cieplną
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przechylna drzwiczki umożliwiają obserwację procesu suszenia

- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub potężona na dnie służąca do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulacja temperatury: 35°-70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min

kod	-	V	W	mm	PLN
229064	7 rusztów	230	500	345x450x(H)315	649,00



Prosta obsługa



Specjalna siatka na małe produkty





## SUSZARKA DO ŻYWNOCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C, z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229033	6 tac	230	650	340x450x(H)311	928,00



6 tac  
600 W  
230 V



229033

## SUSZARKA DO ŻYWNOCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej 395x380 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229026	10 tac	230	1000	417x535x(H)430	1369,00

10 tac  
1000 W  
230 V



229026



Zobacz film



Wentylator zapewnia równomierny efekt suszenia



Cyfrowy panel sterowania

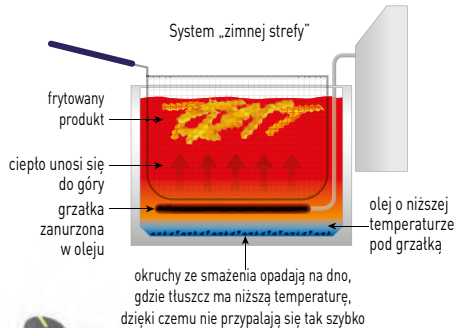


W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu



## FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększającą wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowania z pokrętkiem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



XL  
10  
litrów



### FRYTOWNICA XL PROFI LINE Z KRANEM SPUSTOWYM, MANUALNA, 10 L, 400 V

- Bardzo wydajna frytownica 400 V
- Wydajny element grzewczy o mocy 6600 W szybko nagrzewa tłuszcz nawet po włożeniu zamrożonych produktów, dzięki czemu smażona żywność jest bardziej chrupiąca
- Dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	litry	V	W	mm	PLN
209424	10	400	6600	302x687x(H)375	1679,00

Składana półka  
do odkładania  
pączków



205914



System „zimnej strefy”  
oddzielający pozostałości  
smażenia poniżej poziomu  
grzałek

Kran spustowy

### SMAŻALNIK

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	1899,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

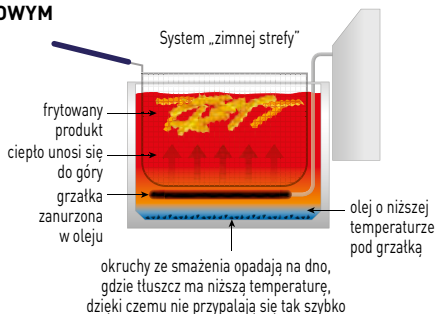
HENDI

283



**FRYTOWNICE PROFI LINE Z PANELEM CYFROWYM**

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę”, zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



Zobacz film



8 litrów  
3500 W  
230 V



207369

**FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L**

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	1300,00



2x 8 litrów  
2x 3500 W  
230 V



207376

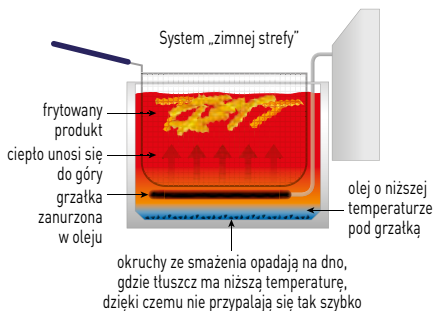
**FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 2x8 L**

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	2502,00

## FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększającą wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowania z pokrętką regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



8 litrów  
3500 W  
230 V

207208



2x 8 litrów  
2x 3500 W  
230 V

18/0  
Stainless steel  
Indoor

207307

### FRYTOWNICA MANUALNA , 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	949,00

### FRYTOWNICA MANUALNA , 2 x 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	1899,00



8 litrów  
3500 W  
230 V

209202



2x 8 litrów  
2x 3500 W  
230 V

209301

### FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	1149,00

### FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 x 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	1999,00





205815



205839

### FRYTOWNICA

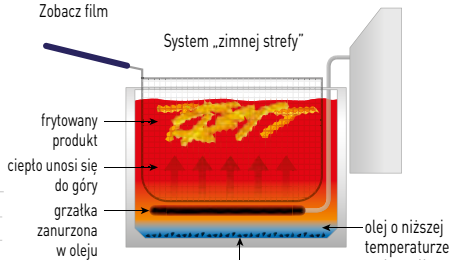
- Obudowa i pojemnik na olej - ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wymowowany, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, co zwiększa wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

\* 2 głowice grzewcze, z 2 niezależnymi zasilaniami - wymagane 2 gniazda

kod	litry	V	W	mm	PLN
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	<b>479,00</b>
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	<b>999,00</b>
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	<b>499,00</b>
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	<b>949,00</b>
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	<b>599,00</b>
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	<b>1199,00</b>



Zobacz film



okruszki ze smażenia opadają na dno, gdzie tłuszcz ma niższą temperaturę, dzięki czemu nie przypalają się tak szybko

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



Wymowowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie



Koszyk z długim izolowanym uchwytem





8 litrów  
3500 W  
230 V



215012

2x 8 litrów  
2x 3500 W  
230 V



215029

### FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM

- Precyzyjna kontrola temperatury - dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju



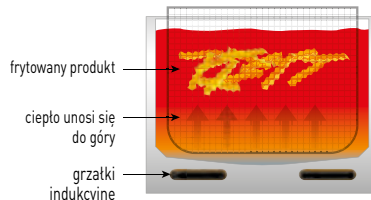
Zobacz film

### FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215012	8	230	3500	290x485x(H)405	1299,00

### FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 x 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	2999,00



Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka





## PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wołowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójnie izolowane drzwi zamykane na magnes
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, termometr wbudowany w drzwi
- Otwór wentylacyjny z tyłu obudowy
- W zestawie: 3 ruszty (400x279 mm) i 3 haczyki na mięso

kod	V	W	mm	PLN
238486	230	1600	540x380x(H)720	1524,00



Zobacz film



238486



## ZREBKI WĘDZARNICZE

- Szerokie zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Do użytku na grillu bezpośrednio na węglu drzewnym lub z wykorzystaniem tacy wędzarniczej, czy wędzarni rurowej

- Z naturalnego drewna pozyskanego z beczek najlepszych europejskich i amerykańskich winiarni
- Niepowtarzalny aromat



kod	-	waga (kg)	PLN
199329	brzoskwinia	0.7	28,00
199336	czerwone wino	0.7	28,00
199343	whisky	0.7	28,00
199275	buk	0.7	28,00
199350	koniak	0.7	28,00
199282	dąb	0.7	28,00
199299	drzewo oliwne	0.7	28,00
199305	cytrus	0.7	28,00
199312	migdał	0.7	28,00

kod	-	waga (kg)	PLN
199411	brzoskwinia	0.7	28,00
199398	cytrus	0.7	28,00
199404	migdały	0.7	28,00
199428	czerwone wino	0.7	28,00
199435	whisky	0.7	28,00
199367	buk	0.7	28,00
199442	koniak	0.7	28,00
199374	dąb	0.7	28,00
199381	drzewo oliwkowe	0.7	28,00

18/0  
stainless steel



Zobacz film

## PŁYTY GRILLOWE PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki



203125

## PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 330x270 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203125	gładka	230	2000	300x420x(H)225	1309,00



203156

## PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	1769,00



203170

## PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203170	ryflowana	230	2400	550x420x(H)240	1929,00



203149

## PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203149	gładka	230	2400	550x420x(H)240	1439,00



203163

## PŁYTA GRILLOWA

- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca: 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	-	V	W	mm	PLN
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	720x530x(H)250	2309,00



855201

855218

## SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	61,00

## OSTRZA ZAPASOWE DO 855201

kod	szt./opak.
855218	4,20/21,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

289



**GRILLE KONTAKTOWE**

- Idealna do grillowania i podgrzewania chleba, kawałków mięsa, kiełbas, warzyw itp. Emanowane żeliwne grille, łatwa w czyszczeniu i konserwacji.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 gwarantuje trwałość.
- Grzałki o dużej mocy szybko nagrzewają grille.
- Temperaturę można ustawić w sposób ciągły za pomocą termostatu w zakresie od 0 °C do 300 °C. Otwory wentylacyjne chronią grill przed przegrzaniem.
- Dolny grill z tylnymi i bocznymi krawędziami oraz wyjmowaną

- tacą ociekową ułatwiają czyszczenie.
- Podnieść górną kratkę za pomocą uchwytu odpornego na ciepło i zablokować w dowolnym położeniu dzięki mechanizmowi sprężynowemu.
- Wyposażony w przełącznik sieciowy z wbudowaną lampką wskaźnikową, lampką nagrzewania wstępnego i przewodem zasilającym o długości 1,7 m z uziomioną wtyczką.
- Dzięki gumowym stopkom zmniejsza to przypadkowe ruchy podczas użytkowania.
- W zestawie znajduje się szczoteczka do czyszczenia grilla.

S.S.  
stainless steel

Wygodny uchwyt

Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną



Zobacz film



Tacka na tłuszcz i resztki

Termostat z płynną regulacją temperatury

**GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY**

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263501	230	1800	310x370x(H)210	799,00

**GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY**

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263600	230	1800	310x370x(H)210	802,00

1800 W  
230 V



### GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263655	230	2200	430x370x(H)210	999,00

2200 W  
230 V



### GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263662	230	2200	430x370x(H)210	999,00

**XL**  
→ | 545 mm | ←

3000 W  
230 V



### GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x415x(H)210	1299,00



### GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY RYFLOWANY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263709	230	3600	570x370x(H)210	1249,00

3600 W  
230 V



### GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263808	230	3600	570x370x(H)210	1307,00



### GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Lewa strona ryflowana, prawa gładka

kod	V	W	mm	PLN
263907	230	3600	570x370x(H)210	1299,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

291





#### Trwałość i wydajność

Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu [SmartWide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej]

#### Niezwykle prosta obsługa

##### Prosty i intuicyjny panel sterowania

Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;  
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT  
3 tryby pracy z Timerem:  
– praca ciągła,  
– praca z licznikiem czasu,  
– praca z zadaną temperaturą sondy

#### Precyzyjny system kontroli

##### temperatury z dokładnością do 0,01 °C

Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

Cyrkulatory SmartWide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę

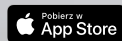


Łączy Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

#### Możliwość zapisania własnych programów

gotowania oraz udostępnienia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta





## CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE

**Sammic**

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt z poliamidu wzmocnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym bez kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzeniu wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, pozwalając

kucharczowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu

- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista i temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5° - 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem - praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadaniem czasem - służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba, umożliwiająca przenoszenie urządzenia ze sobą (tylko model SmartVide 9) 1180085



kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	<b>4229,00</b>
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	<b>5359,00</b>
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	<b>6759,00</b>



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

293





### Trwałość i wydajność

Kolorowy ekran dotykowy 5"  
Konstrukcja ze stali nierdzewnej

### Niezwykłe prosta obsługa

#### Prosty i intuicyjny panel sterowania

Kolorowy ekran dotykowy 5"  
Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

### Optymalizacja i komfort pracy

Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.



## CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE X

**S**ammic

- Cyrkulatory SmartVide marki Sammic to innowacyjne urządzenia umożliwiające przygotowywanie żywności metodą sous vide
- Dzięki solidnej konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej znajdują idealne zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy zachowaniu walorów smakowych, wartości odżywczych oraz jakości i odpowiedniej tekstury produktu
- Specjalna metoda gotowania potraw w woreczkach próżniowych bez kontaktu gotowanej żywności z wodą korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Możliwość aromatyzowania oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki sous vide
- Prosty w obsłudze panel sterowania, intuicyjne menu

- Wodoodporny, kolorowy wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą i temperaturę nastawioną
- Zakres temperatury: 5°-95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany wyboru jednostek temperatury: °C lub °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpieczający cyrkulatory przed uszkodzeniem
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanyam czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Konstrukcja, panel sterowania i uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 56 l
- Wydajny silnik o mocy 2000 W
- Waga netto: 4,4 kg
- Torba do bezpiecznego transportu urządzenia w zestawie (1180085)
- Pojemnik izolowany GN 2/1 (H)200 mm do cyrkulatora SmartVide X do nabycia osobno (1180075)
- Znaczniki Janby Track Mini do oznaczania woreczków i monitorowania procesu gotowania w zestawie



1180160



kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180160	SmartVide X	230	2	56 l lub GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	<b>8449,00</b>



1180190

### WKŁAD DYSTANSUJĄCY DO POJEMNIKÓW IZOLOWANYCH GN 1/1 I GN 2/1 SAMMIC

- Wkład zapewnia idealną cyrkulację wody i gwarantuje doskonały rezultat gotowania

kod		PLN
1180190	GN 1/1	<b>219,00</b>
1180191	GN 2/1	<b>389,00</b>



1180070

### POJEMNIKI GN 1/1 I 2/1 DO CYRKULATORA SAMMIC SMARTVIDE X

- Innowacyjny pojemnik z własnym systemem podgrzewania, dla szybszego osiągnięcia zadanej temperatury
- Rozwiązanie idealne do gotowania mocno schłodzonych lub zamrożonych produktów
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- W zestawie ociekacz

kod	litry	V	W	GN	PLN
1180070	28	230	800	GN 1/1	<b>4589,00</b>
1180075	56	230	1600	GN 2/1	<b>5999,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

**295**



1180060

### POJEMNIK IZOLOWANY GN 1/1 DO CYRKULATORA SMARTVIDE

- Pokrywa do nabycia osobno (1180062 lub 1180063)

kod	litry	mm	PLN
1180060	28	335x600x(H)288	1829,00
1180065	56	660x600x(H)288	2099,00

### TORBA NA ZESTAW SOUS VIDE DLA MODELI SMARTVIDE 5, 7, 9, X

- Torba wyposażona w pasek umożliwiający wygodny i bezpieczny transport urządzenia
- Model 1180085 odpowiedni do SmartVide 5, 7, 9, X (1180100, 1180120, 1180140, 1180160) – do nabycia osobno

kod	PLN
1180085	299,00



### KULKI POLIPROPYLENOWE DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE – 1000 SZT.

- Wykonane z polipropylenu
- Stosowane w celu ograniczenia parowania i rozpryskiwania się wody podczas gotowania
- Zmniejszają utratę ciepła
- Pomagają utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
- Mogą być stosowane w temperaturze do 110°C
- Średnica kulki: ø20 mm
- Opakowanie: 1000 szt.

kod	PLN
1180080	439,00



1180062

### POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1 DO SMARTVIDE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do standardowych pojemników GN 1/1 oraz dedykowanych pojemników izolowanych GN 1/1 Sammic do cyrkulatorów SmartVide 7, 9, X

kod	PLN
1180062 Pokrywa GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	279,00
1180063 Pokrywa GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 4 i 6	279,00
1180067 Pokrywa GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 6, 7, 8 i 9	419,00



1180085



1180090

### SONDA IGŁOWA DO URZĄDZEŃ SMARTVIDE

- Pozwala monitorować temperaturę wewnątrz gotowanego produktu
- Wykonana z materiałów wysokiej jakości
- Zakres pomiaru: 5°-95°C
- Dokładność pomiaru temperatury: 0,1°C
- Długość sondy: 80 mm

kod	mm	PLN
1180090	(L)80	879,00

### USZCZELKA PIANKOWA DO SONDY IGŁOWEJ

- Stosowana w celu utrzymania próżni w worku podczas używania sondy igłowej
- Wymiary: 4 mx10 mm

kod	mm	PLN
5170060	4000x10	169,00



5170060

## URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu

- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową



GN 1/1  
600 W  
230 V



225448

GN 2/3  
400 W  
230 V



225264

## URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie: separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225448	20	230	600	540x335x(H)310	1829,00

## URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- Z uchwytami
- W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225264	13	230	400	363x335x(H)290	1389,00



## WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	0,29/29,00
971345	100	150x250	0,35/35,00
971376	100	200x300	0,49/49,00
971352	100	250x350	0,65/65,00
971383	100	300x400	0,89/89,00



971376

do cen należy doliczyć VAT 23%



297





222645

### IVIDE CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS-VIDE 2.0

- System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza urządzenie po wyjściu go z naczynia kuchennego z wodą
- Możliwość sterowania urządzeniem za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android
- Aplikacja wyposażona w ponad 600 przepisów umożliwiającą użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 5°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 30 litrów wody
- Wydajność cyrkulacji: maks. 12 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy
- Wodoodporna obudowa o klasie wodoszczelności IPX7

kod	V	W	mm	PLN
222645	230	1200	63x97x(H)344	<b>756,00</b>



864203



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

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	<b>59,00</b>
864203	GN 1/1	530x325	<b>69,00</b>





Wi-Fi



222997



### URZĄDZENIE IVIDE PLUS SOUS VIDE

- Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą.
- 4-calowy ekran dotykowy.
- Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm.
- Najlepsza wydajność osiągnięta w naczyniach o pojemności do 80 litrów.
- Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C.
- Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin.
- Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami.
- Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury.
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody.
- Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze.
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem.

- Etui dołączone w standardzie.
- Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie

#### APLIKACJA:

- Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca.
- Zbiór ponad 600 przepisów.
- Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury.
- Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania.
- Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji.
- Powiadomienia o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymania optymalnej temperatury.

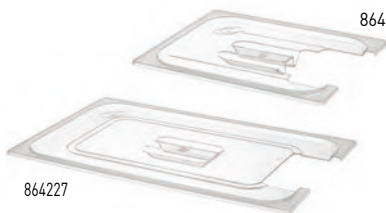
kod	V	W	mm	PLN
222997	230	2200	130x145x(H)330	2608,00



### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIECIEM NA SOUS VIDE

- Z wycięciem na urządzenie iVide Sous Vide 2221107
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864234	GN 1/2	265x325	59,00
864227	GN 1/1	530x325	72,00



864234

864227





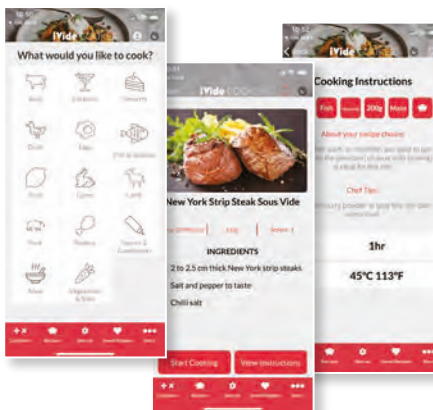
222638



### IVIDE PLUS JUNIOR

- Precyzyjny cyrkulator termiczny do sous vide z kontrolą temperatury
- 4-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości
- Pasuje do okrągłych lub płaskich naczyń o min. głębokości 16,5 cm
- Najwyższa wydajność osiągnięta w naczyniach do 45 l
- Temperatura pracy: 5°-99°C, dokładność: 0,07°C
- Timer: 1 min-99 h
- Urządzenie może być kontrolowane przez wi-fi dzięki aplikacji iVide
- Zabezpieczenie przed pracą urządzenia przy braku wody
- Wydajna pompa cyrkulacyjna zapewnia taką samą temperaturę wody w całym naczyniu

kod	V	W	mm	PLN
222638	230	1500	159x121x(H)285	1636,00



## PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Sonda temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Uszczelki drzwi łatwe w czyszczeniu
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozpraszanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami łatwa w czyszczeniu

- Regulacja temperatury co 1 stopień, temp. komory 0°-120°C, temp. z użyciem sondy i podtrzymanie temp. 0°-100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie (łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę)
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach 600x400 mm, 3 poziomy pieczenia

kod	V	W	mm	PLN
225479	230	1200	495x690x(H)415	5499,00



Zobacz film



225479





## PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw
  - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamykanych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką utatwiająca obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia



199640

kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	424,00





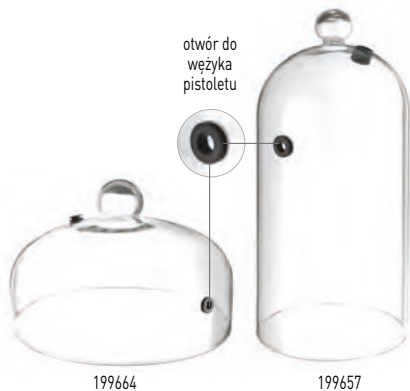
199992

### PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw - dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminiowym korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia

- przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki - taty w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	114,00



### KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	311,00
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	132,00



199978

### KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym

kod	mm	PLN
199978	ø275x(H)140	125,00



198124

### ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełnienia
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	20	(L)230	19,00/38,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



303





Zobacz film



240410

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE, 1,8 L PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa z polipropylenu na zawieszce z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 10 miarek suchego ryżu (15-20 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	<b>249,00</b>



240403

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY, 5,4 L PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa ze stali nierdzewnej na zawieszce z uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 30 miarek suchego ryżu (45-60 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: wkładka zapobiegająca przypaleniu gotowanego ryżu, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	<b>899,00</b>





240441

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 4,2 L KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Dwa tryby pracy - gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 23 miarki suchego ryżu (do ok. 46 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 4,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240	479,00



240458

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 10 L KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Dwa tryby pracy - gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 50 miarek suchego ryżu (do 100 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 10,35 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240458	10	230	2900	555x495x(H)365	789,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

305





Zobacz film

2000 W  
230 V

264119

3600 W  
230 V

264300

4500 W  
400 V

264331



9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund

## OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Klasa wodoszczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi rączkami, tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264119	230	2000	610x310x(H)280	1085,00

## OPIEKACZ

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z rączkami i tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 646x408x(H)337 mm
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264300	230	3600	800x472x(H)456	1599,00

## OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania i gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 chromowane ruszty 530x340 mm z odłączanymi 2 uchwytami
- Dwa poziomy ruszty w każdej z komór; odległość między nimi zależna od położenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na 3 niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub praca non stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
264331	400	4500	685x396x(H)452	2298,00



3645 W  
230 V

ROZGRZEWA  
SIĘ  
W 10s

S.S.  
stainless steel

### OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Termostat, timer do 15 min, lampka kontrolna

- Regulacja wysokości rusztu - 3 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytami, tacka na okruchy
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
264409	230	3645	689x397x(H)318	1727,00

2800 W  
230 V



264607

3600 W  
230 V



264706

S.S.  
stainless steel

indoor

### SALAMANDER 450

- Typ 450 - obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm

kod	V	W	mm	PLN
264607	230	2800	480x520x(H)530	2099,00

### SALAMANDER 600

- Typ 600 - obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- 2 niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 590x350 mm

kod	V	W	mm	PLN
264706	230	3600	600x520x(H)530	2599,00



**PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK JEDNOSTREFOWY**

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wyjmowana, łatwa w czyszczeniu tacka ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki: 42 cm
- Regulacja temperatury do 150°C



Zobacz film



7 rolek  
740 W  
230 V

268506

kod	-	V	W	mm	PLN
268605	9 rolek	230	940	520x400x(H)175	<b>1299,00</b>
268506	7 rolek	230	740	520x325x(H)175	<b>1019,00</b>



14 rolek  
1480 W  
230 V

268735

kod	-	V	W	mm	PLN
268704	11 rolek	230	1180	520x477x(H)175	<b>1479,00</b>
268735	14 rolek	230	1480	520x591x(H)175	<b>1559,00</b>



268742



Zobacz film

**POKRYWA SZKLANA DO PODGRZEWACZA ROLKOWEGO DO PARÓWEK**

- Polecana do użytku w barach, sklepach i na stacjach benzynowych
- Oszczędność nawet do 20% energii elektrycznej pobieranej przez opiekacz
- Krótszy do 15% czas opiekania kielbasek dzięki kumulowaniu ciepła pod szklaną kopułą nadstawki
- 3 elementy szklane, każdy o grubości 4 mm
- Górna poprzeczka ze stali nierdzewnej podtrzymująca element kopuły
- Maks. odległość rolek od górnej poprzeczki: 250 mm
- 4 elementy z tworzywa odpornego na wysokie temperatury do montażu nadstawki z podgrzewaczem

kod	do podgrzewacza	mm	PLN
268551	z 7 rolkami - 268506	470x325x(H)240	<b>279,00</b>
268612	z 9 rolkami - 268605	470x401x(H)250	<b>309,00</b>
268711	z 11 rolkami - 268704	470x477x(H)250	<b>345,00</b>
268742	z 14 rolkami - 268735	470x591x(H)250	<b>399,00</b>



220306

**PIECYK DO PIZZY I ZAPIEKANEK**

- Odpowiedni do podgrzewania produktów mrożonych
- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruszki

kod	V	W	mm	PLN
220306	230	1450	480x420x(H)195	<b>599,00</b>



## PODGRZEWACZE DO PARÓWEK

S.S.  
stainless steel



Zobacz film



240502

### PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pojemność pojemnika 10 l
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	PLN
240502	230	1000	330x280x(H)250	629,00

18/0  
stainless steel



Zobacz film



265000

### PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot dogów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówki z anodowanego aluminium i szkła
- Regulacja mocy

kod	V	W	mm	PLN
265000	230	450	240x322x(H)466	1099,00



3000 W  
230 V

262214



Zobacz film

S.S.  
stainless steel

### TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty - wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągnięta w maks. 30 s
- Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 min z alarmem
- W zestawie 6 klamer na tosty



262801

### KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	PLN
262801	100x340x(H)64	21,00

kod	V	W	mm	PLN
262214	230	3000	438x290x(H)402	962,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

309





**TOSTER PRZELOTOWY**

261163

**TOSTER KANAPKOWY**

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty, wyposażone w uchwyty z żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie 0-8 min wyposażony w alarm
- Wymijowana taca na okruszki

kod	V	W	mm	PLN
261163	230	1200	200x300x(H)223	849,00



261200



Zobacz film

**TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY**

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze, drugi pod przenośnikiem
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika
- Prędkość przenośnika jest regulowana, czas tostowania wynosi od 0:45 do 3:15 minut.

kod	V	W	mm	PLN
261200	230	1340	288x418x(H)387	1999,00



261309



261347



261354

**TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY**

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- 2 tace wydawcze: przednia i tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 min

kod	kolor	V	W	mm	PLN
261309	stal	230	2240	418x368x(H)387	1249,00
261347	czerwony	230	2240	418x368x(H)387	2499,00
261354	czarny	230	2240	418x368x(H)387	2199,00





## PLYTY GRILLOWE TEPPANYAKI

- Powierzchnia pokryta powłoką nieprzywierającą, łatwa w czyszczeniu
- Solidne nienagrzewające się uchwyty do bezpiecznego transportu
- Maksymalna temperatura: 220-250°C
- Odłączany kabel zasilający z termostatem



Zobacz film



1800 W  
230 V

1800 W  
230 V

238608

238301

## PLYTA GRILLOWA TEPPANYAKI

- Powierzchnia grillująca: 440x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
238608	230	1800	526x230x(H)120	198,00

## PLYTA GRILLOWA TEPPANYAKI GIGANT

- Powierzchnia grillująca: 900x220 mm

kod	V	W	mm	PLN
238301	230	1800	1023x220x(H)112	399,00

## MULTIPATELNIJA ELEKTRYCZNA

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w ciepłe
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty



239605

kod	V	W	mm	PLN
239605	230	1600	ø620x(H)190	439,00
239506	230	1400	ø500x(H)190	229,00

239506

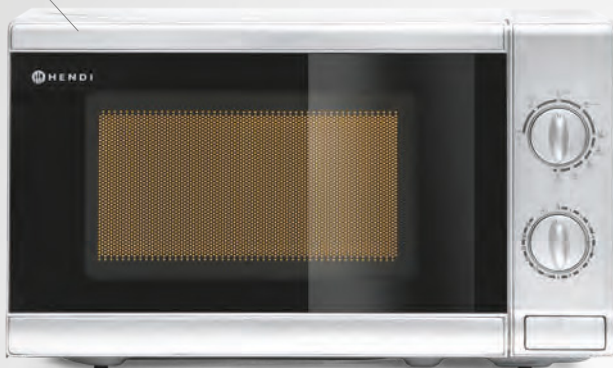


do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

311



20 litrów  
1050 W  
230 V

281710



Zobacz film

## KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA HENDI 1050 W, 20 L

**281710**

**Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, rozmrażanie i grillowanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa i przedni panel ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą dwóch pokręteł regulujących czas i moc na 9 poziomach
- Górna antena magnetronu wraz z wałem obrotowym zapewniające równomierne rozprzowanie energii
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Szczelne drzwi z szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Otwieranie przyciskiem zapewniające prostą obsługę
- Wnętrze komory:
  - wymiary 304x306x(H)206, pojemność 20 l
  - malowane na biało
  - proste w utrzymaniu czystości
- eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonemu wykończeniu
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 4 poziomy natężenia mikrofal: Low, Medium, Medium High, High
  - funkcja łączenia trybu standardowego i trybu grilla: Combi (3 poziomy)
  - grill (moc 1000 W)
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mikrofal
- Moc kuchenki: 1050 W
- W zestawie szklany talerz obrotowy ø 255 mm i stojak do grillowania
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 280 mm
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 35 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 11,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	679,00

25 litrów  
1550 W  
230 V



Zobacz film

281352

## KUCHENKA MIKROFALOWA HENDI 1550 W, 23 L

281352

**Kuchenka mikrofalowa firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą jednego pokrętła regulującego czas od 15 s do 6 min
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozproszanie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady

- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonemu wykończeniu
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 6 sugerowanych czasów do przygotowania wybranych dań/napojów
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 1550 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks.  $\varnothing$  320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 6 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	1599,00



25 litrów  
1550 W  
230 V

281444



Zobacz film

## KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA HENDI 1550 W, 23 L

**281444**

**Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
  - Czytelny panel sterowania
  - Sterowanie elektroniczne
  - Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
  - Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami z zewnątrz i kurzem
  - Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu drzwí z dużą szybkością umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie
  - bez blokady
- Wnętrze komory:
    - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
    - proste w utrzymaniu czystości
    - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
    - ceramiczne dno
  - Wielofunkcyjne zastosowanie:
    - rozmrażanie
    - 10 domyślnych programów
    - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
    - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
    - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
    - 4 poziomy mocy
  - Moc kuchenki: 1550 W
  - Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
  - Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
  - Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
  - Waga: 15,5 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	1699,00



34 L  
 3000 W  
 230 V



281369

## KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA HENDI 3000 W, 34 L

281369

**Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla matych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów.**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem
- wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialne
- za równomierne rozprowadzenie energii, bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
- Drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 360x409x(H)225 mm, pojemność 34 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obitukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 3000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks.  $\varnothing$  355 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uzmięającym
- Waga: 32,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
281369	230	3000	574x528x(H)368	3940,00



18 L  
3000 W  
230 V

**HENDI**  
Tools for Chefs



281376

## KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA Z PORTEM USB HENDI 3000 W, 18 L

281376

**Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania i portem USB firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny dotykowy panel sterowania z przyciskami oraz cyfrowym wyświetlaczem czasu i mocy
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza i tłuszczu chroniący przed czynnikami zewnętrznymi
- System przypominający o konieczności czyszczenia filtra
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu z przyciskami
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - 10 poziomów mocy
- możliwość zapisania do 100 programów, w tym wgrania z poziomu panelu sterowania za pomocą portu USB do 20 autorskich, wieloetapowych programów
- automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych lub potrójnych porcji
- alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania. Możliwość spersonalizowania dźwięku lub całkowitego wyłączenia.
- drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchni
- szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie
  - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 330x310x(H)175, pojemność 18 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Moc kuchenki: 3000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks.  $\varnothing$ 300 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z tykiem uziemiacją
- W zestawie karta USB z oprogramowaniem
- Waga: 31,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	1699,00





Kod	281710	281352	281444	281369	281376
-----	--------	--------	--------	--------	--------

### GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE

Sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/etapów	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Ilość poziomów mocy	9	1	4	4	10
Maksymalny czas	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min

### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Źródło mikrofal	górną antena magnetronu	dolną antena rotująca	dolną antena rotująca	górną i dolną antena rotująca	górną i dolną antena rotująca
Ilość magnetronów	1	1	1	2	2
Filtr powietrza	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Port USB	-	-	-	TAK	TAK
Dodatkowe akcesoria	TAK - ruszt	-	-	-	-

### WYMIARY

Wymiary zewnętrzne	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Wymiary komory	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Pojemność komory	20 l	23 l	23 l	34 l	18 l
Maksymalna średnica naczynia	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm

### PARAMETRY TECHNICZNE

Moc wejściowa	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
PLN	<b>679,00</b>	<b>1599,00</b>	<b>1699,00</b>	<b>3940,00</b>	<b>3944,00</b>

### CZASY GOTOWANIA vs MOC URZĄDZENIA

Moc	700	1000	1100	1400	1800
 Czas gotowania	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00



PIECE  
KONWEKCYJNO-PAROWE EKA  
ZOBACZ NA STRONIE 326





225929

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4XGN 2/3 – GAZOWY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Funkcja konwekcji gorącego powietrza oraz nawilżanie bezpośrednio poprzez natrysk wody na grzałkę
- 1 wentylator bez autorewersu
- Grzałka grilla 1,8 kW/230 V
- Wymiary wew. komory: 390x370x(H)393 mm
- Prowadnice ze stali nierdzewnej na 4 pojemniki GN 2/3
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Tacka ociekowa na skropliny z drzwi pieca
- U góry kominiek na odprowadzenie gorącego powietrza z procesu spalania gazu
- Drzwi otwierane skrzydłowo z zawiasem po lewej stronie
- Obudowa i wnętrze komory pieczenia z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Przyłącze do wody: 3/4" z gwintem zewnętrznym
- Przyłącze do kanalizacji: ø25 mm
- Regulowane nóżki: 55-75 mm
- Waga: 46,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
227954	230	2000	620x645x(H)615	7229,00
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	1164,00

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4XGN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Konwekcja i nawilżanie
- Wymiary wew. komory: 390x370x(H)393 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Rodzaje grzałek: konwekcyjna 3 kW, do grilla 1,8 kW
- Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW, górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: 55-75 mm

kod	V	W	mm	PLN
225929	230	3000	620x555x(H)585	5609,00
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	1164,00



224823

do cen należy doliczyć VAT 23%



319





PIECIE KONWEKCYJNO-PAROWE



227060



Zobacz film



Dwa wentylatory wysokiej wydajności

**PIEC KONWEKCYJNY H90**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x595x(H)570	<b>2020,00</b>
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	<b>1157,00</b>
801970	ruszt		433x338	<b>89,00</b>
943380	blacha		435x315x(H)8	<b>58,00</b>

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie



320

do cen należy doliczyć VAT 23%



227077

## PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

Bezpośrednie wytwarzanie pary



kod	V	W	mm	PLN
227077	230	2670	595x595x(H)570	2319,00
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	1157,00
801970	ruszt		433x338	89,00
943380	blacha		435x315x(H)8	58,00

Wijmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytek do wyjmowania blach





## 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

BLACHA

429x345



Zobacz film



4x

429x345x(H)19

kod	219737
typ	konwekcyjny
sterowanie	elektromechaniczne
pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)19 mm
odległość między prowadnicami	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	1
termostat	100°C do 260°C elektromechaniczny
model multifunkcyjny	-
moc/napięcie	2,8 kW/230 V
waga	34 kg
PLN	2079,00
<b>PODSTAWA</b>	
kod	224670
wymiary	540x460x(H)1700 mm
PLN	807,00



- 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)19 mm w zestawie



225967

## KOMORA ROZROSTU 8x 600x400 MM

- Sterowanie manualne
- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Pasuje do pieców EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD

kod	225967
pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zew.	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
napięcie	230 V
moc	2,4 kW
waga	43,6 kg
PLN	5509,00



## PIECE KONWEKCYJNE EVOLUTION NEXT 429X345 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Drzwi przeszkłone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- Dostępne modele z nawilżaniem pośrednim lub bezpośrednim (10-stopniowym).
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 429x345x(H)9 mm (dołączone w zestawie, aluminiowe).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Zakres temperatury: od 30 lub 100°C (w zależności od modelu) do 260°C.
- Odległość między prowadnicami: 74 mm.
- Oświetlenie LED
- EKF423NTUD - wyposażony w port USB do pobierania danych HACCP, programowalny na 99 programów, funkcję nagrzewania wstępnego do 180°C oraz opcjonalnie wyposażony w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.

**NEW**



EKF423NU

**4x**  
429x345



kod	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
typ	konwekcyjny	z nawilżaniem	z nawilżaniem	multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy	elektromechaniczne
	-	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, regulowane elektronicznie, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami	8 funkcji: pieczenie statyczne (górna grzałka, dolna grzałka, obie grzałki), pieczenie statyczne z termoobiegiem, grillowanie, grillowanie z termoobiegiem, pieczenie konwekcyjne, rozmrażanie
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C	od 100°C do 260°C
odległość między prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
ilość wentylatorów	1, bez autorewersu	1, bez autorewersu	1, z autorewersem, 2 prędkości	1, bez autorewersu
moc/napięcie	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	<b>2229,00</b>	<b>3959,00</b>	<b>6269,00</b>	<b>3699,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

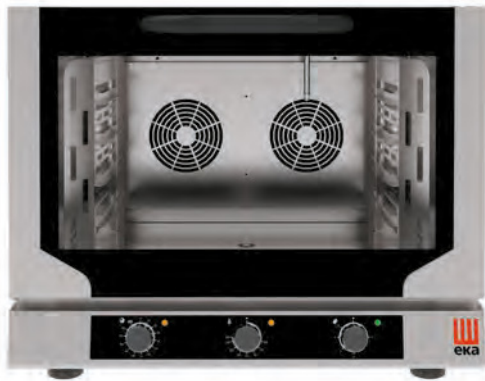
**323**

**PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GN 1/1**

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L”.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory z autorewersem.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy GN 1/1 530x325 mm

(nie są dołączone do zestawu).

- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Funkcja wstępnego nagrzewania do 180°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.
- EKF411NTUD – wyposażone w port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.

**NEW**

EKF411NUD

4x  
GN 1/1

kod	EKF411NUD	EKF411NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	panel dotykowy nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	784x752x(H)634 mm	784x752x(H)634 mm
<b>ilość wentylatorów</b>	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg
PLN	<b>8239,00</b>	<b>9769,00</b>

## PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM 600X400 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L”.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory bez autorewersu lub z autorewersem – w zależności od modelu.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Odległość między prowadnicami: 83 mm, model EKF464N – 73 mm.
- Dostępna podstawa pod piec – 224434.
- Model EKF464NTUD jest wyposażony w funkcję wstępnego nagrzewania do 180°C, port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.

**NEW**



EKF464NUD



**4x**  
600x400

kod	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
typ	z nawilżaniem		z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalne na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C		od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	783x755x(H)634 mm		783x755x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, bez autorewersu	2, z autorewersem	
moc/napięcie	3,4 kW/230 V		6,4 kW/400 V
waga	58 kg		58 kg
PLN	<b>6109,00</b>	<b>8099,00</b>	<b>8839,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%





## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY, Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE



→ | 55 cm | ←



**5x**  
GN 2/3

kod	EKF523NUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1
termostat	100-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	<b>6739,00</b>
<b>PODSTAWA</b>	
kod	MKTS623C
wymiary	500x556x(H)770 mm
PLN	<b>2789,00</b>

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY  
Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, EKRANEM DOTYKOWYM**



→ | 55 cm | ←



	<b>5x</b> GN 2/3
kod	EKF523NTUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1
termostat	30-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	<b>8569,00</b>
<b>PODSTAWA</b>	
kod	MKTS623C
wymiary	500x556x(H)770 mm
PLN	<b>2789,00</b>

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii,
- w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość [55 cm] pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie

- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpyły wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4



**REKAWICE**

- Rękawice ochronne HENDI są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne HENDI stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej



1432X

- Ochrona przed zagrożeniami mechanicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa odporność na ścieranie, druga odporność na przecięcie tarczy, trzecia wytrzymałość na rozdzielanie i czwarta odporność na przekłucie.
- Dodatkowa litera na końcu (od A do F) określa stopień ochrony na przecięcia w zależności od przyłożonej siły (od 2 N do 30 N).

- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne - Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają:
  - ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień) oraz
  - ochronę przez urazami mechanicznymi zgodnie z normą EN 388 Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi określającą poziomy skuteczności ochrony mechanicznej oraz zgodnie z normą EN 13997 Odzież ochronna - właściwości mechaniczne - wyznaczanie odporności na przecięcie ostrymi przedmiotami.



11 XX XX

- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.







556603

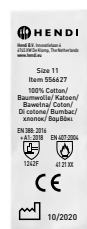


### RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2	(L)350	19,50/39,00



556627



### RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2	(L)360	41,00/82,00



556634

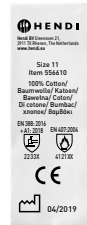


### RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO - Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2	(L)300	43,00/86,00



556610



### RĘKAWICE OCHRONNE Z BAWEŁNY OGNIODPORNEJ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2	(L)380	26,00/52,00



556689



### RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydłowej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Pięciopalcowe
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556689	2	(L)460	150,00



556658



### RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydłowej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Z jednym palcem
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556658	2	(L)460	99,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





## SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL



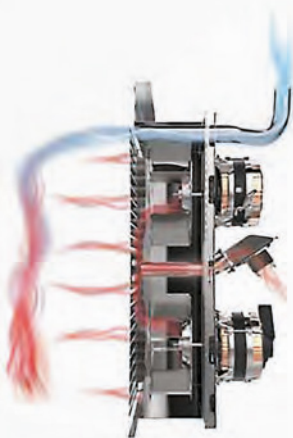
### Airflowlogic™

Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



### Drylogic™

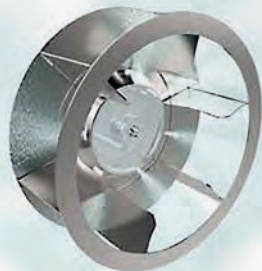
Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.





### Humilogic™

Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.



### Automatyczny system myjący

Na wyposażeniu standardowym wybranych modeli (standard Touch Screen i Black Mask – elektryczne) dostępne są 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.



### 3 wersje sterowania:

#### Millennial Smart

– elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł

#### Millennial Black Mask

– 7-calowy, monochromatyczny, dotykowy panel sterowania

#### Millennial Touch Screen

– 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT





## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP  
 Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej  
 5-stopniowa regulacja zaparowania komory



- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm
- W obu grupach występują piecy w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 porcji dziennie
- Piecy każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia
- Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

### PANEL STEROWANIA:

- Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop
- Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie



- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiającej jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności zwoływania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej

- Współczynnik szczelności: IPX4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wy poziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

#### PIECE GAZOWE

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1



### Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511S	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między przewodnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	10049,00	12289,00	17909,00	40249,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660×560×(H)1704
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1386,00	8999,00



### Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między przewodnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	730×855×(H)801 mm	730×855×(H)951 mm	730×855×(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg
PLN	20099,00	23459,00	29049,00
<b>PODSTAWA</b>			
kod	229521	229521	229521
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1386,00





## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



### Elektryczne



	<b>4x</b> 600x400	<b>6x</b> 600x400	<b>10x</b> 600x400	<b>16x</b> wózek – 600x400
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1044×(H)700 mm	850×1035×(H)850 mm	850×1035×(H)1130 mm	930×1041×(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	<b>10769,00</b>	<b>13259,00</b>	<b>18799,00</b>	<b>41349,00</b>
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740×560×(H)1704
	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	20 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	<b>1441,00</b>	<b>1441,00</b>	<b>1441,00</b>	<b>8799,00</b>

BLACHA

600x400



### Gazowe



	<b>4x</b> 600x400	<b>6x</b> 600x400	<b>10x</b> 600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1041×(H)801 mm	850×1041×(H)951 mm	850×1041×(H)1231 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	<b>20099,00</b>	<b>24589,00</b>	<b>29049,00</b>
<b>PODSTAWA</b>			
kod	229538	229538	229538
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	<b>1441,00</b>	<b>1441,00</b>	<b>1441,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%





## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



**Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.



**Airflowlogic™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



**Humilogic™** – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio do wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennium Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
- Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej

- **1-punktowa sonda** – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu

Panel sterowania pieców Millennium Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:

- **Automatyczny system myjący**
- Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact.
- 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory.
- Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej

- oszczędność pieniędzy i ochrona środowiska naturalnego.

Opcjonalny w piecach gazowych

- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **Port USB** do łatwego i szybkiego pobierania i wgrzywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna – w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding Cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./min
- Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, ½ mocy
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T



- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C-270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C-270°C dla pieców gazowych
- Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stop
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

#### Pozostałe cechy pieców Millennium Black Mask:

- Bezpieczne drzwi - blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie - opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi)
- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca - oszczędność energii elektrycznej,

- większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze - sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 - wersje elektryczne, oraz IPX3 - wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wy poziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

#### Piece gazowe:

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



### Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek - GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm	930x971x(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	14489,00	16179,00	21779,00	44679,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1386,00	8999,00

BLACHA

GN 1/1



### Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek - GN 1/1
kod	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x849x(H)801 mm	730x849x(H)951 mm	730x849x(H)1231 mm	930x971x(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
PLN	24589,00	29059,00	36879,00	67049,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1386,00	8999,00



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



### Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x977x(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	15639,00	16759,00	22339,00	44679,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	20 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1441,00	8799,00

BLACHA

600x400



### Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1035x(H)801 mm	850x1035x(H)951 mm	850x1035x(H)1231 mm	930x1160x(H)2060 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc gazowa grzania moc elektr./napięcie	9,3 kW 300 W/230 V	13,5 kW 500 W/230 V	18 kW 700 W/230 V	30 kW 1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	25699,00	29059,00	36879,00	67049,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	20 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1441,00	8799,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

339





## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



**Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.



**Airflowlogic™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



**Humilogic™** – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.



**Drylogic™** – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usua nadmierną wilgoć.

- Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm.
- W obu grupach występują piecze w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piec każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- **Multilevel cooking** – funkcja umożliwiająca jednocześnie przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.
- **Wielopunktowa sonda** – wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
- **Automatyczny system myjący** – na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.

- **Elektroniczny, 7-calowy (480x(H)800 mm), kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

### Najważniejsze funkcje:

- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **HACCP** – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- **Opóźniony start pieca** aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy





Wi-Fi



- Książka kucharska na 500 receptur
  - 5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany
  - Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
  - 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
  - Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
  - Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrzywania receptur gotowania oraz danych HACCP
  - Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania
  - Ustawianie czasu pracy
  - Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Pozostałe cechy pieców Millennium Touch Screen:**
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
  - Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
  - Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
  - Drzwi z zawiasem po prawej stronie
  - Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
  - Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej

- wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
  - Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
  - Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
  - Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
  - Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiający czyszczenie pieca
  - Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
  - Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
  - Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
  - Wymagane podłączenie do prądu, wody udatnionej, kanalizacji
- Piece gazowe**
- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
  - dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
  - podłączenie do gazu: 1/2"

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJACY  
W CENIE



### Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
odległość między przewodnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zew.	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
wentylator z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	20099,00	23459,00	27909,00	55849,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660×560×(H)1704
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1386,00	8999,00

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJACY  
W CENIE



### Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
odległość między przewodnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
PLN	32399,00	36879,00	44699,00	82699,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660×560×(H)1704
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1386,00	1386,00	1386,00	8999,00



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



### Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek - 600x400
kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x970x(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	22339,00	24589,00	27849,00	54679,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1441,00	8799,00

BLACHA

600x400



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



### Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek - 600x400
kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1035x(H)800 mm	850x1035x(H)950 mm	850x1035x(H)1230 mm	930x1160x(H)2060 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	33579,00	36879,00	44699,00	83809,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	1441,00	1441,00	1441,00	8799,00

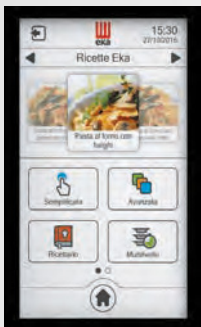
do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

343



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, ELEKTRYCZNE Z BOJLEREM, EKRANEM DOTYKOWYM, Z SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDA



### Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

– umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; komora tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu na 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpieczeństwa pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po przeciwnej stronie.
- Taca ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach.
- 2 wentylatory z autorewersem, o 3 prędkościach.
- Wytwarzanie pary w wydajnym bojlerze – dostęp do nieograniczonej ilości pary.
- Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.
- Pokrętko z funkcją zatwierdzania i przewijania opcji na ekranie.
- Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury.
- Regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania.
- Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi).
- Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym oraz komorą rozrostu z poziomu panelu sterowania pieca.
- Automatem system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, ptkanie.



**Airflowlogic™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (łostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



**Drylogic™** – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

### Dodatkowe funkcje:

- **Pre-heating:** nagrzewanie wstępne komory o +30°C więcej niż temperatura zadana,
- **Multilevel:** możliwość gotowania różnych potraw w tych samych warunkach, o różnym czasie obróbki termicznej,
- **Holding Cabinet:** utrzymywanie ugotowanych potraw w temperaturze serwowania,
- **Cool Down:** szybkie schładzanie komory dla szybkiej zmiany aktualnie gotowanego produktu,
- **Proofer:** piec pełni funkcję komory rozrostu.
- Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
- Połączenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.
- Programowalny: zapisywanie 500 programów, do 10 kroków w każdym.
- Możliwość wyboru ulubionych receptur i ustawienia ich jako przepisów szybkiego startu.
- Menu w 42 językach.
- Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- **Wyższa moc grzałek w stosunku do modelu MKF711TS (15 kW) lub MKF111VTS (19 kW) w pełni pozwalają wykorzystać możliwości bojlera.**
- Pojemność komory: 7 blach GN 1/1 (MKF711VTS) lub 11 blach GN 1/1 (MKF111VTS) – nie są dołączone do zestawu.
- Współczynnik szczelności: IPX 5.
- Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
- Odległość między przewodnikami: 73 mm.

BLACHA

GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE

Wi-Fi



MKF711VTS



MKF111VTS

**Elektryczne**

	<b>7x</b> GN 1/1	<b>11x</b> GN 1/1
kod	MKF711VTS z bojlerem	MKF111VTS z bojlerem
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm
wymiary zew.	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm
wentylator z autorewersem	2	2
moc/napięcie	15 kW/400 V	19 kW/400 V
waga	96 kg	113,8 kg
PLN	<b>27999,00</b>	<b>34999,00</b>
<b>PODSTAWA</b>		
kod	229521	229521
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	<b>1386,00</b>	<b>1386,00</b>

**BOJLER** – dzięki wytwarzaniu pary w wysoko wydajnym bojlerze, zyskujemy dostęp do niczym nieograniczonej ilości pary. Dzięki temu nasze danie będą przygotowane w optymalny sposób, aby zniwelować ryzyko strat i zapewnić idealną powtarzalność Waszych dań. Warzywa gotowane na parze, ryby, mięso, wszystko przygotujecie szybko, bez kłopotu, z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych.



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



→ | 50 cm | ←



Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.

Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni

– Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

### Najważniejsze funkcje:

– **1-punktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy.

Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

– **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

– **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

– **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej

temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

– **Cool Down** – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

– **HACCP** – Możliwość szczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

– **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

– **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

– **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy**

– Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

– **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min**

– Trzostopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

– **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry,





**Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.



**6x**  
GN 2/3



**6x**  
GN 1/1



**10x**  
GN 1/1

kod	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	<b>14279,00</b>	<b>17239,00</b>	<b>23459,00</b>
<b>PODSTAWA</b>			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	<b>2789,00</b>	<b>2789,00</b>	<b>2789,00</b>

- zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** - Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
  - **Port USB** - Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

#### POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

**347**

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

→ | 50 cm | ←



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



**Airflowlogic™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

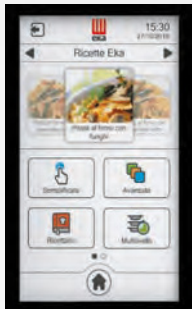


**Humillogic™** – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humillogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.



**Drylogic™** – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania
- **Najważniejsze funkcje:**
- **1-punktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.
- **Automatyczny system myjacy** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody
- **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cool Down** – Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- **HACCP** – Możliwość szczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę wzrostu
- **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków
- **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy** – Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci
- **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** – Trzostopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze
- **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stałe



**Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT**  
 – umożliwiające bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.



**SYSTEM MYJACY W CENIE**



	<b>6x</b> GN 2/3	<b>6x</b> GN 1/1	<b>10x</b> GN 1/1
kod	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	<b>18979,00</b>	<b>20609,00</b>	<b>26789,00</b>
<b>PODSTAWA</b>			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	<b>2789,00</b>	<b>2789,00</b>	<b>2789,00</b>

kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonale efekty pieczenia i gotowania

- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** – Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę między temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

**POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:**

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270 °C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dnia przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki,

- z 10-cio stopniowa regulacja stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

do cen należy doliczyć VAT 23%

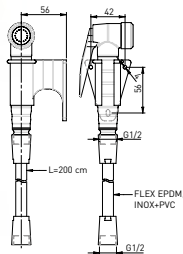


## PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- 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



810323



- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiającym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	219,00

## PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85°C
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące – o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę



MKLM1064

	10x 600x400	12x GN 1/1	10x 600x400
kod	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
przeznaczenie	piec Millennium Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piec Millennium Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	piec Millennium Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	85 mm	75 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	850x1030x(H)770 mm	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm
nawilżenie	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika	-	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	25-65 °C	-	20-40 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	-	-	20 °C
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	-	65 °C	65 °C
temp. utrzymania ciepła	-	30-60 °C	30-60 °C
moc/napięcie	2,4 kW/230 V	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
waga	91 kg	70,8 kg	91 kg
PLN	8929,00	11049,00	12239,00

## PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 MM Z ZAPAROWANIEM, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNY

- Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym
- Programowalny – możliwość zapisywania 50 przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 (model MKF D1T) lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni (model MKF D2T).
- Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania
- Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania
- Timer
- Temperatura maksymalna: 350 °C
- Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków
- Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Współczynnik szczelności IPX3

BLACHA

600x400



1x  
600x400



2x  
600x400

kod	MKFD1T	MKFD2T
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
liczba grzałek	6	6
moc/napięcie	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
waga	65 kg	85 kg
PLN	13649,00	14699,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





## OKAPY KONDENSACYJNE DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH DLA GASTRONOMII SERII MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, BLACK MASK GASTRO ORAZ SMART

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody 3/4" o ciśnieniu 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub kominia wentylacyjnego
- W zestawie:
  - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem 3/4" o dł. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dł. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm



kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	<b>6119,00</b>
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		<b>6589,00</b>
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		<b>6119,00</b>
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	<b>5919,00</b>
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		<b>5579,00</b>
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		<b>6699,00</b>
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact oraz Black Mask Compact o pojemności 6x GN 1/1 oraz 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	<b>5469,00</b>
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		<b>5139,00</b>
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		<b>5579,00</b>
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	<b>5919,00</b>
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		<b>7259,00</b>
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	<b>7599,00</b>

### ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Niezbędny zestaw montażowy do bezpiecznego i estetycznego połączenia piętrowania pieców w przypadku ich piętrowania
- Maskownica wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Niezbędne elementy przyłączeniowe w komplecie
- Zestawy różnią się między sobą, są dostosowane do modeli łączonych pieców

kod	mm	PLN
MKS11	(H)55	<b>2229,00</b>
MKS11C	(H)55	<b>2109,00</b>
MKS23C	(H)55	<b>2109,00</b>
MKS64	(H)55	<b>2109,00</b>

### AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DLA PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Ptukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory
- Nowa głowica myjąca pozwala na uzyskanie oszczędności wody do 30%

kod	PLN
MKWT	<b>2569,00</b>

### ZESTAW MONTAŻOWY DO PIECÓW MILLENNIAL

- W skład zestawu wchodzi:
  - specjalny syfon z PCV w kształcie litery „U”
  - wąż odpływowy
  - ostona syfonu ze stali nierdzewnej utrzymuje bezpieczny dystans pieca i instalacji od ściany

kod	PLN
MKPKIC	<b>999,00</b>
MKKPI	<b>1119,00</b>

### SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM EKA

- Przeznaczona do mierzenia i monitorowania temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce termicznej
- Współpracuje z oprogramowaniem pieca w celu utrzymania zadanej temperatury
- 1 punktowa
- Do pieców na pojemniki GN i blachy 600x400 mm serii Millennial Black Mask, wyłączanie jako opcja

kod	PLN
EKSCS	<b>1119,00</b>

### APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzyw i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennial
- Pojemnik na zębki wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Grzałka elektryczna sterowana elektromechanicznie
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie 20°C - 80°C
- Szeroki wybór zębków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432x(H)39	<b>1329,00</b>



## AKCESORIA PIECÓW MILLENNIAL

		kod	system myjący	sonda	podstawa	okap	zestaw do pietrowania	komora rozrostu / szafa grzewcza
Elektryczne		<b>MKF511S</b>	-	-	229521	MKKC5S	MKS11	
		<b>MKF511BM</b>	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		<b>MKF511TS</b>	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		<b>MKF711S</b>	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		<b>MKF711BM</b>	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		<b>MKF711TS</b>	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		<b>MKF1111S</b>	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		<b>MKF1111BM</b>	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		<b>MKF1111TS</b>	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		<b>MKF2011S</b>	-	-		MKKC1620S		
		<b>MKF2011BM</b>	TAK	TAK		MKKC1620		
		<b>MKF2011TS</b>	TAK	TAK		MKKC1620		
<b>GASTRO</b>	Elektryczne/Compact	<b>MKF623CBM</b>	TAK	TAK	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
		<b>MKF623CTS</b>	TAK	TAK	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
		<b>MKF611CBM</b>	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C	
		<b>MKF611CTS</b>	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C	
		<b>MKF1011CBM</b>	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C		
		<b>MKF1011CTS</b>	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C		
Gazowe		<b>MKF511GS</b>	-	-	229521	MKKC5S	MKS11	
		<b>MKF511GBM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		<b>MKF511GTS</b>	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		<b>MKF711GS</b>	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		<b>MKF711GBM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		<b>MKF711GTS</b>	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		<b>MKF1111GS</b>	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		<b>MKF1111GBM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		<b>MKF1111GTS</b>	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		<b>MKF2011GBM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		<b>MKF2011GTS</b>	TAK	TAK		MKKC1620		
	Elektryczne		<b>MKF464S</b>	-	-	229538	MKKC4S	MKS64
		<b>MKF464BM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF464TS</b>	TAK	TAK	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF664S</b>	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		<b>MKF664BM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF664TS</b>	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF1064S</b>	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		<b>MKF1064BM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF1064TS</b>	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF1664S</b>	-	-		MKKC1620S		
		<b>MKF1664BM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		<b>MKF1664TS</b>	TAK	TAK		MKKC1620		
<b>BAKERY</b>		<b>MKF464GS</b>	-	-	229538	MKKC4S	MKS64	MKL1064S
		<b>MKF464GBM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF464GTS</b>	TAK	TAK	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF664GS</b>	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		<b>MKF664GBM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF664GTS</b>	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF1064GS</b>	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		<b>MKF1064GBM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF1064GTS</b>	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		<b>MKF1664GBM</b>	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		<b>MKF1664GTS</b>	TAK	TAK		MKKC1620		
	Elektryczne / DECK OVEN		<b>229491</b>	-	-	MKTS64		MKS64
		<b>229507</b>	-	-	MKTS2D2T			MKL1064S

## BLACHY CONVECTOMAT®



**Rant czterostronny 20 mm**  
- umożliwia osadzenie blachy w ekspozytorach sprzedażowych  
- „sprzedaż z blachy”

**Powłoka fit&non stick**  
- pieczenie z 90% redukcją tłuszczów; powierzchnia marmurkowa zabezpiecza przed przywieraniem

**Solidna konstrukcja**  
- zapobiega deformacji. Blacha stabilnie leży w prowadnicach komory piekarnika, nie ulega odkształceniu

**Bezpieczna powłoka**  
- nie zawiera toksyn uwalnianych się w połączeniu z surowcami spożywczymi w wyniku działania wysokich temperatur

**Bezzapachowa emaliowana stal**  
- nie emituje przykrych zapachów w wysokich przedziałach temperatur. Odporność termiczna do 300 °C

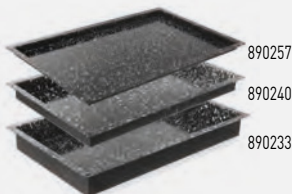
**Dno i ścianki o podwyższonej grubości 1 mm** - gwarancja utrzymania stabilnej temperatury na całej powierzchni, nie przypieka miejscowo



**Blacha z kątami prostymi** umożliwiającymi maksymalne wykorzystanie gotowego produktu oraz łatwiejsze szacowanie foodcost-u - regularność porcji i wyższy zysk produkcyjny



890356  
890349



890257  
890240  
890233



890387

### BLACHA CONVECTOMAT GN 2/3

kod	mm	PLN
890356	345x325x(H)20	169,00
890349	345x325x(H)40	189,00

### BLACHA CONVECTOMAT GN 1/1

kod	mm	PLN
890257	530x325x(H)20	189,00
890240	530x325x(H)40	198,00
890233	530x325x(H)60	209,00

### BLACHA CONVECTOMAT 600X400

kod	mm	PLN
890387	600x400x(H)20	199,00



## BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1



808429



### BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

- Z powłoką nieprzywierającą z teflonu
- Gładka

kod	mm	PLN
808429	325x530x(H)10	113,00



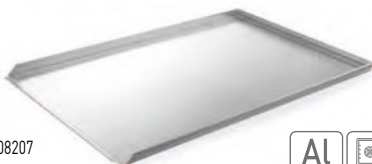
808221



### BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

- Perforowana
- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

kod	mm	PLN
808221	600x400	186,00



808207



### BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

- Blacha gładka

kod	mm	PLN
808207	600x400x(H)20	86,00



808214



### BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA Z 3 RANTAMI

kod	mm	PLN
808214	600x400x(H)20	97,00



808405



### BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

- Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808405	530x325x(H)10	147,00



808412



### BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 2/3 Z 4 RANTAMI

- Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808412	354x325x(H)10	112,00



808306



### BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

kod	mm	PLN
808306	530x325x(H)10	67,00



808313



### BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 Z 4 RANTAMI

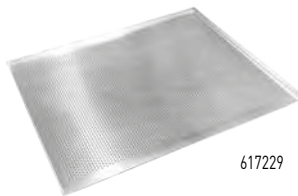
kod	mm	PLN
808313	354x325x(H)10	83,00



808801

**BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ  
NIEPRZYWIERAJĄCĄ Z 4 RANTAMI**


kod	mm	PLN
808801	600x400x(H)30	275,00



617229

**BLACHA PERFOROWANA – 3 RANTY**

kod	mm	PLN
617229	460x340	101,00



808238

**BLACHA DO BAGIETEK**

- Perforowana
- Na 5 bagietek



kod	mm	PLN
808238	600x400	217,00



808245

**BLACHA DO BAGIETEK**

- Perforowana
- Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
- Na 5 bagietek



kod	mm	PLN
808245	600x400	254,00



689851

689868

**BLACHA CUKIERNICZA ALUMINIOWA,  
ZAMYKANA**

kod	mm	PLN
689851	580x100x(H)50	59,00
689868	580x200x(H)50	66,00



689875

**RAMA DO BLACHY CUKIERNICZEJ  
ALUMINIOWEJ, ZAMYKANEJ**

kod	-	mm	PLN
689875	odpowiednia do 689851	580x100x(H)50	113,00
689882	odpowiednia do 689868	580x200x(H)50	115,00





805558

805541

805534



### POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	GN	mm	PLN
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	<b>133,00</b>
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	<b>143,00</b>
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	<b>154,00</b>



800164

### POJEMNIK GN 1/1

- Wykonany z emaliowanej stali
- Zaokrąglone krawędzie
- Grubość blachy: 1 mm
- Do stosowania w piekarniku rozgrzanym maks. do 250-300°C



kod	mm	PLN
800164	530x325x(H)20	<b>99,00</b>



816035



### POJEMNIK GN 1/1 DO PIECÓW

kod	mm	PLN
816004	530x325x(H)20	<b>66,00</b>
816011	530x325x(H)40	<b>78,00</b>
816028	530x325x(H)65	<b>86,00</b>
816035	530x325x(H)100	<b>110,00</b>
816042	530x325x(H)150	<b>149,00</b>
816059	530x325x(H)200	<b>185,00</b>



816097



### POJEMNIK GN 1/2 DO PIECÓW

kod	mm	PLN
816066	325x265x(H)20	<b>36,00</b>
816073	325x265x(H)40	<b>45,00</b>
816080	325x265x(H)65	<b>53,00</b>
816097	325x265x(H)100	<b>67,00</b>
816165	325x265x(H)150	<b>90,00</b>
816172	325x265x(H)200	<b>125,00</b>



808627

808634



### POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1

kod	mm	PLN
808634	530x325x(H)65	<b>107,00</b>
808627	530x325x(H)40	<b>91,00</b>



808689



### POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA

kod	mm	PLN
808689	530x325x(H)40	<b>336,00</b>

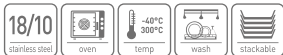
do cen należy doliczyć VAT 23%

357





809150

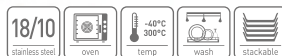
**TACA GN 2/1**

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	<b>234,00</b>



809259

809242

**TACA GN 1/1**

kod	GN	mm	PLN
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	<b>85,00</b>
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	<b>114,00</b>



808757

**TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI,  
Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**  
- 6 form ø125 mm

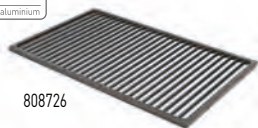
kod	mm	PLN
808757	530x325x(H)	<b>336,00</b>



808740

**TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI**  
- 6 form ø125 mm

kod	mm	PLN
808740	530x325x(H)	<b>224,00</b>



808726

**RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA**

- Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą

kod	mm	PLN
808726	530x325	<b>560,00</b>



801949

**RUSZT STALOWY**

- Chromowany

kod	mm	PLN
801949	650x530	<b>109,00</b>



801932

**RUSZT STALOWY**

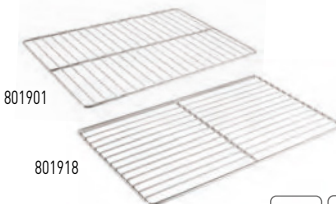
kod	mm	PLN
801932	354x325	<b>84,00</b>



801925

801963  
801994**RUSZT**

kod	-	mm	PLN
801925	poprzeczny	600x400	<b>99,00</b>
801963	chromowany	600x400	<b>99,00</b>
801994		600x400	<b>129,00</b>



801901

801918

**RUSZT STALOWY**

- GN 1/1

kod	-	mm	PLN
801901	ze stali nierdzewnej AISI 304	530x325	<b>91,00</b>
801956	chromowany - poprzeczny	530x325	<b>74,00</b>
801918	ze stali nierdzewnej 18/10	530x325	<b>119,00</b>





# EXTREME

**PROFESSIONAL**

**NEW**



976814



975039

976807

## PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PODGRZEWCZY ROLKOWYCH

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i przemyśle spożywczym
- Idealny dla: barów szybkiej obsługi, stacji benzynowych, food trucków, sklepów spożywczych, bistro
- Łatwe i szybkie usuwanie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, w tym osadów z tłuszczu
- Do usuwania tłustych zabrudzeń, ale nie przypalonych
- Nieinwazyjne czyszczenie i odtłuszczenie – bez ryzyka uszkodzenia lub odbarwienia powłoki nieprzywierającej na podgrzewaczach rolkowych
- Bezzapachowy, nietoksyczny – bezpieczeństwo stosowania w małych pomieszczeniach
- Skład w 100% naturalny
- Nie zawiera VOC (lotnych związków organicznych) oraz rozpuszczalników węglowodorowych
- Posiada certyfikat NSF A8 poświadczający bezpieczeństwo użytku na sprzęcie do obróbki termicznej żywności
- Prosty sposób użycia: wystarczy spryskać powierzchnię i przetrzeć ściereczką
- Po użyciu należy sputkać wodą
- Nie wymaga pozostawienia do nasiąknięcia – szybko wnika w zabrudzenia

kod	litry	PLN
976814	1	89,00



Zobacz film

## EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	25,00
976807	5	98,00



## PIECE DO PIZZY PRISMAFOOD

- Front w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem

- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

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

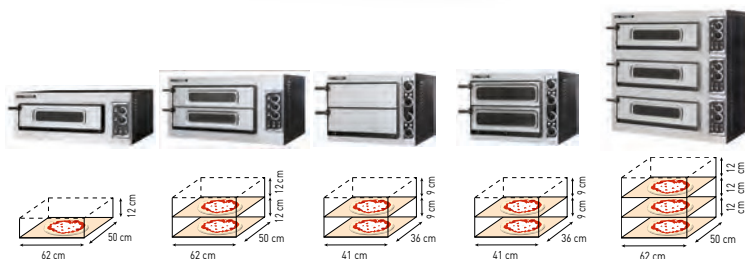
**prismafood**  
 >>> solutions



Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226674



1 (ø45 cm)

1+1 (ø45 cm)

1+1 (ø32 cm)

1+1 (ø32 cm)

1+1+1 (ø45 cm)

model	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	1F010026	1F010036	226872	226674	201046
ilość komór	1	2	2	2	3
wymiaryzew.	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm	567x427,5x(H)428* mm	567x427,5x(H)428* mm	915x690x(H)900* mm
wymiarywew.	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	2x 410x360x(H)90 mm	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	4 kW/400 V	6 kW/400 V	2,4 kW/230 V	2,4 kW/230 V	12 kW/400 V
PLN	2899,00	4349,00	2499,00	2899,00	5799,00
<b>PODSTAWA</b>	224816	224816			
<b>POD PIEC</b>					
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm			
PLN	1067,00	1067,00			

## PIECE DO PIZZY BASIC PRISMAFOOD

**prismafood**  
solutions

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

- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

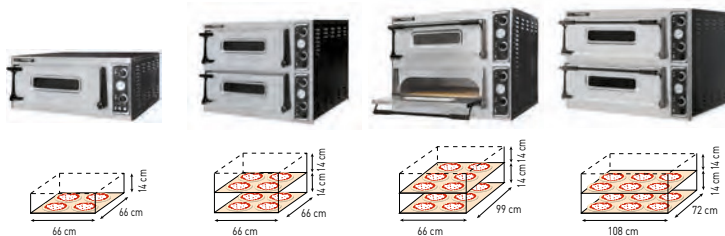
\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów  
np. uchwytów i drzwi



Sprawdź pełną  
ofertę piecy  
Prismafood



226698



4 (ø32 cm)

4+4 (ø32 cm)

6+6 (ø32 cm)

6+6 (ø35 cm)

model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC 66	BASIC XXL 66
kod	1F010055	1F010050	226919	226995
ilość komór	1	2	2	2
wymiaryzew.	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	975x1104x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
wymiarywew.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 660x990x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	14,4 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	75 kg	122 kg	181 kg	176 kg
PLN	<b>3549,00</b>	<b>5749,00</b>	<b>7399,00</b>	<b>9899,00</b>
<b>PODSTAWA POD PIEC</b>	226797	227107	227121	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	979x1109x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	<b>930,00</b>	<b>928,00</b>	<b>968,00</b>	<b>929,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

361



## PIECE DO PIZZY BASIC XL

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

**prismafood**  
 ►► solutions

- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

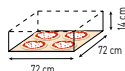
\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów  
 np. uchwytów i drzwi



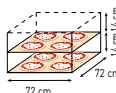
Sprawdź pełną  
 ofertę piecy  
 Prismafood



226957



● 4 (ø35 cm)



● 4+4 (ø35 cm)

model	BASIC XL 4	BASIC XL 44
kod	226940	226957
ilość komór	1	2
wymiary zew.	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V
waga	77 kg	139 kg
PLN	<b>4169,00</b>	<b>6799,00</b>
<b>PODSTAWA POD PIEC</b>	227152	227169
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm
PLN	<b>914,00</b>	<b>914,00</b>

## PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

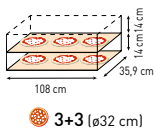
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów  
np. uchwyty i drzwi

**prismafood**  
solutions

model	BASIC SLIM LINE 33
kod	226933
ilość komór	2
wymiary zew.	1305x489x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
PLN	<b>7199,00</b>

<b>PODSTAWA POD PIEC</b>	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	<b>949,00</b>



226933



Sprawdź pełną  
oferę piecy  
Prismafood



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

363





## PIECE DO PIZZY PLUS XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 na górze i na dole
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wymywane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwyty i drzwi

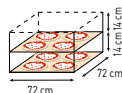
**prismafood**  
 >>> solutions



Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226759



4+4 (ø35 cm)

model	PLUS XL 44
kod	226759
ilość komór	2
wymiary zew.	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	162 kg
PLN	<b>7699,00</b>
<b>PODSTAWA POD PIEC</b>	227169
wymiary	1000x844x(H)860 mm
PLN	<b>914,00</b>



## PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600X400

**prismafood**  
solutions

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi

- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

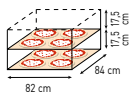
\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

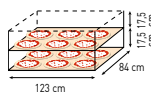


227268



4+4 (ø40 cm)

2+2 (blacha 60x40 cm)



6+6 (ø40 cm)

4+4 (blacha 60x40 cm)

model	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
kod	227268	227350
ilość komór	2	2
wymiary zew.	1100x964x(H)745* mm	1500x964x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V
waga	172 kg	225 kg
PLN	9299,00	13799,00

PODSTAWA POD PIEC	224564	224588
wymiary	1100x964x(H)960 mm	1500x964x(H)960 mm
PLN	1264,00	1385,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

365





## PIEC PRZELOTOWY DO PIZZY TUNNEL C – ELEKTRYCZNY



227336

Konstrukcja urządzenia pozwala na łatwe czyszczenie wnętrza pieca

Przeszkłone drzwi umożliwiają kontrolowanie procesu pieczenia

Piec wyposażony w przenośnik taśmowy wykonany ze stali nierdzewnej

Podstawa ze stali nierdzewnej



- Najlepsze rozwiązanie w przypadku produkcji ciągłej
- Automacyjny proces pieczenia konwekcyjnego polegający na przesuwaniu się taśmy z produktami i poddawaniu ich obróbce termicznej w komorze pieca
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej zabezpiecza przed nagraniem zewnętrznej obudowy pieca powyżej 40°C
- Elektroniczny panel sterowania
- 6 programów pieczenia dostosowanych do różnych dań
- Temperatura maks.: 350°C
- Ustawienie dnia tygodnia i czasu włączenia pieca umożliwiające nagrzanie pieca jeszcze przed przyjściem

- obstugi
- Ustawienie żądanej prędkości i kierunku przesuwu taśmy
- Niezależne ustawienie temperatury grzania od góry i od dołu umożliwia indywidualne dostosowanie parametrów pieczenia do specyfiki produktów
- Duże przeszkłone drzwi frontowe z wygodnym uchwytem umożliwiają kontrolę pieczenia i utwierdzają dostęp do komory w trakcie czyszczenia lub serwisu
- Regulacja pionowa stalowych kurtyn przy wejściu i wyjściu z komory pozwala na szybkie nagrzanie się pieca i minimalną utratę ciepła w trakcie pracy, a także na dostosowanie do wysokości pieczonego produktu



**prismafood**  
solutions



**MOŻLIWOŚĆ USTAWIANIA  
PIECÓW TUNELOWYCH  
JEDEN NA DRUGIM**  
Zwiększona produktywność  
dzięki możliwości jedno-  
czesnego przygotowywania  
różnych dań, bez zajmowania  
dużej ilości miejsca.



**ELEKTRONICZNY PANEL  
STEROWANIA**  
Przyjazny dla użytkownika  
panel sterowania pozwala na  
ustawienie czasu włączenia  
i wyłączenia pieca, prędkości  
ruchu przenośnika  
taśmowego i temperatury  
pieczenia.



Możliwość wyboru 6  
różnych programów pracy  
urządzenia, uruchamianych  
za pomocą dotknięcia dla  
zwiększenia komfortu  
użytkownika.



**URZĄDZENIA CAŁKOWICIE  
WYKONANE ZE STALI  
NIERDZEWNEJ**



43/h [ø25 cm]  
26/h [ø32 cm]  
23/h [ø40 cm]



86/h [ø25 cm]  
43/h [ø32 cm]  
29/h [ø40 cm]  
26/h [ø45 cm]



137/h [ø25 cm]  
103/h [ø32 cm]  
51/h [ø40 cm]  
40/h [ø45 cm]



206/h [ø25 cm]  
120/h [ø32 cm]  
86/h [ø40 cm]  
57/h [ø45 cm]

model	227312	227336	201022	201039
wymiary zew.	1425x985x(H)450 mm	1860x1210x(H)500 mm	2070x1320x(H)560 mm	2250x1560x(H)600 mm
wymiary komory	400x540x(H)100 mm	500x750x(H)100 mm	650x1000x(H)100 mm	800x1100x(H)100 mm
wymiary taśmy	1040x400 mm	1570x490 mm	1816x640 mm	1990x790 mm
zakres temp.	do 350°C	do 350°C	do 350°C	do 350°C
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	14,2 kW/400 V	18,4 kW/400 V	24,4 kW/400 V
waga	101 kg	255 kg	284 kg	411 kg
PLN	<b>22099,00</b>	<b>32099,00</b>	<b>44999,00</b>	<b>53999,00</b>
<b>PODSTAWA POD PIEC</b>	227329	w standardzie	w standardzie	w standardzie
wymiary	600x865x(H)632 mm			
waga	24 kg			
PLN	<b>2799,00</b>			



1F100506

**prismafood**  
solutions

### PIEC DO PIZZY Z PODSTAWĄ OPALANY DREWNEM TITAN

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii, zarówno wewnątrz pomieszczeń, jak i w plenerze
- Opalany drewnem
- Możliwość pieczenia 4 pizz o średnicy  $\varnothing 35$  cm jednocześnie
- Front ze stali nierdzewnej, reszta obudowy ze stali malowanej na czarno
- Dno komory wyłożone szmatem
- Dodatkowa warstwa z betonu komórkowego poniżej dna komory
- Izolacja z włókna ceramicznego
- Komin z standardowym systemem wiatroszczelnym i przeciwdeszczowym
- Długotrwałe utrzymywanie wysokiej temperatury w piecu
- Termometr na wyposażeniu pieca
- Maks. temp. pieczenia: 500°C
- Wymiary pieca bez podstawy: 1100x1080x1680 mm
- Wymiary wewn. komory: 720x720x175 mm
- W zestawie podstawa ze stali nierdzewnej z 4 kółkami

kod	mm	PLN
1F100506	1100x1080x(H)1680	<b>18999,00</b>



### KONWEKCYJNY PIEC DO PIZZY PRISMAFOOD GENIUS 44 DWUKOMOROWY Z OKAPEM KONDENSACYJNYM I KOMORĄ ROZROSTU, STEROWANY CYFROWO

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- 2 komory pieca ze stali nierdzewnej
- Równoczesne pieczenie 4 pizz o średnicy 35 cm w jednej komorze
- Dno komory wyłożone szmatem z umieszczonymi wewnątrz elementami grzejnymi
- Sterowanie cyfrowe za pomocą dotykowego panelu
- Innowacyjny system sterowania umożliwiający szybkie nagrzewanie do zadanej temperatury przy znacznej oszczędności energii
- Grzałki: górna (6x750 W) i dolna (6x550 W)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
  - możliwość ustawienia dwóch różnych temperatur
- Cyrkulacja powietrza w komorze zapewniająca równomierne pieczenie
- Bez konieczności obracania potraw podczas ich przyrządzania
- Oświetlenie wewnątrz komory
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość dokupienia generatora pary idealnego do przygotowywania pieczywa i ciast
- Wymiary wewn. komory pieca: 720x720x(H)180 mm



1F201500

- Komora rozrostu wykonana ze stali nierdzewnej
- Temperatura pracy: 0-60°C
- Pojemność komory: 6 tac 600x400 (odległość między tacami 90 mm)
- Napięcie: 230 V, moc: 2000 W
- Wymiary: 1160x1110x900 mm
- Okap kondensacyjny wykonany ze stali nierdzewnej
- Natężenie przepływu 230 m<sup>3</sup>/h
- Wymiary: 1160x1290x450 mm

kod	V	W	mm	PLN
1F201500	230	2000	1290x1160x(H)2110	<b>69999,00</b>

## PIECYK DO PIZZY

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie użytkowanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 2x 415x400x(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do Ø39 cm lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości



- Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem elektromechanicznym
- Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C
- Piec wyposażony w oświetlenie
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla ułatwienia obserwacji procesu pieczenia
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem



### PIECYK DO PIZZY 1-KOMOROWY 2000 W

- Komora ogrzewana przez 2 wydajne elementy grzejne: jeden powyżej, drugi poniżej komory

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	1307,00

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



### PIECYK DO PIZZY 2-KOMOROWY 3000 W

- 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór)

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	1762,00

Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min



## POJEMNIKI NA CIASTO DO PIZZY

- Utrzymują świeżość ciasta i sprawiają, że proces garowania ciasta nie zostaje przerwany
- Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
- Nadają się do mycia w zmywarkach

**AMER★BOX**

## JAKI POWINIEN BYĆ IDEALNY POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY?

### Hermetyczny

Jedną z najważniejszych cech, na które należy zwrócić uwagę, jest to, że pudełko do wyrastania ciasta jest hermetyczne. Zapobiega to wysuszeniu ciasta przy dłuższej fermentacji oraz wpływa na komfort pracy z ciastem.

### Przyjazny dla środowiska

Korzystanie z hermetycznych, zamykanych pojemników, wielorazowego użytku wpływa na zmniejszenie zużycia folii stosowanej wcześniej do zakrywania ciasta. Pojemniki z tworzywa są trwałe i mogą służyć przez wiele lat.

### Z odpowiedniego materiału

Tradycyjne włoskie pudełka do wyrastania ciasta były wykonane z drewna, ale nowoczesne plastikowe pojemniki zapewniają kilka korzyści. Oprócz tego, że są szczelne, wpływają korzystnie na kształt i strukturę kulek ciasta. Odpowiedni czas wyrastania ciasta powoduje wytworzenie się właściwej struktury, co przekłada się na komfort pracy – ciasto łatwiej i szybciej się rozciąga. Nie jest to możliwe przy zastosowaniu metalowych pojemników, które zaburzają proces wyrastania ciasta.

Plastikowa powierzchnia jest również gładka, co zapobiega przywieraniu kulek ciasta i ułatwia wyjęcie ich z pojemnika po wyrośnięciu.

Bez zaokrąglonych krawędzi w pojemniku

Specjalne pojemniki na ciasto na pizzę ułatwiają odcinanie i wyciągnięcie ciasta z zachowaniem formatu. W przeciwieństwie do często stosowanych pojemników GN, które mają zaokrąglone krawędzie uniemożliwiające wycięcie luki bez zniszczenia jej kształtu

Nadający się do układania w stos  
Podczas wyrastania i dojrzewania przechowujemy wiele kulek ciasta w tym samym czasie. Aby zajmowały mniej miejsca warto, aby pojemniki można było układać jeden na drugim. Pojemniki ułożone w stosy są również łatwiejsze do przenoszenia, ponieważ nie spadną.

PIZZA, MAKARON, KEBAB







### POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZE

- Wykonany z polipropylenu odpowiedniego do kontaktu z żywnością i nieszkodliwego dla zdrowia
- Pokrywka sprzedawana osobno (700174)
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
700129	14,5	560x360x(H)75	600x400x(H)80	<b>45,00</b>
700143	19,5	560x360x(H)100	600x400x(H)105	<b>47,00</b>
700174	pokrywa na pojemniki		600x400x(H)20	<b>33,00</b>



700129



### POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZE

- Wykonany z polietylenu odpowiedniego do żywności i nieszkodliwy dla zdrowia
- Pokrywka do nabycia osobno (880968)
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	<b>53,00</b>
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	<b>55,00</b>
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	<b>62,00</b>
880968	pokrywa na pojemniki		600x400	<b>37,00</b>



880906



### POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZE

- Wykonany z polietylenu odpowiedniego do kontaktu z żywnością i nieszkodliwego dla zdrowia
- Pokrywka sprzedawana osobno (700068)
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
700013	14,5	560x360x(H)75	600x400x(H)80	<b>41,00</b>
700020	19,5	560x360x(H)100	600x400x(H)105	<b>44,00</b>
700068	pokrywa na pojemniki		600x400x(H)20	<b>29,00</b>



700013



## WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA PRISMAFOOD

prismafood  
solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy,
- makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulowane wałki do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm
- i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy



Zobacz film

Elektryczny pedał  
nożny z przewodem  
o dt. 2,5 m

model	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
kod	226599	1D010002	1D010014
ilość par wałków	1	1	2
waga porcji ciasta	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
średnica ciasta	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
wymiary	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
moc	250 W	250 W	250 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	18 kg	27 kg	28 kg
PLN	<b>2699,00</b>	<b>3599,00</b>	<b>3599,00</b>

**TOUCH  
AND GO  
OPATENTOWANY  
MODEL**



## WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model „Touch and go” – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

model	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO” 400
kod	226605
ilość par wałków	2
waga porcji ciasta	0,21-0,70 kg
średnica ciasta	ø260-400 mm
wymiary	585x435x(H)790 mm
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	37 kg
PLN	<b>4699,00</b>



Zobacz film



Elektryczny pedał  
nożny z przewodem  
o dł. 2,5 m

**prismafood**  
solutions



PRISMAFOOD 400

1D010028

2

0,21-0,70 kg

ø260-400 mm

585x435x(H)790 mm

250 W

230 V

37 kg

**4159,00**

PRISMAFOOD 500

226643

2

0,22-1,00 kg

ø260-450 mm

665x435x(H)715 mm

250 W

230 V

41 kg

**4999,00**



**TOUCH  
AND GO**  
OPATENTOWANY  
MODEL



PRISMAFOOD „TOUCH AND GO” 400

220368

2

0,22-0,90 kg

ø260-400 mm

585x435x(H)715 mm

250 W

230 V

38 kg

**4949,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

373





## MIESIARKI SPIRALNE PRISMAFOOD

- Do użytku profesjonalnego
- Idealne dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, ostona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kratowana ostona ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik ostony bezpieczeństwa zatrzymujący pracę urządzenia przy jej otwarciu
- Napęd tańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta dzięki specjalnie zaprojektowanemu mieczowi
- Wbudowany timer dokładnie odmierzający czas pracy
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni
- Niska i stała temperatura ciasta podczas pracy
- Do wyboru 2 warianty urządzenia: ze stałą głowicą i dzieżą lub z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą

**prismafood**  
solutions

**S.S.** 18/10  
stainless steel stainless steel



Kółka - w tym  
2 z hamulcami  
11053010



Timer i bezpieczny  
wyłącznik dwustopniowy

11053035

Wyjmowana dzieża

### MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. lł	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
11010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	<b>3679,00</b>
11053010	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	<b>4319,00</b>
11054010	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	<b>5149,00</b>
226322	480x820x(H)850	41	35	112	ø450x(H)260	92	400	1100	1,5	<b>7299,00</b>

### MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. lł	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
11051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	<b>5399,00</b>
11053035	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	<b>5649,00</b>
11054035	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	<b>7199,00</b>

## MIESIARKI SPIRALNE O 2 PRĘDKOŚCIACH PRISMAFOOD

**prismafood**  
 >>> solutions

**S.S.** 18/10  
 stainless steel stainless steel

- Do użytku profesjonalnego
- Idealne dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pracowni tortów artystycznych do wyrobienia różnego rodzaju ciasta
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kراتowana osłona ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik osłony bezpieczeństwa zatrzymujący pracę urządzenia przy jej otwarciu
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- 2-biegowe pokrętko zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji oraz jeszcze lepszego wyrobienia ciasta
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta dzięki specjalnie zaprojektowanemu mieczowi
- Wbudowany timer dokładnie odmierzający czas pracy
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport
- Niska i stała temperatura ciasta podczas pracy
- Do wyboru 2 warianty urządzenia: ze stałą głowicą i dzieżą lub z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą

Timer i bezpieczny  
 wyłącznik dwustopniowy



Kółka - w tym  
 2 z hamulcami

222867



222911

Wyjmowana dzieża

### MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	PLN
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	5459,00
222874	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1700*	1,5/1,70*	400	82	6299,00
222881	480x820x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	7599,00
222898	480x805x(H)850	48	42	128	450	1500/2200*	2	400	98	8699,00

### MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	PLN
222911	390x670x(H)735	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	7199,00
222928	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	7999,00
222935	480x815x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	8249,00

\* w zależności od wybranej prędkości

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

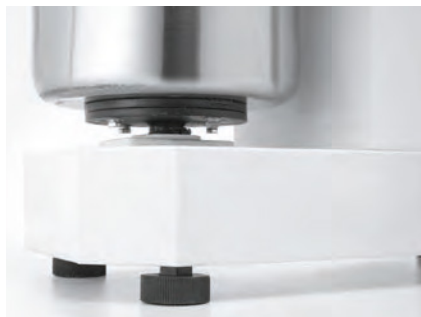
375



221839

## MIESIARKA DO CIASTA Z 1 PRĘDKOŚCIĄ I STAŁĄ DZIEŻĄ

- Idealna dla pizzerii, cukierni, piekarni do wyrabiania ciasta na pizzę i innych wypieków
- Obudowa ze stali wysokiej jakości, lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Stała głowica i dzieża
- 1 prędkość ugniatania ciasta: 22 obroty dzieży i 178 obrotów haka na 1 min
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem
- Oprócz kółek dodatkowe nóżki



Nóżki z regulacją

kod	V	W	mm	PLN
221839	230	1500	840x420x(H)720	<b>3389,00</b>
221846	230	1500	870x450x(H)840	<b>4408,00</b>



## PRASY DO PIZZY

**prismafood**  
solutions

- Profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy
- Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów bez większego wysiłku
- Obudowa i płyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyty chromowane
- Rozstaw płyt: maks.110-115 mm
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi

- Łatwa regulacja grubości podkładu przy pomocy dźwigni
- Ruchoma osłona zapewniająca bezpieczną obróbkę ciasta
- Oświetlenie po 2 stronach tarcz ułatwiające obserwację procesu prasowania podkładów
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Maks. temperatura podgrzania talerzy: 170°C
- Wydajność: ok. 360 podkładów do pizzy/h



Ruchoma osłona zapewnia bezpieczną obróbkę ciasta

Oświetlenie po 2 stronach tarcz

Regulacja czasu prasowania ciasta

1P010015

### PRASA DO PIZZY 33

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy  $\varnothing 33$  cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 250-270 g
- Waga netto: 121 kg

kod	mm	PLN
1P010005	470x660x(H)825	17200,00

### PRASA DO PIZZY 45

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy  $\varnothing 45$  cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 600-650 g
- Waga netto: 163 kg

kod	mm	PLN
1P010015	655x750x(H)855	20549,00

### PRASA DO PIZZY 50

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy  $\varnothing 50$  cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 700-750 g
- Waga netto: 172 kg

kod	mm	PLN
1P010025	655x750x(H)855	23900,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

377



**DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM**

- Wykonana z prasowanych włókien drewna
- Odporna na temperaturę do 175°C
- Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
- Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
- Uchwyt z otworem do zawieszania
- W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny



505526



kod	mm	PLN
505526	ø254x(H)6	62,00
505533	ø305x(H)6	77,00

**PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY - 500 SZT.**

- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
709900	500	0,11/54,00



709900



617700

**CHWYTAK DO BLACH**

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617700	(L)190	34,00



617731

**CHWYTAK DO BLACH**

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617731	(L)200	38,00



617014

**RADEŁKO DO PIZZY CZARNE**

- Ostrze ze stali nierdzewnej, rękojeść z polipropylenu
- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radetko zgodnie z zasadami HACCP
- Klipsa nie można usunąć po montażu

kod	ø	dlugość (mm)	PLN
617014	ø100	(L)230	30,00

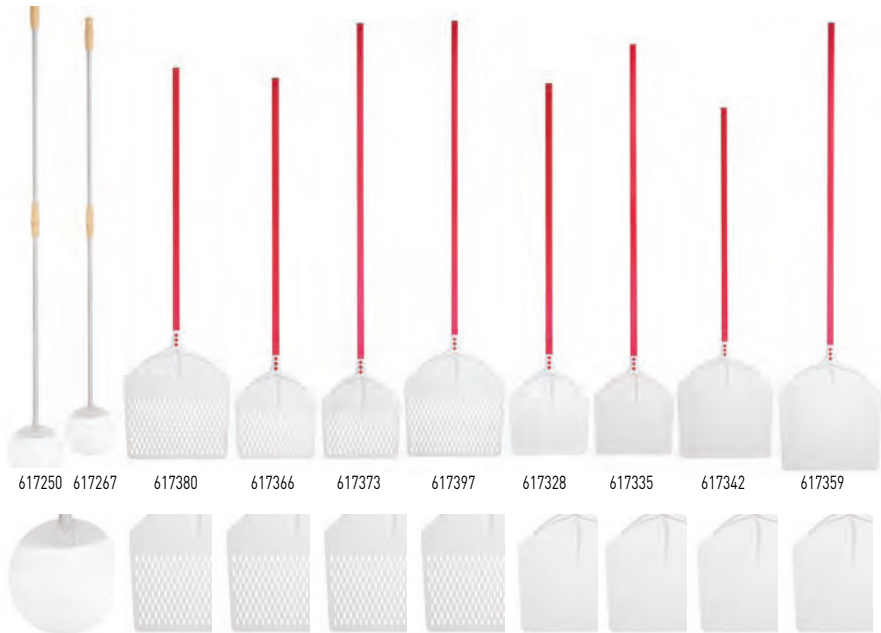


617007

**RADEŁKO DO PIZZY**

- Do użytku w pizzeriach, restauracjach i barach
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	ø	dlugość (mm)	PLN
617007	ø100	(L)230	18,00



617250 617267 617380 617366 617373 617397 617328 617335 617342 617359

### ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

kod	ø	długość (mm)	PLN
617250	ø200	(L)1720	<b>209,00</b>
617267	ø350	(L)1870	<b>239,00</b>

### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617328	1530x330	<b>269,00</b>
617342	1650x450	<b>399,00</b>
617335	1830x330	<b>279,00</b>
617359	1950x450	<b>399,00</b>

### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA, PERFOROWANA

kod	mm	PLN
617366	1530x330	<b>349,00</b>
617373	1830x330	<b>349,00</b>
617380	1650x450	<b>459,00</b>
617397	1950x450	<b>469,00</b>



617298

617274

617281



### ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	mm	PLN
617281	ø330x630	<b>199,00</b>
617274	ø330x930	<b>249,00</b>
617311	ø450x750	<b>309,00</b>
617298	ø450x1050	<b>369,00</b>





### ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617151		230x1200	<b>167,00</b>
617168	perforowana	230x1200	<b>185,00</b>



### ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ, OKRĄGLA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru płynu
- 2 nienagrzewające się uchwyty z tworzywa (w tym 1 przesuwny) chroniące przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618103	230x1200	<b>198,00</b>



### ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617182		230x1200	<b>210,00</b>
617199	perforowana	230x1200	<b>185,00</b>



### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	PLN
617137	perforowana	305x1320	<b>234,00</b>
617113		305x1320	<b>185,00</b>
617120		405x1320	<b>221,00</b>
617144	perforowana	405x1320	<b>290,00</b>



### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617175	305x1320	179,00



### SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włośia
- Uchwyt z aluminium
- Stalowy skrobak

kod	mm	PLN
525593	(L)1320	234,00

### SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włośia
- Uchwyt z kwasoodpornej stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
617441	(L)1570	159,00



### ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Do użytku w pizzeriach i restauracjach
- Długi drewniany uchwyt
- Głowica wykonana z aluminium
- Odporna na wysoką temperaturę

kod	mm	PLN
617816	305x1320	106,00
618028	355x1320	93,00
617861	405x1320	160,00

### SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	160,00





618073

618066

618097

618080

618035

618042

618059



### ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Wykonana z anodowanego aluminium
- Lekka i wytrzymała
- Perforacja umożliwiającą odprowadzanie nadmiaru mąki
- Krótka rączka
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu

kod	mm	PLN
618073	300x660	131,00
618066	350x710	139,00



### ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiającą odprowadzanie nadmiaru mąki
- Wyposażona w krótką rączkę, idealną do niewielkich przestrzeni
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu chroniący przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618097	300x660	153,00
618080	350x710	164,00



### ŁOPATA DO PIZZY Z KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Krótka drewniana rączka
- Głowica wykonana z aluminium
- Duża odporność termiczna

kod	mm	PLN
618035	305x660	70,00
618042	355x710	77,00
618059	405x760	93,00



617724

### ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	105,00



616994

### DESKA DO SERWOWANIA DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
616994	600x400	284,00

\* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



## ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykonana z drewna bukowego klejonego
- Końcówka zaokrąglona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwyty otwór ułatwiający zawieszenie łopaty
- Ze względu na technologię produkcji łopat nie należy narażać ich na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	PLN
617212	1100x300	105,00
617236	1130x350	145,00

## MIESZADŁO DREWNIANE

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

kod	mm	PLN
520611	1000x95	95,00
520604	700x95	89,00
520628	1250x95	115,00



523902



## SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	21,00



523957



## SZPATUŁA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrenym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	300x75	35,00



664018

664001

## TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	354,00
664018	700x600x(H)1200	719,00





617779

617786

617793

zestaw  
617748

525647

525685

525661

617762

### ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy
- Ruchomy uchwyt

kod	-	mm	PLN
617779		ø200x1700	<b>344,00</b>
617786	perforowana	ø220x1700	<b>395,00</b>

### ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	ø260	(L)1350	<b>215,00</b>

### AKCESORIA DO PIECÓW DO PIZZY VENEZIA

#### - ZESTAW 3 ELEMENTÓW

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: topata aluminiowa, topata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mięsistym włosiem zaokrąglona

kod	mm	PLN
617748	(L)1350	<b>645,00</b>

\* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

### SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY, PIONOWA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525647	pionowa	1700x55	<b>344,00</b>
525654	szczotka zapasowa	170x55	<b>96,00</b>

### SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY VENEZIA ZAOKRĄGLONA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150	<b>199,00</b>
525692	szczotka zapasowa	150x55	<b>76,00</b>

### SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70	<b>306,00</b>
525678	szczotka zapasowa	220x70	<b>79,00</b>

### WIESZAK NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY - 3 MIEJSCA

- Wolnostojący
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- W zestawie: drewniane uchwyty i podstawka

kod	mm	PLN
617762	420x240x(H)1600	<b>1022,00</b>



617847

617830

617878

617854

617823

617809



Lily Codroipo  
najbardziejzie znany  
na świecie,  
włoski producent  
profesjonalnych  
akcesoriów  
do pizzy

### ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617830	1700x330	573,00
617847	1700x500	747,00

### ŁOPATA DO PIZZY ORCHIDEA

- Lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617854	1700x330	527,00
617878	1700x500	668,00

### ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617809	1700x320	626,00
617823	1700x500	800,00

### ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	dlugość (mm)	PLN
617687	ø330	(L)500	206,00
617694	ø400	(L)570	229,00

### WIESZAK DREWNIANY NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 4 MIEJSCA

- Do montażu na ścianie

kod	mm	PLN
617755	400x220x(H)140	328,00

\*Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

617755



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

385



Zobacz film

855546



### NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY GIĘTKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855546	(L)120	65,00

855553



### NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonany ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855553	(L)120	71,00
855560	(L)160	84,00

855584



### SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855584	(L)260	65,00



855591

### SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855591	280x90x(H)30	77,00



855614

### SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855614	(L)330	96,00



855577

### SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855577	(L)370	128,00



523919

### ŁOPATKA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
523919	120x250	149,00



617717

### CHWYTAK DO BLACH

- Wykonany ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
617717	(L)250	153,00



855522

### CHOCHŁA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej,  
uchwyt z tworzywa

kod	-	PLN
855522	poj. 90 g	115,00



617021

### RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	PLN
617021	∅100x260	225,00



617038

### RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	∅100x120	225,00

\* Wymiary mogą się  
nieznacznie różnić, ze względu  
na rzemieślniczy charakter  
wykonania produktu



## TALERZE DO PIZZY SPECIALE

- Wykonane z bardzo wytrzymałej porcelany, doskonale sprawdzają się w trudnych warunkach profesjonalnego użycia. Śnieżnobiałe talerze dostępne w rozmiarach 28 i 33 cm zostały uzupełnione elementami w modnych

kolorach, które doskonale ze sobą współgrają i podkreślają wygląd dania. Dekoracje są wykonane pod szkliwem, dzięki czemu bez obaw można je myć w zmywarkach i używać w kuchenkach mikrofalowych.



774847

### TALERZ DO PIZZY SPECIALE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774830	6	ø280	19,00
774847	6	ø330	26,00



774892

### TALERZ DO PIZZY SPECIALE DEKOROWANY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774892	6	ø330	32,00



774885

### TALERZ DO PIZZY SPECIALE GRANIT

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774885	6	ø330	26,00



774861

### TALERZ DO PIZZY SPECIALE ŻÓŁTY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774861	6	ø330	26,00



774854

### TALERZ DO PIZZY SPECIALE SZARY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774854	6	ø330	26,00



774878

### TALERZ DO PIZZY SPECIALE POMARAŃCZOWY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774878	6	ø330	26,00



769928

### TALERZ DO PASTY SPECIALE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769928	6	ø265	32,00



777855

### TALERZ DO PIZZY SPECIALE BAROCCO

kod	mm	PLN
777855	ø330	30,00



769935

### TALERZ DO PASTY SPECIALE BAROCCO

kod	mm	PLN
769935	ø275	49,00



769911

### TALERZ DO PIZZY CRETE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769911	6	ø330	32,00



769904

### TALERZ DO PASTY CRETE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769904	6	ø265	32,00



P1139

### TALERZ FRIEND'S TIME DO PIZZY CZARNY

kod	kolor	mm	PLN
P1139	czarny	ø321x(H)24	16,50

ARCOROC

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

387



617069



617922

**NEW**

616918

**BLACHA DO PIZZY OKRĄGLA**

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm
- Można stosować w piecu opalanym drewnem

kod	mm	PLN
617069	ø200x(H)25	17,00
617076	ø220x(H)25	20,00
617083	ø240x(H)25	22,00
617090	ø260x(H)25	24,00
617106	ø280x(H)25	27,00
617205	ø300x(H)25	29,00
617304	ø320x(H)25	30,00
617403	ø360x(H)25	31,00
617410	ø400x(H)25	36,00
617427	ø450x(H)38	40,00
617434	ø500x(H)38	56,00
617489	ø600x(H)25	81,00

**BLACHA DO PIZZY OKRĄGLA**

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	PLN
617885	ø200x(H)25	23,00
617892	ø220x(H)25	28,00
617908	ø240x(H)25	29,00
617915	ø260x(H)25	30,00
617922	ø280x(H)25	32,00
617939	ø300x(H)25	32,00
617946	ø320x(H)25	35,00
617953	ø360x(H)25	48,00
617960	ø400x(H)25	59,00
617977	ø450x(H)38	77,00
617984	ø500x(H)38	82,00
617991	ø600x(H)25	129,00

**BLACHA PERFOROWANA DO PIZZY**

- Do użytku w profesjonalnych kuchniach restauracyjnych, stołówkach i hotelach serwujących pizzę
- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza
  - doskonała ochrona przed korozją
- Równomierny wypiek dzięki specjalnej perforacji blachy
- Średnica otworów: 3 mm
- Odporność termiczna: 420°C
- Bezpieczna w kontakcie z żywnością
- Odpowiednia do stosowania w piekarniku
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej

kod	mm	PLN
616901	ø260x(H)25	27,00
616918	ø280x(H)25	30,00
616925	ø300x(H)25	33,00
616932	ø340x(H)25	35,00
616949	ø400x(H)25	46,00





## BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równomiernego wypieku pizzy

kod	mm	PLN
808276	øx(H)25	86,00

808276



## SIATKA DO PIZZY OKRĄGLA

- Idealna do równego wypieku pizzy
- Wykonana z aluminium

kod	mm	PLN
617502	ø230	10,00
617519	ø250	11,00
617526	ø280	12,00
617533	ø300	14,00
617540	ø330	15,00
617557	ø360	17,00
617564	ø400	20,00
617465	ø430	21,00
617571	ø450	22,00
617588	ø508	29,00
617595	ø600	50,00

617533



505540



Wzmocnione modele  
ø500 i ø600 mm

## DESKA DO SERWOWANIA PIZZY

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	47,00
505557	ø350	54,00
505564	ø400	57,00
505571	ø450	64,00
505588	ø500	94,00



810361



## STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY

- Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	239,00





709887

### TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ - NA 4 PUDEŁKA 35X35 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Duża komora mieszcząca 4 pudełka do pizzy o wymiarach 35x35 cm
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przenoszenie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709887	360x360x(H)200	<b>73,00</b>



709870

### TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ - NA 4 PUDEŁKA 45X45 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Duża komora mieszcząca 4 pudełka do pizzy o wymiarach 45x45 cm
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przenoszenie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709870	460x460x(H)210	<b>98,00</b>



709764



### TORBA - LUNCHBOX

- Wysokiej jakości, trójwarstwowa izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje zadowolenie klienta:
  - wytrzymały, wodoodporny poliester z zewnątrz, łatwy w utrzymaniu czystości
  - warstwa pianki PE w środku ścianek
  - folia aluminiowa od wewnątrz izoluje i odbija ciepło, łatwa w utrzymaniu czystości
- Klapka z magnesem szczelnie zamyka pokrywę
- Na wierzchu torby kieszeń zamykana patką z rzepem
- Z przodu torby przezroczysta kieszeń na rachunki, ulotki, etc.
- 2 uchwyty z gumowymi rączkami dla wygodnego przenoszenia
- 2 płyty ze sklejki usztywniają ścianki boczne, stabilizując torbę wraz z ładunkiem w trakcie transportu (do samodzielnego montażu)
- Komora mieści odpowiednio 6 (709764), 8 (709771), 12 (709788) i 12 (709795) pojemników lunch box o wymiarach 200x250 mm

kod	pojemność	wymiary (mm)	wymiary wew. (mm)	PLN
709764	6 lunchbox	480x300x(H)270	440x280x(H)260	<b>246,00</b>
709771	8 lunchbox	540x460x(H)200	505x430x(H)175	<b>306,00</b>
709795	12 lunchbox	550x460x(H)360	515x445x(H)340	<b>369,00</b>
709788	16 lunchbox	700x290x(H)350	670x270x(H)340	<b>333,00</b>

# TORBA TERMOIZOLACYJNA DOSTAWCZA, SKŁADANA, UNIWERSALNA

# CAMBRO



Możliwość złożenia, wygodna do przechowywania

Wytrzymały, gruby materiał nylonowy

Wnętrze winylowe ułatwia czyszczenie



Wysoka gęstość warstwy izolacyjnej utrzymuje odpowiednio wysoką lub niską temperaturę żywności

Wszyte paski o bardzo dużej wytrzymałości

Kieszona na rachunki



GBD10101110



GBD12151510



GBD211417110

Mieści pojemniki GN 1/1

Wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 480



- Torba termoizolacyjna Cambro – idealna do transportu potraw do klienta
- Niezbędne wyposażenie każdego punktu gastronomicznego i cateringowego
- Nylonowa powłoka zapewnia skuteczne odprowadzanie wilgoci
- Niezawodna warstwa izolacyjna utrzymuje wysoką lub niską temperaturę potraw

- Wygodne otwieranie torby
- 2 uchwyty o dużej wytrzymałości gwarantują stabilność potraw w trakcie dostawy do klienta
- Pojemna, przezroczysta kieszona na rachunki
- Łatwe w utrzymaniu czystości winylowe wnętrza
- Kompaktowa składalna forma ułatwia przechowywanie
- Dostępne pojemności: 17 l, 42 l, 78 l
- Kolor: czarny

kod	mm	PLN
GBD211417110	535x355x(H)430	<b>480,00</b>
GBD10101110	255x255x(H)280	<b>264,00</b>
GBD12151510	305x380x(H)380	<b>379,00</b>





Zobacz film



709849

### TORBA LUNCHBOX

- Wykonana z wytrzymałego poliestru, łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysokiej jakości izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze
- Szczelne zamknięcie na zamek
- Duża komora mieści 6 pojemników lunchbox o wymiarach 200x250 mm
- Ładowana od góry dla szybkiego pakowania i rozpakowywania torby
- Wyjmowana przegroda dzieląca wnętrze torby na pół, mocowana na rzepy
- Dwa uchwyty zapewniają wygodne przenoszenie
- Poręczna przezroczysta kieszeń na dokumenty

kod	mm	PLN
709849	450x290x(H)300	122,00



Zobacz film



709818

### TORBA TERMOIZOLACYJNA DO PIZZY

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

kod	pojemność	wymiary (mm)	PLN
709825	4 kartony	360x360x(H)200	120,00
709818	4 kartony	460x460x(H)210	144,00
709863	2 kartony	650x650x(H)150	263,00

## TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZE

# CAMBRO



GBP216110



GBP318110

- Torba termoizolacyjna zapewnia bezpieczny transport pizzy podczas dostawy do klienta
- Idealna dla pizzerii i punktów gastronomicznych z pizzą w menu
- Wykonana z materiału najwyższej jakości: dwufunkcyjnego grubego poliestru (600 den)
- Warstwa izolacyjna o wysokiej gęstości utrzymuje właściwą

- temperaturę przewożonych potraw
- Właściwa wentylacja wnętrza zapewnia dopływ powietrza
- Łatwa w utrzymaniu czystości - możliwość mycia w zmywarkach
- 2 wytrzymałe i lekkie uchwyty zapewniają stabilne transportowanie potraw
- Przejroczysta kieszeń na rachunki
- Kolor: czarny

kod	pojemność	mm	PLN
GBP216110	2 pizze ø406 mm lub 3 pizze ø355 mm	420x460x(H)165	<b>180,00</b>
GBP318110	3 pizze ø457 mm lub 4 pizze ø406 mm	445x510x(H)190	<b>225,00</b>
GBP518110	5 pizz ø457 mm lub 6 pizz ø406 mm	495x495x(H)320	<b>311,00</b>
GBP220110	2 pizze ø510 mm lub 3 pizze ø457 mm	430x550x(H)165	<b>288,00</b>





### WODOODPORNĄ POWŁOKĄ

Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru. DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU



### SEPARATORY

Torba termiczna posiada 5 półkolistych separatorów w dolnej powłoce. Izolują one termicznie kabine pojemnika od podłoża. Zapobiegają nadmiernej eksploatacji zewnętrznej tkaniny. STAWIAJ SWOBODNIE DANIA SĄ BEZPIECZNE

### TRÓJWARSTWOWA ŚCIANA Z KOMOROWYM WKŁADEM

Niska przenikalność temperatury spowodowana jest wielowarstwowym układem ścian gdzie ważną rolę odgrywa wkład komorowy PVC. Usztynia on konstrukcję i skutecznie izoluje od zewnętrznych temperatur.

TECHNIKA THERMO INSTANT POZWALA UTRZYMAĆ CIEPŁO DANI PONAD 1,5 GODZINY

### PLECAK TERMOIZOLACYJNY DOSTAWCZY

- Polecany do użytku w pizzeriach podczas transportu zamówień
- Duże, regulowane, wyściełane pasy na ramiona
- Wyściełana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla zwiększenia stabilności
- Duże, wyściełane uchwyty do przenoszenia
- Niewielki ciężar
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- 2 warstwy izolacji komory: pianka PE i folia aluminiowa
- Duża komora z regulowaną półką na rzezy


**HENDI**


### NIESAMOWICIE POJEMNE WNETRZE

Pojemność torby wynosi 72 litry. Pozwala to na dostarczenie nawet: 10 pizza boxów\* lub 8 satatek\* + 6 dań głównych\* + 6 zup\*  
DUŻA POJEMNOŚĆ = DUŻA WYDAJNOŚĆ = NIZSZY KOSZT DOSTAWY = WYŻSZY ZYSK  
\* do pomiaru wykorzystano standardowe opakowania używane w dostawach.

### REGULOWANA PÓŁKA TERMICZNA

Półka dzieląca komorę na dwie części. Zdefiniuj miejsce na satatki, surowki. Osobno ustaw gorące dania.  
NA DOLE CHŁODNE, U GÓRY GORĄCE



### WIELOFUNKCYJNE NOSIDŁO

- Zaopatrzone w:
- Napinacze – piersiowy + pas
  - Zaczepy na terminale – kasowe, płatnicze / na szelkach
  - Comfort system – miękkie, wentylowane okładziny z light foam na plecach i uprząży
  - Nieprzemakalna kieszeń na rachunek
- Funkcjonalność komfort „Swobodne ręce”

### PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ

Polipropylenowe taśmy w splocie pasy parciańego. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata.  
PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZEPIĄ

- Pojemność: do 10 pizza boxów
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Przezroczysta kieszeń na rachunki
- Listwa odbłaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)490	412,00



## PLECAK TERMOIZOLACYJNY SKŁADANY, Z RUCHOMĄ PRZEGRODĄ

# CAMBRO



- Plecak termoizolacyjny idealny dla restauracji, punktów gastronomicznych i fast foodów
- Niezastąpiony w pracy kurierów dostarczających gotowe dania na rowerach, skuterach czy motocyklach
- Specjalna termiczna przegroda wewnątrz komory plecaka umożliwia jednocześnie przewożenie ciepłych i zimnych potraw
- Otwieranie z góry i od przodu ułatwia umieszczanie gotowych dań w plecaku oraz ich wyjmowanie
- Warstwa izolacyjna o wysokiej gęstości utrzymuje odpowiednią temperaturę dostarczanych posiłków
- Wytrzymałe i wygodne szelki plecaka gwarantują komfort przewożenia i stabilizację zawartości plecaka w czasie transportu
- Zdejmowana, poręczna kieszeń na telefon komórkowy przypięta do szelki

- Dodatkowe boczne uchwyty umożliwiają noszenie produktu w ręce
- Kieszenie na przyprawy, sztucze oraz inne małe przedmioty
- Zamknięcie plecaka na klamry i rzepy
- Dodatkowa klamra na klacie piersiowej pozwala utrzymać plecak w pozycji pionowej
- Odblaskowa taśma zwiększa widoczność i bezpieczeństwo dostawcy podczas jazdy rowerem, skuterem czy motocyklem
- Kompaktowa i składana forma plecaka umożliwia wygodne przechowywanie
- Winyłowe wnętrze produktu łatwe w utrzymaniu czystości
- Kolor: czarny

kod	mm	PLN
GBBP111417110	355x280x(H)430	<b>664,00</b>
GBBP151417110	355x380x(H)430	<b>698,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

**395**



## ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory



226070



kod	226063	226070	226087
pojemność	8-10 kurczaków	12-15 kurczaków	16-20 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	3	4
wymiary	1150x472x(H)605 mm	1150x472x(H)795 mm	1150x472x(H)981 mm
ilość niezależnych stref grzewczych	2	3	4
średnie zużycie gazu	0,98 m <sup>3</sup> /h	1,46 m <sup>3</sup> /h	1,96 m <sup>3</sup> /h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
PLN	<b>7149,00</b>	<b>8299,00</b>	<b>9599,00</b>

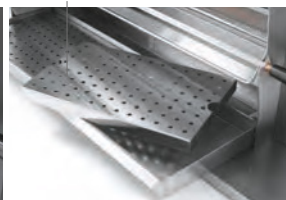
System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki



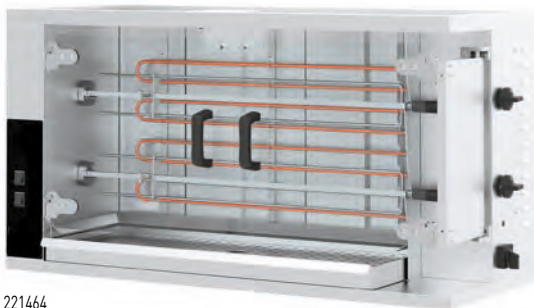
## ROŻEN ELEKTRYCZNY DO KURCZAKÓW

**NEW**

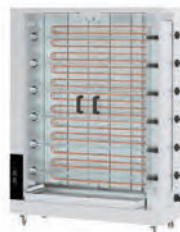


- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej.
- Drzwi wykonane ze szkła hartowanego.
- Uchwyty na drzwiach i rączki rożnów wykonane z żywicy syntetycznej odpornej na ciepło.
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów.
- Oświetlenie komory.
- Moc każdej grzałki regulowana oddzielnie.

- Wymowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki.
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm; długość użytkowa rożna: 740 mm.
- Przekrój rożna: 12x12 mm.
- W zestawie akcesoria: ruszty, śruby motylkowe, przekładki, klucz do rusztów.



221464



kod	221464	221471	221488
pojemność	8-10 kurczaków	16-20 kurczaków	24-30 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	4	6
wymiary	1150x550x(H)610 mm	1150x550x(H)980 mm	1150x550x(H)1520 mm
moc	6 kW	12 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
PLN	5999,00	8999,00	10999,00

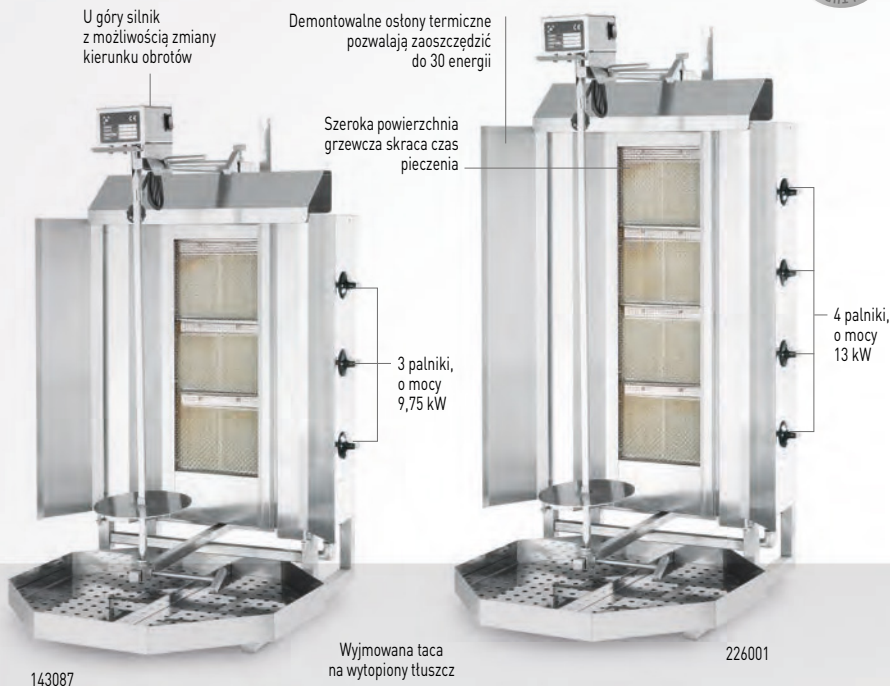




## KEBAB

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości różna 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



## KEBAB GAZOWY

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość różna: 725 mm, wsad mięsa: do 40 kg, maks. wymiary beli mięsa:  $\varnothing 400 \times (H) 510$  mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9.75	470x550x(H)960	<b>3199,00</b>

## KEBAB GAZOWY

- 4 palniki o łącznej mocy 12 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość różna: 900 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa:  $\varnothing 300 \times (H) 650$  mm
- Wymowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	12	470x550x(H)1150	<b>3659,00</b>

U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów



Szko ceramiczne

4 pola grzewcze o mocy 7,2 kW

226018

### KEBAB ELEKTRYCZNY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle Robax, każda ok. 1,8 kW, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-Max
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 ostony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary różna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	4999,00



### NÓŻ DO KEBABA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	PLN
840856	2	550	125,00
840849	2	500	117,00
841402	3	550	137,00
841396	3	500	142,00
841389	3	450	130,00

XL  
→ 545 mm ←

3000 W  
230 V



263624

### GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Duża powierzchnia do grillowania umożliwiającą przygotowanie oryginalnych włoskich panini z charakterystycznymi rumianymi paskami
- 2 żeliwne ryflowane płyty grzejne z powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw
- Elementy grzewcze o dużej mocy
- Temperatura ustawiana płynnie, za pomocą termostatu, w zakresie: od 0° C do 300° C

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x415x(H)210	1299,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

399



PIZZA, MAKARON, KEBAB



## BAROCCO

- PORCELANA HENDI  
WE WŁOSKIM STYLU  
ZOBACZ NA STRONIE 387







267264

### NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABU

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- Rękojeść wykonana z aluminium z przewodem o dt. 2,7 m
- Gładkie ostrze  $\varnothing$  80 mm oraz dodatkowe ząbkowane ostrze  $\varnothing$  80 mm w zestawie
- Osłona noża ze stali nierdzewnej zapewniająca bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obr./min
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojeści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną
- W zestawie: kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)115	1239,00



267226

### NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab w warunkach profesjonalnych
- Ostrze ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, 2 ostrza:  $\varnothing$ 80 i 90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność: ok. 50 kg/dzień
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267226	230	90	215x115x(H)106	2199,00

18/0  
stainless steel



267240

### NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy  $\varnothing$ 100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267240	230	80	194x113x(H)173	645,00



267257

### NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy  $\varnothing$ 100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) informującymi o stanie baterii
- W zestawie 2 akumulatorki, każdy o pojemności 2000 mAh
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
267257	230	80	199x114x(H)184	1109,00



224830



Zobacz film

### MASZYNA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza ze stopu aluminium: do watkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	PLN
224830	382x440x(H)340	142,00



### MASZYNA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wylącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza: do watkowania ciasta, makaronu tagliatelle (6,25 mm) i fettuccine (2 mm)
- Rolki i nóż ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	PLN
224847	230	70	258x218x(H)232	724,00



Zobacz film



224847



226407



Zobacz film

### MASZYŃKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętko regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	PLN
226407	180x130x(H)205	359,00



226414

### MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętko regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu

kod	V	W	mm	PLN
226414	230	80	200x185x(H)160	759,00



Bębny trący wykonane ze stali nierdzewnej



Zobacz film

### URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDEY SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu i innych twardey serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Wymiary otworu załadawkowego: 115x65 mm
- Wymiary miski na starty produkt:  $\phi$ 160x(H)75 mm
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka:  $\phi$ 110x60 mm
- Wyłącznik zgodny z normami CE
- Waga: 8 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	1629,00



226827



201619

## URZĄDZENIE DO PRODUKCJI MAKARONU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Do wyrabiania i wyciskania makaronu w różnej formie ze świeżego ciasta
- Obudowa, dzieła, mieszczo i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Elektroniczny panel sterowania - przełączanie pracy z funkcji zagniatania ciasta na funkcję wyciskania gotowych form makaronu
- Kratowana pokrywa umożliwiająca bezpieczne dodawanie składników także podczas pracy urządzenia
- Mikrowyłącznik automatycznie zatrzymujący pracę maszyny przy podniesieniu pokrywy
- Wymywalna dzieła oraz elementy mieszające nadają się do mycia w zmywarce
- Wydajność: 8 kg/h
- Maks. wsad ciasta na cykl: 2 kg
- Waga: 26,5 kg
- Końcówki do wyciskania makaronu o średnicy  $\varnothing 57$  mm do zamówienia osobno
- Możliwość dokupienia noża elektrycznego do odcinania makaronu

kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)540	<b>7289,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - BIGOLI

- Grube nitki
- 22 otwory  $\varnothing 3$  mm

kod	PLN
229347	<b>309,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - PAPPARDELLE

- Szerokie wstążki
- 5 otworów 16x1 mm

kod	PLN
229385	<b>304,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FETTUCCINE

- Płaskie wstążki
- 15 otworów 8x1 mm

kod	PLN
229354	<b>304,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SFOGLIA

- Ciasto francuskie
- Długość 155 mm, grubość 1-4 mm

kod	PLN
229392	<b>319,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FUSILLI

- Świderki
- 5 otworów  $\varnothing 9$  mm

kod	PLN
229361	<b>304,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CAPELLI D'ANGELO

- Bardzo cienkie nitki
- 22 otwory  $\varnothing 1$  mm

kod	PLN
229408	<b>304,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CASARECCE

- Domowy
- 5 otworów 9x5 mm

kod	PLN
229378	<b>304,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - GNOCCHI

- Grube pełne rurki.
- 1 otwór  $\varnothing 12$  mm.

kod	PLN
229415	<b>304,00</b>



### KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SPAGHETTI

- 22 otwory,  $\varnothing 2$  mm

kod	PLN
229484	<b>304,00</b>



975534



### FORMA DO RAVIOLI KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8 mm
- W zestawie drewniany walek

kod	mm	PLN
975534	320x137x(H)18	99,00



975541



### FORMA DO RAVIOLI CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy: 39 mm
- W zestawie drewniany walek

kod	mm	PLN
975541	335x114x(H)22	99,00

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, 10 L + 2 KOSZE + POKRYWA (ZESTAW)

- Dla średniej wielkości lokali gastronomicznych do przygotowania pysznych makaronów, pierogów, a także do gotowania w wodzie warzyw
- Pojemność zbiornika: 10 l
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej
- Pokrętło zaworu dopuszczającego świeżą wodę na przednim panelu sterowania
- Regulacja temperatury przy pomocy pokrętła wraz z termostatem
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury
- Demontowalna wylewka na zużytej wodę
- Mechaniczne zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego
- Uchwyt na kosze w celu odcedzenia zawartości
- W zestawie 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa
- Górna część obudowy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pozostała część obudowy bez blatu ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z bezpiecznikiem na przednim panelu sterowania
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg

kod	V	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	5099,00

### KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy	100x292x(H)158	409,00
	- 2 szt. na komorę		



238899

W zestawie  
kosz  
i pokrywa



943465

do cen należy doliczyć VAT 23%



405



## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory



- Samoamykające się, nieprzeznaczalne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 60 mm



Zobacz film

232118  
232132



### PÓŁKA DO SZAFY CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	69,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

### ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	259,00



232125  
232149

	<b>B</b> A G	<b>C</b> A G	<b>B</b> A G	<b>C</b> A G
typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232118	232132	232125	232149
pojemność	670 l	670 l	1300 l	1300 l
wymiary	730x805x(H)2065 mm	730x805x(H)2065 mm	1314x805x(H)2065 mm	1314x805x(H)2065 mm
wymiary komory	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
czynnik chłodniczy	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
półki	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
średnie dobowe zużycie energii	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
moc/napiecie	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
waga	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
PLN	5499,00	6349,00	8299,00	9299,00

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samoamykające się drzwi z zamkiem



406

\* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)



do cen należy doliczyć VAT 23%



## SZAFY CHŁODNICZE I MROZĄCNICZE 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

- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamki
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

233108  
233115



233122  
233139



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

### ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	259,00

	<b>C</b> A G	<b>D</b> A G	<b>C</b> A G	<b>D</b> A G
typ	chłdnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłdnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	233108	233115	233122	233139
pojemność	410 l	440 l	900 l	900 l
wymiary	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm
wymiary komory	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLT o mocy 1/4 KM	NE2124Z o mocy 1/2 KM	EG AS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2150GK o mocy 3/4 KM
czynnik chłodniczy	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	C	D	C	D
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,43 kWh	5,78 kWh	2,18 kWh	9,17 kWh
moc/napięcie	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
waga	82 kg	82 kg	132 kg	132 kg
PLN	5199,00	6499,00	7299,00	8299,00

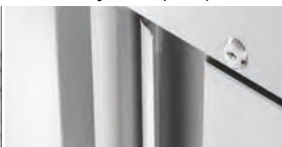
Elektroniczny kontroler temperatury



Komora ze stali nierdzewnej



Ergonomiczny uchwyt



do cen należy doliczyć VAT 23%



\* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

407

## SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L I 890+420 L

**Arctic**  
POLSKA FIRMA

S.S.  
stainless steel

cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



233146



233153



typ	chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa	chłodniczo-mroźnicza 3-drzwiowa
kod	233146	233153
pojemność	420+420 l	890+420 l
wymiary	1200x740x(H)1950 mm	1800x740x(H)1950 mm
wymiary komory	chłodnicza – 550x540x(H)1380 mm mroźnicza – 550x540x(H)1380 mm	chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm mroźnicza – 600x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C, -17/-22°C	0/8°C, -17/-22°C
kompresor	chłodniczy – EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy – NE2134Z o mocy 1/2 KM	2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
czynnik chłodniczy	chłodniczy – R600a (80 g) mroźniczy – R290 (90 g)	chłodniczy – R600a (130 g) mroźniczy – R290 (90 g)
klasa energetyczna	D	D
półki	4+4 x 510x525 mm*	chłodnia – 8x 525x530 mm mroźnia – 4x 510x525 mm
średnie dobowe zużycie energii	8,22 kWh	9,32 kWh
moc/napięcie	870 W/230 V	1150 W/230 V
waga	158 kg	207 kg
PLN	<b>9699,00</b>	<b>11299,00</b>

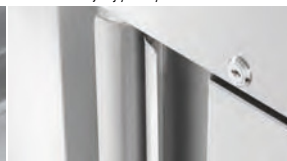
Dynamiczne wymuszone chłodzenie

Samozamykające się drzwi z zamkiem

### ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	<b>259,00</b>



**408** \*Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

**HENDI**

do cen należy doliczyć VAT 23%



## 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

- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5 (232040, 232057) lub 4 (232064, 232699)
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm (nie dotyczy 233764)



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232040  
232064

4 PÓLKI NA  
PROWADNICACH  
GRATIS!



233764



232057  
232699

6 PÓLEK NA  
PROWADNICACH  
GRATIS!



232071

### SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH Z AGREGATEM BOCZNYM – ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	PLN
232071	300x545x(H)145	1999,00

typ	<b>A</b> A G	<b>B</b> A G	<b>C</b> A G	<b>A</b> A G	<b>C</b> A G
typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy z 4 szufladami	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	232040	233764	232064	232057	232699
pojemność	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
zakres temp.	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EGU130HLR o mocy 1/2 KM	EGAS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2140Z o mocy 2/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
klasa energetyczna	A	B	C	A	C
półki	2+2 x GN 1/1*	4 szuflady	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
średnie dobowe zużycie energii	1,34 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
moc/napięcie	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
waga	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
PLN	<b>5699,00</b>	<b>8799,00</b>	<b>6749,00</b>	<b>6399,00</b>	<b>7749,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



\* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

409

## 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, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat



Zobacz film

232729  
232514



### PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	69,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

### ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	259,00

232736  
232521



typ	chłdnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłdnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232729	232514	232736	232521
pojemność	580 l	580 l	1300 l	1300 l
wymiary	685x800x(H)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm
wymiary komory	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
zakres temp.	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C	-18/-12°C
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	D	D	D	D
półki	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
średnie dobowe zużycie energii	2,5 kWh	6,79 kWh	3,77 kWh	10,6 kWh
moc/napięcie	350 W/230 V	500 W/230 V	320 W/230 V	900 W/230 V
waga	110 kg	120 kg	180 kg	190 kg
PLN	4799,00	5359,00	6999,00	8449,00

Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się drzwi z zamkiem



## STOŁY CHŁODNICZE I MROZĄCNICZE KITCHEN LINE – LINIA 600

**Arktic**  
KITCHEN LINE



- 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
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm



233344  
233351



typ	chłodniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	233344	233351	233382	233399
pojemność	166 l	166 l	291 l	291 l
wymiary	1200x600x(H)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm
wymiary komory	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
czynnik chłodniczy	R600a [100 g]	R290 [90 g]	R600a [100 g]	R290 [90 g]
klasa energetyczna	B	C	B	C
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
średnie dobowe zużycie energii	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
moc/napięcie	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
waga	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
PLN	<b>4899,00</b>	<b>5799,00</b>	<b>5779,00</b>	<b>6999,00</b>

Elektroniczny kontroler temperatury



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

\* Maksymalna nośność półki ok. 15 kg (przy równomiernym obciążeniu) **411**

## STOŁY CHŁODNICZE Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ

**Arctic**  
STALOWE CHŁODNICE

S.S.  
stainless steel

cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypełniony płytą wiórową dla wzmocnienia jego konstrukcji
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Wersje z szufladami idealnie nadają się do umieszczenia w nich pojemników GN 1/1, 2x 1/2 lub 3x 1/3



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236130



236154



236147

typ	chłdniczy z 4 szufladami	chłdniczy 2-drzwiowy	chłdniczy 3-drzwiowy
kod	236154	236130	236147
pojemność	247 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)850 mm	900x700x(H)850 mm	1365x700x(H)850 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
zakres temp.	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłdniczy	R290 (55 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	4 szuflady	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,39 kWh	3,39 kWh	4,00 kWh
moc/napięcie	143 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	72 kg	72 kg	110 kg
PLN	<b>6599,00</b>	<b>2899,00</b>	<b>4690,00</b>

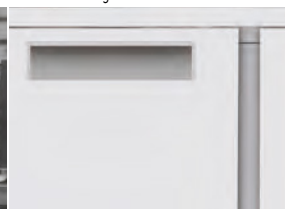
Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami





## SZAFKA CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA, PRZESZKLONA, 610 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 403 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- Oświetlenie LED w drzwiach komory
- Samozamykające się prawe drzwi wyposażone w zamek (brak możliwości zamiany kierunku otwierania)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: FF110HAK o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Piąta półka bez prowadnic jako półka do położenia na dnie komory
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (110 g)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C i wilgotności względnej 60%
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,9 kWh
- Waga: 133 kg

kod	V	W	mm	PLN
233160	230	280	685x800x(H)2135	5430,00



233160



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



Zobacz film



## STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna ściana ze stali galwanizowanej, ramki drzwi wykonane z aluminium)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się drzwi
- 4 nieodkrecane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością

- regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Rant 40 mm
- Klasa klimatyczna: 5



233429



233436

typ	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony	chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony
kod	233429	233436
pojemność	280 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	0/8°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	FF110HAK o mocy 1/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (130 g)
klasa klimatyczna	5	5
półki	2+2 x 330x545 mm*	2+2+2 x 330x545 mm*
średnie dobowe zużycie energii	2,62 kWh	3,15 kWh
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	100 kg	125 kg
PLN	4999,00	6599,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



\* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

413

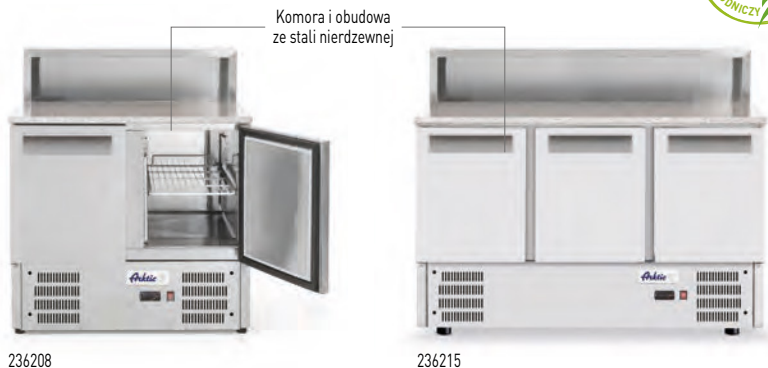


## STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

**Arktic**  
STAINLESS STEEL



- 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



typ	chłdnicy 2-drzwiowy	chłdnicy 3-drzwiowy
kod	236208	236215
pojemność	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1070 mm	1365x700x(H)1070 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
otwór w blacie	na 5x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 [55 g]	R290 [60 g]
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,5 kWh	4,2 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	156 W/230 V
waga	92 kg	120 kg
PLN	<b>3090,00</b>	<b>5050,00</b>

Elektroniczny kontroler temperatury

Półki stalowe, plastikowane, w formie rusztu

Granitowy blat



## STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatem odparowanie skroplin
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

**Arctic**



Nadstawy chłodnicze na stronie 418

## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI I BŁATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 250 l
- Komora na pojemniki 600x400 mm, po 7 par prowadnic na drzwi, 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400x620x(H)65 mm (dostarczana bez pojemników)
- Wymiary komory: 1480x670x(H)570 mm
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Klasa klimatyczna: F
- Czynnik chłodniczy: R600a (120 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,38 kW
- Waga: 300 kg
- Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9xGN 1/3, (H) 150 mm - 232996
- Klasa energetyczna: A [A+++ - G]



232996



232842

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000	8699,00



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 254 l
- Wymiary komory: 1295x595x(H)475 mm
- W zestawie 3 półki 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)
- Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym
- Nadstawa chłodnicza na 6xGN 1/4 o wymiarze 1405x335x(H)435 mm
- Samozamykające się drzwi
- Klasa efektywności energetycznej (stół): A
- Klasa klimatyczna: stół 4, nadstawa chłodnicza 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (70 g + 40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,6 kW (stół), 1,55 kW (nadstawa)
- Waga: 193+41 kg



232033

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030	8099,00

## STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomaganie wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

**Arctic**  
S.A. POLSKA

**S.S.**  
stainless steel

cooling



236161

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

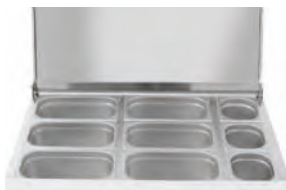


236178



236246

typ	chłodziwy 2-drzwiowy z pokrywą uchyną	chłodziwy 3-drzwiowy z pokrywą uchyną	chłodziwy 2-drzwiowy przeszkłony z pokrywą uchyną
kod	236161	236178	236246
pojemność	247 l	368 l	247 l
wymiary	900x700x(H)860 mm	1365x700x(H)860 mm	900x700x(H)860 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 - (H)150 mm*	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temp.	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 [55 g]	R290 [60 g]	R290 [55 g]
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,52 kWh	4,1 kWh	3,52 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	145 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	70 kg
PLN	<b>2899,00</b>	<b>4939,00</b>	<b>2890,00</b>



## STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

**Arktic**

**S.S.**  
stainless steel

cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 4
- Wewnątrz szklanej nadstawy znajduje się dodatkowa półka
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



236185

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236192



236222

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236239

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą
kod	236185	236192	236222	236239
pojemność	247 l	368 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1270 mm	1365x700x(H)1270 mm	900x700x(H)990	1365x700x(H)990
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 - (H)150 mm*	-	-
nadstawa			5x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,52 kWh	4,10 kWh	3,39 kWh	4,00 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	72 kg	110 kg
PLN	<b>3999,00</b>	<b>6199,00</b>	<b>3699,00</b>	<b>5569,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

\* Dostarczany bez pojemników GN

**417**

## NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Grubość izolacji: 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,55 kWh
- Zakres temperatury: 0/8°C
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automatyczne rozmrażanie
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 32°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa



232903 **5x GN 1/4**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **7x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **8x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

### NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/4 ARKTIC

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/4, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	<b>1899,00</b>
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	<b>2199,00</b>
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	<b>2929,00</b>

### NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3 ARKTIC

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	<b>2299,00</b>
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	<b>2199,00</b>
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	<b>2499,00</b>
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430	<b>2699,00</b>

### NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3 ARKTIC

- Z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)290	<b>2099,00</b>
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)290	<b>2499,00</b>
233979	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)290	<b>2599,00</b>
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x395x(H)290	<b>2999,00</b>
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)290	<b>2799,00</b>



233948





Zobacz film



Przedni podświetlony panel na grafike

233757



### WITRYNA CHŁODNICZA 5X GN 1/3 ARKTIC

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne lub przednią giętą szybę
- Pojemność: 5xGN 1/3, [H] maks. 40 mm
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Parownik na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	2799,00



Pasują kuwety: 807019, 802038, 802045, patrz strona 146



233689



Zobacz film



### WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L, ARKTIC

- Przeznaczona do prezentacji i serwowania produktów, utrzymuje niską temperaturę do 4 godzin
- Nie nadaje się do długoterminowego przechowywania mrożonych produktów
- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Pokrywa z potrójną szybą z systemem łatwego otwierania
- Chłodzenie wymuszonym obiegiem powietrza z automatycznym odszranianiem, kompresor umieszczony obok komory
- Pojemność: 8 pojemników GN 1/6 lub 4 pojemniki GN 1/3 [maks. wysokość 150 mm]
- 4 regulowane nóżkami ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Klasa klimatyczna: 4
- Etykieta energetyczna: E (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	3599,00



Zobacz film



233672



### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, ARKTIC

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszkłona, wypukła, łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8xGN 1/6 lub 4xGN 1/4 [maks. wysokość 150 mm]
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: 15-25 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	3699,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



419





Zobacz film



233207

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 640x410x(H)400 mm
- W zestawie: półki 1 x 630x230 mm + 1 x 630x280 mm + dno użytkowe 630x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 20 mm, materiał: EPS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga: 63 kg
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233207	110	230	220	700x557x(H)670	3090,00

Tyłne drzwi suwane



Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury



## WITRYNY CHŁODNICZE



Zobacz film



233702



233719



### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwane
- 2 chromowane i przestawne półki
- 233702: górna półka 636x335 mm, dolna półka 636x367 mm
- 233719: górna półka 813x335 mm, dolna półka 813x367 mm
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B (A-G).



Wylot powietrza



Cyfrowy wyświetlacz

kod	litry	V	W	mm	PLN
233702	120	230	160	686x568x(H)686	2799,00
233719	160	230	160	850x568x(H)686	2999,00

### ZAMRAŻARKA DO LODÓW 90 L

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu i polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy zapobiegający zaparowaniu
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PVC
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Rozmrażanie ręczne
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: D (A-G)
- Klasa klimatyczna: 4
- Regulowane nóżki



233412



kod	zakres	V	W	mm	PLN
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	2799,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



## WITRYNY CHŁODNICZE

- Rama witryny wykonana z tworzywa sztucznego ABS+PCV z podwójnymi szybami.
- Obudowa agregatu wykonana z ABS.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania



Zobacz film

- kondensacji pary wodnej
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC
- Możliwość ustawienia półek co 15 mm co daje min. 27 możliwych poziomów
- Oświetlenie LED w suficie
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 4

**Arctic**  
STAINLESS STEEL



233610



233627



233634



CHŁODNICTWO

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 L

- Z 2 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233610	biały	230	170	452x406x(H)816	<b>1799,00</b>
233627	czarny	230	170	452x406x(H)816	<b>1799,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 L

- Z 3 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233634	biały	230	170	452x406x(H)891	<b>1849,00</b>
233238	czarny	230	170	452x406x(H)891	<b>1849,00</b>



Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej



Podwójnie przeszklone, łatwo otwierane drzwi skrzydłowe



Cyfrowy wyświetlacz



Regulowane nóżki



Oświetlenie wewnętrzne w suficie



Oświetlenie LED



233641



233658



233665



### SCHŁODZONA SZAFKA EKSPOZYCYJNA, 78 L - Z 3 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233641	biały	230	170	452x406x(H)966	<b>1899,00</b>
233658	czarny	230	170	452x406x(H)966	<b>1899,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA, 98 L - Z 4 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233665	biały	230	210	452x406x(H)1116	<b>2049,00</b>
233269	czarny	230	210	452x406x(H)1116	<b>2049,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA, 270 L

- 5 półek, wymiary 427x386x(H)8 mm.
- Wyposażony w 4 koła, 2 z hamulcami.
- Etykieta energetyczna: C (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 8°C.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	-	V	W	mm	PLN
233696	biały	230	290	556x526x(H)1913	<b>4199,00</b>
233290	czarny	230	290	556x526x(H)1913	<b>3999,00</b>



4 koła, w tym 2 z hamulcami  
(modele 233696 i 233290)



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane  
gięte drzwi skrzydłowe



233696



do cen należy doliczyć VAT 23%



423





## WITRYNY CHŁODNICZE



**Arctic**  
ESTABLISHED SINCE 1952

S.S.  
stainless steel

cooling



Zobacz film

C A G



Zobacz film

C A G



233825



233832



233276

CHŁODNICZTWO



### WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykającą się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 3 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 6
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	3949,00

### WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykającą się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 4 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- 5 kółek, w tym 2 z hamulcami
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 kWh
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	11239,00

### WITRYNA CHŁODNICZA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Potrójne szyby
- 3 przestawne chromowane półki z rantem zabezpieczającym
- Jasne oświetlenie LED na 4 słupkach
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- z wyłącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Klasa klimatyczna: 4
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	litry	V	W	mm	PLN
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	10499,00
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	13089,00





Zobacz film



233306



233337

### WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

- 3 przestawne, lekko nachylone w stronę klienta szklane półki
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Klasa klimatyczna: 4

kod	litry	V	W	mm	PLN
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	<b>9699,00</b>
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	<b>7000,00</b>
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	<b>7750,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- 2 przestawne szklane półki
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Klasa klimatyczna: 4

kod	litry	V	W	mm	PLN
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	<b>6580,00</b>
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	<b>8999,00</b>
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	<b>8850,00</b>
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	<b>11999,00</b>



Oświetlenie LED



Elektroniczny kontroler temperatury



4 kółka obrotowe



## ŁODÓWKI BAROWE



- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tłoczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą

- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a



	1-drzwiowa	1-drzwiowa	2-drzwiowa	Podwójne drzwi przesuwne
kod	233900	226568	235829	233917
pojemność	93 L	126 L	180 L	197 L
wymiary	500x500x(H)900 mm	600x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
półki	2 chromowane	3 chromowane	4 chromowane	4 chromowane
zakres temp.	2/10°C	2/10°C	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	D	D	D	E
moc/napięcie	130 W/230 V	135 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
PLN	<b>1899,00</b>	<b>2299,00</b>	<b>2999,00</b>	<b>2799,00</b>



Podwójne drzwi przesuwne



1-drzwiowa



2-drzwiowa

	Podwójne drzwi przesuwne	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	235836	233924	233931
pojemność	303 L	287 L	448 L
wymiary	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
półki	6 chromowanych	5 chromowanych	10 chromowanych
zakres temp.	2/10°C	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	E	E	E
moc/napięcie	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
PLN	<b>5399,00</b>	<b>5169,00</b>	<b>4899,00</b>



## WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

**Arktic**  
WYKONANE W POLSCE

**AL**  
aluminium

**PP**  
polipropylen

**S.S.**  
stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu
- Drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem, agregat umieszczony pod komorą

- Oświetlenie LED w komorze i panelu górnym na grafikę
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Klasa klimatyczna: N-ST



**E** A G



233788

**F** A G



233795

	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	233788	233795
pojemność	313 L	618 L
wymiary	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	498x442x(H)26 mm	442x498x(H)26 mm
zakres temp.	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R290
klasa energetyczna	E	F
moc/napięcie	300 W/230 V	400 W/230 V
PLN	<b>3409,00</b>	<b>5179,00</b>

Podświetlany panel na grafikę



Oświetlenie LED w komorze



Regulowane półki

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

427



### ŁODÓWKI DO WINA DWUSTREFOWE

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Obudowa malowana proszkowo na czarno, drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania ze stylowym uchwytem ze stali nierdzewnej

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

**Arktic**  **S.S.**  
stainless steel

- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nożyki
- Klasa klimatyczna: N-ST.
- Czynniki chłodnicze: R600a

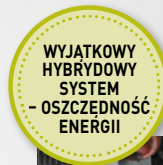


kod	237588	237557	237564	237595
pojemność	133 L	232 L	387 L	447 L
	maks. 46 butelek wina	maks. 72 butelki wina	maks. 135 butelek wina	maks. 160 butelek wina
wymiary	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
półki	5 drewnianych	9 drewnianych	13 drewnianych	15 drewnianych
zakres	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
czynniki chłodnicze	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
moc/napięcie	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
PLN	<b>3689,00</b>	<b>5701,00</b>	<b>7618,00</b>	<b>7016,00</b>

## KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiają instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do

- odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane noże
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę



### INTERCOOLING

- innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia



kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400x400x(H)650 mm	400x460x(H)670 mm	480x580x(H)750 mm	600x580x(H)820 mm	820x580x(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	<b>4239,00</b>	<b>5219,00</b>	<b>6389,00</b>	<b>8079,00</b>	<b>14299,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



429



## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE



- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- 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
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładne określenie temperatury przechowywania
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźniczego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy

- równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca powierzchnię przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela)
- 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 kluczyki

CHŁODNICZTWO



236017  
236079



236031  
236093



236055

### SZAFKA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	2519,00
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	4199,00
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	5149,00

### SZAFKA MROŹNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	3099,00
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	4799,00
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	5299,00

430



do cen należy doliczyć VAT 23%



## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE



- Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali
- 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
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładne określenie temperatury przechowywania
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźniczego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy

- równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca powierzchnię przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela)
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej
- Klasa klimatyczna 4
- Dwie nożki z przodu z małą regulacją wysokości dla wyziomowania 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



236024  
236086



236048

### SZAFKA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO, ARKTIC

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja [mm]	V	W	kg	PLN
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	2099,00
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	3899,00
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	4599,00

### SZAFKA MROŹNICZA Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	czynnik chłodniczy	izolacja [mm]	V	W	kg	PLN
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	2499,00
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	4199,00
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	5199,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



431





**HENDI** - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE CUKIERNICZE STANDARD 600X400



**NEW**



237809

**NA BLACHY  
600X400**



237816

### SZAFKA CHŁODNICZA JEDNODRZWIOWA CUKIERNICZA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- 10 prowadnic ze stali nierdzewnej na półki/tace cukiernicze o wymiarach 600x400 mm.
- 30 poziomów na umieszczenie prowadnic.
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm.
- Samozamykające się drzwi.
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Wyposażona w cyfrowy termostat z wyświetlaczem.
- Chłodzenie statyczne wspomaganie wentylatorem z regulacją prędkości.
- Zakres temperatur: od -2°C do 8°C.
- Maks. obciążenie prowadnic: 15 kg każda para.
- Czynnik chłodniczy: R455a.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237809	-2/8°C	230	380	710x800x(H)2100	8599,00

### SZAFKA MROŹNICZA JEDNODRZWIOWA CUKIERNICZA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- 10 prowadnic ze stali nierdzewnej na półki/tace cukiernicze o wymiarach 600x400 mm.
- 30 poziomów na umieszczenie prowadnic.
- Poliuretanowa izolacja o grubości 60 mm.
- Samozamykające się drzwi z mikrowyłącznikiem.
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Wyposażona w cyfrowy termostat z wyświetlaczem.
- Chłodzenie statyczne.
- Zakres temperatur: od -18°C do -22°C.
- Maks. obciążenie prowadnic: 15 kg każda para.
- Czynnik chłodniczy: R455a.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237816	-22/-18°C	230	557	710x800x(H)2100	10699,00



## SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

**Arktic** ❄️

**S.S.**  
stainless steel

cooling

- 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 przewodnikami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R455
- 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



232163



232170



232194



232187

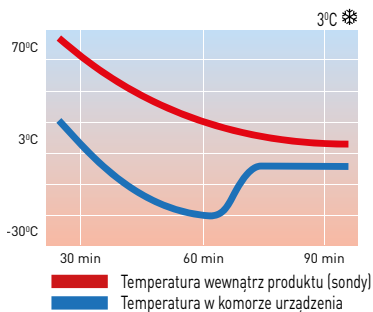
Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

kod	pojemność	odstęp pomiędzy przewodnikami (mm)	wydajność przy schładzaniu do 3°C [kg/cykl]	wydajność przy zamrażaniu do -18°C [kg/cykl]	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
232163	3x GN 1/1 lub 3x 600x400	70	14	11	230	1150	610x410x(H)280	750x740x(H)750	50	<b>10549,00</b>
232170	5x GN 1/1 lub 5x 600x400	70	20	15	230	1420	610x410x(H)410	750x740x(H)880	71	<b>12249,00</b>
232194	7x GN 1/1 lub 7x 600x400	105	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	<b>18199,00</b>
232187	10x GN 1/1 lub 10x 600x400	70	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	<b>19549,00</b>
232491	15x GN 1/1 lub 15x 600x400	70	45	35	400	1820	610x410x(H)1120	750x740x(H)1850	120	<b>41999,00</b>
232507	20x GN 1/1 lub 20x 600x400	65	50	40	400	2040	610x410x(H)1360	750x740x(H)2080	150	<b>48299,00</b>



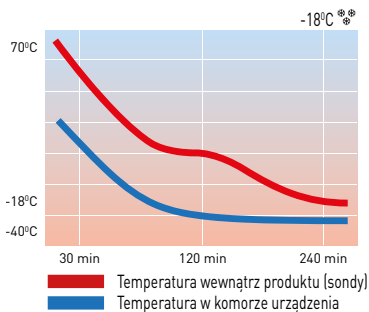
### Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C

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

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



232491

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232507



## SZYBKOSCHŁADZARKA SZOKOWA STANDARDOWA I DO LODÓW Z PANELEM ELEKTRONICZNYM, SIN OF COLD



- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych
- Pozwala efektywniej planować cykl produkcyjne w kuchni większych partii dań lub półproduktów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) – zewnętrznie satynowana, wewnątrz polerowana na wysoki połysk
- Prowadnice na dwa rodzaje tac: standardowe GN 1/1 oraz EN 600x400 mm; model MX3.10C tylko prowadnice standardowe GN
- Drzwi z uszczelką otwierane w prawo (brak możliwości zmiany strony otwierania)
- Zaokrąglone narożniki komory dla ułatwienia utrzymania czystości, możliwość suszenia komory w celu usunięcia nadmiernej wilgotności
- Dno ze zintegrowanym odpływem - tacka ociekowa na kondensat w zestawie; model MX3.10C bez tacki
- Parownik z powłoką antykorozyjną
- Duży niezawodny kondensator
- Łatwy dostęp do parownika i kondensatora w celu konserwacji lub czyszczenia
- Czynnik chłodniczy R452A
- Wysokowydajny agregat chłodniczy włoskiej produkcji
- System schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem przystosowanym do niskiej temperatury
- Regulowane nóżki od 60 mm do 90 mm
- Bezproblemowa praca urządzenia w temp. otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie
- Dostępne ustawienia cykli:
  - cykl wstępnego schładzania
  - cykl schładzania/ zamrażania na zadaną temperaturę z sondą rdzeniową + faza podtrzymywania
  - cykl schładzania/ zamrażania w zadanym czasie bez sondy + faza podtrzymywania
  - możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu
- Funkcje specjalne:
  - automatyczna kontrola sondy
  - wyświetlana temperatura mierzona przez sondę
  - wyświetlany czas jaki upłynął od początku cyklu, ustawiony przez użytkownika
  - cykl odkażania surowych ryb
  - funkcja ręcznego odszraniania
  - alarm HACCP
- Standardowa sonda rdzeniowa w zestawie







### SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE SIN OF COLD

kod	pojemność	odstęp pomiędzy przewodnikami (mm)	wydajność przy schłodzeniu +90°C/+3°C [90 min/kg]	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C [240 min/kg]	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
MX3.10C	3x GN 1/1 lub GN 2/3	60	10	5	230	1160	335x590x(H)235	655x715x(H)530	55	<b>12289,00</b>
SXT5.15	5x GN 1/1 lub 600x400	60	15	9	230	1300	655x430x(H)340	798x700x(H)865	95	<b>10599,00</b>
MXT5.15	5x GN 1/1 lub 600x400	60	15	9	230	1300	655x430x(H)340	798x700x(H)865	95	<b>18899,00</b>
MXT7.20	7x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	105	<b>22259,00</b>
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	<b>28409,00</b>
MXT14.40	14x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)955	798x823x(H)1900	190	<b>33599,00</b>



### SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE DO LODÓW SIN OF COLD

kod	pojemność	odstęp pomiędzy przewodnikami (mm)	wydajność przy schłodzeniu +90°C/+3°C [90 min/kg]	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C [240 min/kg]	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
MXT5.30	5x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x430x(H)340	798x700x(H)865	105	<b>21529,00</b>
MXT7.30	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	125	<b>23629,00</b>
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	<b>28409,00</b>



## SZYBKOSCHŁADZARKA WIELOFUNKCYJNA



- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne w kuchni większych partii dań lub półproduktów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) - zewnętrznie satynowana, wewnątrz polerowana na wysoki połysk
- Prowadnice na dwa rodzaje tac: standardowe GN 1/1 oraz EN 600x400 mm
- Drzwi z uszczelką otwierane w prawo (brak możliwości zmiany strony otwierania)
- Zaokrąglone narożniki komory dla ułatwienia utrzymania czystości, możliwość suszenia komory w celu usunięcia nadmiernej wilgotności
- Dno ze zintegrowanym odpływem - tacka ociekowa na kondensat w zestawie
- Parownik z powłoką antykorozyjną
- Duży niezawodny skraplacz
- Łatwy dostęp do parownika i skraplacza w celu konserwacji lub czyszczenia
- Czynnik chłodniczy R452A
- Wysokowydajny agregat chłodniczy włoskiej produkcji
- System schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem przystosowanym do niskiej temperatury - możliwość regulacji prędkości wentylatora
- Regulowane nożki od 60 mm do 90 mm
- Bezproblemowa praca urządzenia w temp. otoczenia do +32°C

- i wilgotności względnej powietrza do 60%
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ze zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB
- Cykle automatyczne oraz książka z przepisami z możliwością programowania wstępnego
- Możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu + funkcja automatycznego podtrzymywania temperatury
- Funkcja konserwacji na zimno
- Zakładka „Ulubione” - szybki dostęp do najczęściej wykorzystywanych ustawień
- Specjalny cykl do odkażania surowych ryb
- Funkcja mrożenia w cyklu „non-stop” do zamrażania lodów
- Funkcja kontrolowanego rozmrażania od -20°C do +3°C
- Funkcje dodatkowe:
  - kontrolowane zakwaszanie zaczynu z możliwością konfiguracji faz
  - funkcja wolnego gotowania w temperaturze +65°C z kontrolą wilgotności i wentylacji
  - funkcja konserwacji na gorąco
  - cykl mieszany - sekwencyjne ustawienie różnych cykli
- Sonda rdzeniowa dostępna do zakupienia poza katalogiem



FT5.20 TOP PLUS



FT7.30 TOP PLUS



FT10.40 TOP PLUS

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
FT5.20 TOP PLUS	5x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x430x(H)340	798x707x(H)865	105	<b>28039,00</b>
FT7.30 TOP PLUS	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	130	<b>32079,00</b>
FT10.40 TOP PLUS	10x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)725	798x823x(H)1520	170	<b>41739,00</b>



237731

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 3 X GN 2/3

- Do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw, zmróżania ciast, deserów, ryb i lodów
- Obudowa zewnętrzna i wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej, podstawa ze stali galwanizowanej
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi czyszczenie
- 3 prowadnice ze stali nierdzewnej odpowiednie do GN 2/3
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem
- Drzwi samodomykające z zawiasami po lewej stronie i uszczelką magnetyczną
- Frontowy panel z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem

- Łatwy dostęp do kondensatora w celu czyszczenia i konserwacji
- Manualne rozmrażanie przy otwartych drzwiach
- Wymijoma taca ociekowa
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Wydajność schładzania przy 9 kg: (+65°C/+3°C) w maks. 90 min
- Wydajność zamrażania przy 7 kg: (+65°C/-18°C) w 240 min
- Czynnik chłodzący: R455
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Regulowane nóżki (do 20 mm)
- W zestawie 2 sondy: sonda komory i sonda rdzeniowa

kod	V	W	mm	PLN
237731	230	550	660x640x(H)420	<b>8999,00</b>



## TACE CUKIERNICZE EKSPOZYCYJNE



## TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808504	400x300x(H)20	44,00
808467	300x200x(H)20	42,00
808511	600x400x(H)20	50,00

## TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	60,00
808566	400x300x(H)20	66,00
808573	600x400x(H)20	96,00

## POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE NA MIĘSO



808542



568200

**POJEMNIK NA MIĘSO**  
 - Wykonany z czarnej melaminy


kod	mm	PLN
568101	290x160x(H)35	37,00
568200	350x250x(H)40	69,00
568309	420x280x(H)60	98,00

**TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA CZARNA**


kod	mm	PLN
808528	300x200x(H)20	61,00
808535	400x300x(H)20	77,00
808542	600x400x(H)20	101,00



568507

**POJEMNIK NA MIĘSO**  
 - Wykonany z czarnej melaminy


kod	mm	PLN
568408	290x160x(H)60	46,00
568507	300x190x(H)80	65,00



568804

**POJEMNIK NA MIĘSO**  
 - Wykonany z czarnej melaminy


kod	mm	PLN
568804	280x210x(H)60	89,00



569108

**TACA EKSPOZYCYJNA**  
 - Wykonana z czarnej melaminy


kod	mm	PLN
569009	270x210x(H)17	40,00
569016	300x150x(H)17	38,00
569108	300x190x(H)17	38,00
569207	350x240x(H)17	57,00

## TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ



407202

### TACA EKSPOZYCYJNA

- Z nóżkami



kod	mm	PLN
407202	240x170	45,00



407400

### TACA EKSPOZYCYJNA

- Nie używać w wysokich temperaturach



kod	mm	PLN
407400	345x245	76,00



408308

### TACA EKSPOZYCYJNA



kod	mm	PLN
408308	310x230	58,00



508206

### POJEMNIK NA MIĘSO



kod	mm	PLN
508107	260x200x(H)48	68,00
508206	310x240x(H)48	79,00



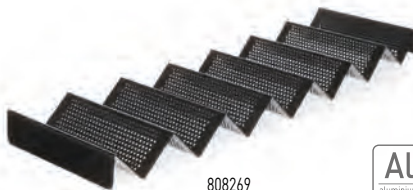
429419

### EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- Na 7 kanapek



kod	mm	PLN
429419	475x105x(H)60	77,00



808269

### EKSPOZYTOR DO KANAPEK PERFOROWANY

- Na 7 kanapek



kod	mm	PLN
808269	580x170x(H)40	112,00



429457

### STOJAK NA KANAPKI



kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	38,00
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	47,00



801888

### PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŻNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie ruszty

- Rozmiar GN 2/1

- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	69,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

441



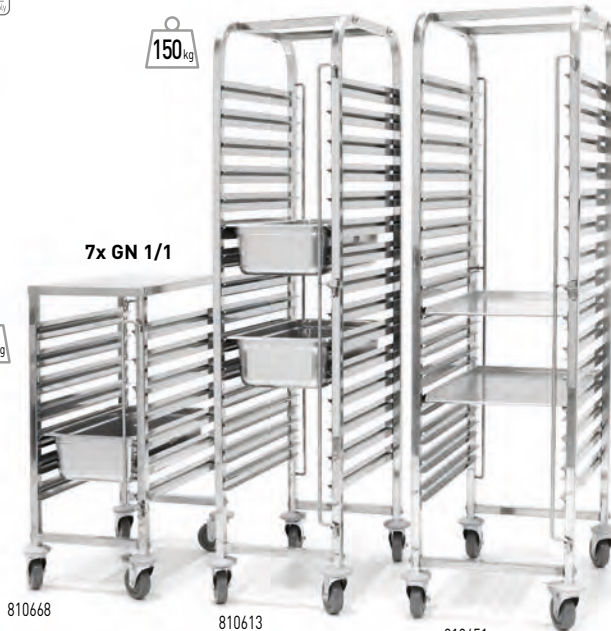


15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



— Odbojnik  
- ochrona  
narożników

2 kółka  
z hamulcami



Posiada obustronne  
zabezpieczenie  
przed wypadnięciem  
pojemników

### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7XGN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Błat roboczy GN 1/1: 530x325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810668	445x615x(H)945	895,00

### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15x GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810613	440x610x(H)1710	833,00

### WÓZEK DO TRANSPORTU 15 BLACH 600X400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810651	515x680x(H)1710	870,00



15x GN 1/1

15x 600x400



813270



813287

### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15X GN 1/1

- Przeznaczony do wykorzystania w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi, a także w firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie różne konfiguracje pojemników GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Maksymalna pojemność danego typu pojemników: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka  $\varnothing$  100 mm [w tym 2 z hamulcami] amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkami
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813270	380x550x(H)1705	<b>789,00</b>

### WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH 15X 600X400

- Przeznaczony do wykorzystania w piekarniach a także restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi czy firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie 15 tac o wymiarach 600x400 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka  $\varnothing$  100 mm [w tym 2 z hamulcami] amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkami
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813287	470x620x(H)1735	<b>1011,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

443





150kg

30x GN 1/1



810576

### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30xGN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810576	740x550x(H)1730	1638,00



150kg

15x GN 1/1



810606



Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15xGN 1/1, KOMPAKTOWY

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810606	445x610x(H)1710	906,00

## WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12xGN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: 150 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810569	740x550x(H)940	1029,00



810002



810101



811320

## WÓZEK 2-PÓŁKOWY PROFILINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 550 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o  $\varnothing$ 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810002	905x585x(H)945	487,00

## WÓZEK 3-PÓŁKOWY PROFILINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 295 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o  $\varnothing$ 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810101	905x585x(H)945	579,00

## WÓZEK DO SERWOWANIA CZARNY MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarnym matowym wykończeniem
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 270 mm

kod	mm	PLN
811320	910x590x(H)950	917,00



816691

### WÓZEK KELNERSKI DWUPÓŁKOWY - SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- 2 półki w przetłoczeniu H=10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem
- Wymiar całkowity półki: 700x500 mm
- Wymiar półki bez przetłoczeń: 650x450 mm
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 600 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Poziomy uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm
- 4 skrętne kółka  $\phi$ 100 mm z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
816691	800x500x(H)850	991,00



810224

### WÓZEK 3-PÓŁKOWY SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana zwiększa wytrzymałość
- 3 półki
- Odległość między półkami: 312 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
810224	800x500x(H)850	1094,00



810118

### WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone krawędzie
- Zabezpieczenie narożników
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o  $\phi$  125 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 37 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810118	905x585x(H)1245	881,00



810125

### WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 5 półek o wymiarach: 860x540 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 30 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o  $\phi$ 125 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	905x585x(H)1545	1064,00

- Przeznaczony do wykorzystania w hotelach, restauracjach, kawiarniach oraz na stołówkach
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej łatwa w utrzymaniu czystości
- Ergonomiczne poręcze z profilów grubości 0,8 mm
- 4 zwrotne gumowe kółka (w tym 2 z hamulcami) amortyzują



### WÓZEK KELNERSKI KITCHEN LINE 2-PÓŁKOWY

- 2 profilowane półki, satynowane, grubości 0,7 mm, wytożone od spodu materiałem tłumiącym hałas i drgania
- Odległość między półkami 560 mm dla optymalnego załadunku wózka

kod	mm	PLN
813263	860x540x(H)940	505,00

- drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkami
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w przypadku przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg
- Maks. równomierne obciążenie półki: 33 kg



### WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY

- 3 profilowane półki, satynowane, grubości 0,7 mm, wytożone od spodu materiałem tłumiącym hałas i drgania
- Odległość między półkami 270 mm dla optymalnego załadunku wózka

kod	mm	PLN
813256	860x540x(H)940	592,00



### WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do restauracji, barów, cateringu i wszędzie tam, gdzie szybko, sprawnie i w bezpieczny sposób należy zbierać naczynia stołowe
- Półki z polipropylenu, rama z aluminium
- Światło między półkami: 270/290 mm
- Dopuszczalne obciążenie: 103 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	mm	PLN
877937	1028x510x(H)960	509,00



### WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
- Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
- Odległość między półkami: 340 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrajne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810200	800x410x(H)950	568,00



## WÓZEK Z POLIPROPYLENU



- Przeznaczony do użytku w lokalach gastronomicznych (np. restauracje, bary) i podczas cateringu
- 4 skrętnie kółka o średnicy 100 mm, w tym 2 z hamulcami
- Maksymalne obciążenie na jedną półkę: 60 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Maks. obciążenie wózka: 200 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Kolor: czarny
- Dostarczany do samodzielnego montażu
- Możliwość dostosowania wózka do indywidualnych potrzeb dzięki akcesoriom:
  - pojemnik pomocniczy na sztućce [815632]
  - kosz na śmieci, poj. 26 l [815649]
- Akcesoria do nabycia oddzielnie



815625

## WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815625	960x520x(H)970	502,00

TERMODOBY, REGAŁY, WÓZKI



815656

## WÓZEK 4-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815656	800x520x(H)1200	591,00



815663

## WÓZEK 5-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815663	800x520x(H)1540	706,00



815670

## WÓZEK 6-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815670	800x520x(H)1880	784,00



## POJEMNIK POMOCNICZY NA SZTUĆCĘ

- Umożliwia wygodny przewóz czystych lub brudnych sztućców, ułatwiając sprawną obsługę kelnerską w lokalach gastronomicznych i podczas cateringu
- Wykonany z trwałego i bezpiecznego polipropylenu
- Kolor: czarny
- Przeznaczony do stosowania z wózkami Hendi (815625, 815656, 815663, 815670)

kod	mm	PLN
815632	335x240x(H)180	65,00



## POJEMNIK NA ODPADKI, POJ. 26 L

- Wspomaga obsługę kelnerską w lokalach gastronomicznych i podczas cateringu, umożliwiając dyskretny i higieniczny transport odpadów pokonsumpcyjnych
- Wykonany z trwałego i bezpiecznego polipropylenu
- Kolor: czarny
- Pojemność: ok. 26 l
- Przeznaczony do stosowania z wózkami Hendi (815625, 815656, 815663, 815670)

kod	litry	mm	PLN
815649	26	330x240x(H)530	79,00



815632



815649

## POJEMNIK NA SZTUĆCĘ

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	szary	520x290x(H)95	27,00



877968

## POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego, z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń

kod	mm	PLN
552001	555x410x(H)130	48,00



552001



## POJEMNIK NA SZTUĆCĘ

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	39,00



871102



871300



## WKŁAD NA SZTUĆCĘ

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	16,00



871324



## WKŁAD NA SZTUĆCĘ

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	18,00



## WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie – gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykłe trwałość konstrukcja z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbitciem
- Liczba stosów talerzy: 6
- Liczba talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- 2 kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, 2 duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: ø115-330 mm

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	3148,00

### Przykładowe konfiguracje



4 kolumny talerze  
ø225-330 mm



6 kolumn talerze  
ø140-175 mm



4 kolumny – talerze ø115 mm  
2 kolumny – talerze ø140-175 mm  
2 kolumny – ø175-225 mm



5 kolumn talerze ø115 mm  
3 kolumny – talerze ø175-225 mm



877906



W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych



do 50 talerzy w jednym stosie



2 przednie kółka z hamulcem



**CAMBRO**

## WÓZEK DO TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA TALERZY

- Przeznaczony do transportowania i przechowywania naczyń o różnych kształtach i wymiarach
- Odpowiedni do talerzy o średnicy ø11-33 cm
- Możliwość dostosowania konstrukcji do potrzeb użytkownika
- Wykonany z polietylenu
- 6 wień rozdzielających naczynia
- Ergonomiczne, wbudowane uchwyty
- Sztwytne kółko centralne, 4 kółka obrotowe
- Odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Łatwe czyszczenie
- W zestawie pokrywa winylowa
- Pojemność: do 480 talerzy
- Maks. udźwig: 227 kg
- Waga netto: 30,9 kg



ADC33110

pojemność do 480 talerzy

Ergonomiczne uchwyty wbudowane równo z każdej ściany bocznej

Sztwytne kółko centralne, 4 kółka obrotowe

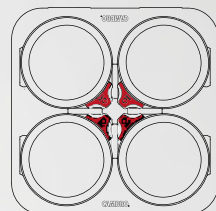
kod	mm	PLN
ADC33110	984x760x(H)838	4499,00

## WÓZEK DO TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA TALERZY OKRĄGLYCH, KOMPAKTOWY, SERIA S

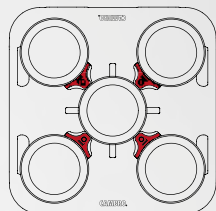
# CAMBRO



ADCSC480



Wymiary talerzy:  $\varnothing 235$  do  $\varnothing 305$  mm  
Stosy talerzy: 4  
Łączna poj.: 280 szt.



Wymiary talerzy:  $\varnothing 229$  mm  
Stosy talerzy: 5  
Łączna poj.: 350 szt.

- Przeznaczony do przewożenia i przechowywania stosów talerzy okrągłych o różnej średnicy
- Wykonany z wytrzymałego polietylenu
- Lekka konstrukcja, korpus z jednolitej bryły
- Odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Uchwyty z czterech stron
- 4 ruchome przegrody CamLever (w zestawie) pozwalające podzielić przestrzeń kosza w zależności od średnicy naczyń i stabilizujące stosy
- Gładka powierzchnia i zaokrąglone narożniki łatwe w czyszczeniu
- Obrotowe, cichobieżne kółka z niebrudzącą gumą
- Kolor: szary nakrapiany
- Waga: 35,2 kg

- Maks. obciążenie: 227 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Liczba stosów talerzy: 4 lub 5
- Maks. wysokość kolumny talerzy: 521 mm
- Pojemność standardowa (4 przegrody):
- 350 talerzy  $\varnothing 229$  mm lub 280 talerzy  $\varnothing 235$ –305 mm
- Możliwość zwiększenia ładowności aż do 560 talerzy  $\varnothing 146$ –191 mm lub 350 talerzy  $\varnothing 197$ –222 mm dzięki zastosowaniu 4 dodatkowych przegród CamLever (ADCSCT4480; do nabycia oddzielnie)
- W zestawie: winylowy pokrowiec z kieszenią identyfikacyjną (7,6x12,7 cm)

	mm	PLN
kod		
ADCSC480	686x686x(H)807	4734,00

### PRZEGRODA NA TALERZE CAMLEVER DO WÓZKA ADCSC480

- Przeznaczona do użycia z wózkiem na okrągłe talerze serii S marki Cambro (ADCSC480)
- Wykonana z polietylenu odpornego na uszkodzenia mechaniczne
- Dzięki dźwigni Cam przegrodę łatwo przesuwac i stabilnie montować do dna wózka
- Przegroda pozwala stabilizować przewożone stosy talerzy oraz dzielić przestrzeń ładunkową w zależności od średnicy naczyń



ADCSCT4480

kod	mm	PLN
ADCSCT4480	67x111x(H)597	1234,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



451



MAX.  
98 l

AMER★BOX



877920



szufelka



przezroczysta  
pokrywa



4 kółka skrętne

### WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, kasza, ryż
- Duży pojemnik (877920) mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Mniejszy pojemnik (877913) mieści aż 85 kg cukru lub 56 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne ułatwiają utrzymanie czystości
- Prowadnice w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- 4 szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym 2 skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg

kod	litry	mm	PLN
877913	81	333x743x(H)711	<b>799,00</b>
877920	98	394x755x(H)735	<b>999,00</b>



przezroczysta  
pokrywa



4 kółka skrętne



**CAMBRO**

MAX.  
102 l



### WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Przeznaczony do transportu i przechowywania artykułów sypkich
- Wykonany z polietylenu
- Transparentna, przesuwana pokrywa
- Dostosowany do wysokości standardowych blatów roboczych
- 4 kółka - 2 tylne nieruchome i 2 przednie obrotowe, zapewniające stabilność i ułatwiające manewrowanie wózkiem
- Pojemność: 102 l
- Pojemność wybranych produktów sypkich:
  - cukier - 103 kg
  - mąka - 68 kg
- Waga netto: 12,62 kg
- W zestawie hak do zawieszania szufelki

kod	litry	mm	PLN
IBS27148	102	420x750x(H)710	<b>1529,00</b>

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU ŁODU, 110 L

- Idealny do transportu kostek lodu lub tusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania i plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- 2 duże kółka odporne na nierówności podłoża i 2 mniejsze, skrętne, z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże ø20 mm, małe ø10 mm)
- W zestawie: kran, szufelka i kratka ociekowa (kranik 90 mm od podłogi)

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	3299,00



### WÓZEK NA ŁÓD ICS125L SLIDING LID®

- Polietylenowa obudowa
- Gruba piankowa izolacja
- Odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Półka odpływowa
- 2 kółka skrętne z przodu z hamulcami, 2 kółka stałe z tyłu
- Odlewane, ergonomiczne uchwyty
- Pokrywa zabezpieczająca
- Łatwe czyszczenie
- Pojemność: 57 kg
- Waga netto: 24,4 kg

kod	litry	PLN
ICS125L110	125	3569,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

# AMER★BOX



MAX.  
110 L



877883



kratka ociekowa



2 kółka skrętne z hamulcem



kranik



szufelka

MAX.  
125 L

# CAMBRO

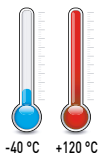


2 kółka skrętne z hamulcem

kranik

ICS125L110





# CAMBRO

## TERMOS ŁADOWANY OD GÓRY CAMCARRIERS® GN 1/1

- Przeznaczony do transportu pojemników GN 1/1 z żywnością ciepłą i zimną
- Wykonany z polietylenu
- Gruba piankowa izolacja zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw przechowywanych w termosie
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zamykanie termosu
- Zdejmowana pokrywa ułatwiająca sprawną załadunek i rozładunek
- Możliwe piętrowe składowanie termosów w celu oszczędzenia miejsca magazynowego
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Waga netto: 8,42 kg
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego



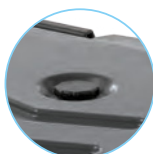
UPC101110

kod	mm	PLN
UPC101110	460x630x(H)620	1274,00

TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI



4 klamry zamykające



zawór odpowietrzający



możliwość piętrowania

## AMER★BOX

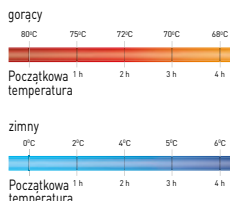


## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1 ŁADOWANY OD GÓRY

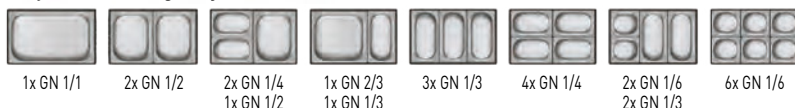
- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry z wytrzymałych włókien nylonowych

kod	mm wew.	mm	PLN
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	789,00

Utrzymanie temperatury



### Przykładowe konfiguracje





## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO NAPOJÓW CAMTAINERS®

- Wykonany z bezszwowego polietylenu bezpiecznego dla żywności
- Gruba piankowa izolacja zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury gorącego lub zimnego napoju
- Wyposażony w niekapiący kran z dwoma ustawieniami: do ciągłego nalewania i do odmierzenia porcji napoju
- Kran ulokowany we wnęce, mieszczący się w obrysie termosu, co zapobiega przypadkowemu urwaniu podczas transportu
- Solidne zatrzaski mocujące pokrywę i poręczne uchwyty typu E-Z GRIP gwarantujące łatwy i bezpieczny transport
- Zaworek odpowietrzający w pokrywie umożliwiający wyrównanie ciśnienia w termosie, co ułatwia otwieranie
- System „sta-stack” umożliwiający piętrowe składowanie termosów i oszczędność miejsca magazynowego
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
500LCD110	17.9	420x230x(H)620	968,00

**CAMBRO**



4 klamry zamykające

miejsce na etykietę

## TERMOS DO NAPOJÓW – Z KRANEM

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranu od podłogi: 95 mm

**AMER★BOX**



- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranu
- Posiada miejsce na etykietę

### Utrzymanie temperatury

gorący

80°C 75°C 72°C 70°C 68°C



Początkowa temperatura

zimny

0°C 2°C 4°C 5°C 6°C



Początkowa temperatura

kod	litry	mm	PLN
877869	9.4	230x420x(H)470	649,00
877876	18	230x420x(H)620	734,00



miejsce na etykietę

4 klamry zamykające

877869





zawór odpowietrzający



drzwi z uszczelką

877814



877821



2 kółka z hamulcami



pas mocujący w zestawie

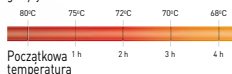
## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 2X GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Wyposażony w 2 solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN (H) 20 mm: 12 szt.
  - GN (H) 65 mm: 6 szt.
  - GN (H) 100 mm: 4 szt.
  - GN (H) 150 mm: 3 szt.
  - GN (H) 200 mm: 2 szt.

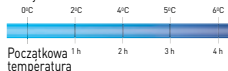
kod	mm wew.	mm	PLN
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	1257,00

### Utrzymanie temperatury

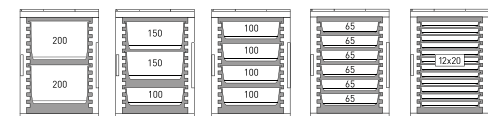
#### gorący



#### zimny



### Przykładowe konfiguracje



## WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	599,00

## ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płytce eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	72,00
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	119,00



707821



**CAMBRO****POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY ŁADOWANY OD PRZODU ULTRA PAN CARRIER® GN 1/1**

- Przeznaczony do wykorzystania w cateringu i podczas wydarzeń plenerowych
- Trwały i szczelny, wykonany z odpornego polietylenu
- Gruba izolacja z pianki zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury przewożonego posiłku, zarówno gorącego, jak i zimnego, przez ponad 4 godziny
- Wyposażony w odpowietrznik wyrównujący ciśnienie
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zamykanie termosu
- Mieści do 6 petnowymiarowych pojemników GN 1/1
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Waga netto: 14,99 kg
- Pasuje również do naczyń GN 1/2 i GN 1/3
- Możliwość stosowania dodatkowych wkładów chłodzących Camchöller i grzewczych Camwarmer
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego

kod	mm	PLN
UPC400110	460x630x(H)620	1631,00



UPC400110

**WÓZEK CAMDOLLY® DO TERMOISU UPC400**

- Przeznaczony do transportu pojemników termoizolacyjnych UPC400 ładowanych od przodu
- Wykonany z polipropylenu odpornego na pęknięcie, rdzę i korozję
- Łatwe przemieszczanie dzięki 4 obrotowym kółkom ø89 mm
- Możliwość jednoczesnego przewożenia wielu pojemników o łącznej wadze do 159 kg
- Waga netto: 8,03 kg
- Do wózka pasują pojemniki termoizolacyjne ładowane od przodu (UPC400)

kod	kolor	mm	PLN
CD400110	czarny	710x530x(H)230	1223,00



CD400110

**ELEMENT GRZEWCZY**

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	99,00
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	149,00



707845





707692

TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

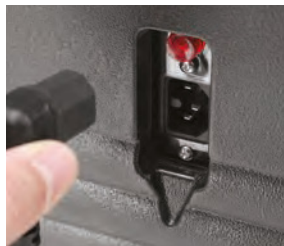


**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA**

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu HDPE odporne na uderzenia
- Po podłączeniu do zasilania możliwość ustawienia temperatury podgrzewania komory – maks.: 68°C
- 2 duże ergonomiczne uchwyty
- Duży i czytelny wyświetlacz LED sygnalizujący temperaturę w komorze
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm

- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN 1/1 (H)20 mm: 12 szt.
  - GN 1/1 (H)65 mm: 6 szt.
  - GN 1/1 (H)100 mm: 4 szt.
  - GN 1/1 (H)150 mm: 3 szt.
  - GN 1/1 (H)200 mm: 2 szt.;
  - GN 1/2 (H)150 mm: 6 szt.
- Pasuje do niego wózek 877821
- Stopień wodoodporności: IPX3

kod	mm	PLN
707692	477x680x(H)620	2854,00



**CAMBRO**

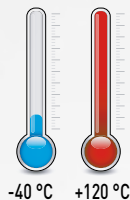
Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zamykanie termosu

Drzwi wahadłowe otwierane na pełną szerokość, ułatwiające załadunek termosu



UPC800110

4 kółka – 2 stałe i 2 skrętne (1 hamulec), ułatwiające manewrowanie



-40 °C +120 °C



### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY ŁADOWANY OD PRZODU CAMCARRIERS® GN 1/1

- Przeznaczony do sprawnego transportu żywności ciepłej lub zimnej
- Utrzymanie odpowiedniej temperatury przez ponad 4 godziny
- Wytrzymała, jednolita obudowa z polietylenu odporna na uszkodzenia mechaniczne
- Gruba piankowa izolacja
- 2 komory na pojemniki
- Ergonomiczne uchwyty
- Drzwi wahadłowe otwierane na pełną szerokość, ułatwiające załadunek termosu
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zamykanie termosu

- Zawór wentylacyjny utrzymujący odpowiedni poziom wilgotności wewnątrz termosu
- 4 kółka – 2 stałe i 2 skrętne (1 hamulec), ułatwiające manewrowanie
- Elementy konstrukcyjne amortyzujące zderzenia
- Łatwe czyszczenie
- Wymiary wewnętrzne komór: 330x545x485 mm
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego
- UWAGA: Pojemniki należy umieszczać wyłącznie na prowadnicach

kod	mm	PLN
UPC800110	520x689x(H)1370	5405,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

459



## POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE GASTRONOMICZNE PROFI LINE Z EPP



5x GN 1/1

707661

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 5xGN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniu w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europeale – możliwość ustawienia 4 pojemników na warstwie

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	549,00

### Przykładowe konfiguracje



Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europealety



### ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego – maks. temp. 90°C, maks. czas podgrzewania 40 min

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	99,00
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	149,00



### ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę od -12°C do -10°C przez 3-4 h dzięki płycie eutektycznej
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu solidnego zmrożenia. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	125,00
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	74,00







## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 8×GN 1/1

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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	825,00



707999

### Przykładowe konfiguracje



## ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płytce eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu zamrożenia w stanie stałym. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszysz się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	72,00
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	119,00

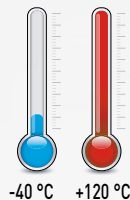


# POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, GN 1/1

# CAMBRO



**UCHWYTY WZDŁUŻ GÓRNEJ CZĘŚCI**  
pozwalają na chwytanie pojemnika  
z każdej strony



**MIEJSCE NA  
ETYKIETĘ Z OPISEM**  
do identyfikacji  
zawartości



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI



UTRZYMANIE  
TEMPERATURY  
PONAD

**4H**

## PROSTE OTWIERANIE I ZAMYKANIE

Wyprofilowane krawędzie drzwi  
umożliwiają łatwe otwieranie  
i zamykanie.  
Solidne zasuwki gwarantują  
trwałość pojemnika.



Zabezpieczenie  
przed wyciekami skroplin

## PEŁNY DOSTĘP W ZAKRESIE 270°

Trwałe zawiasy i zasuwki umożliwiają  
otwarcie drzwiczek pod kątem 270°  
i pozostawienie ich otwartych z boku  
w celu łatwego dostępu do produktów.  
Dzięki zasuwom drzwiczki są  
szczelnie zamknięte w czasie  
transportu.

## MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

**WÓZEK CAMDOLLY®**  
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes  
(CD3253EPP158); 4 kółka skrętne,  
2 z hamulcami – zobacz strona 481



- Idealny do cateringu.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C. Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowane od przodu z dobiegiem drzwi do 270°.
- Fazowane krawędzie drzwi ułatwiają zatrzaśnięcie pojemnika, a wytrzymałe suwaki utrzymują drzwi szczelnie zamknięte.
- Konstrukcja zapewnia dodatkową przestrzeń w tylnej ścianie komory na umieszczenie płyty grzewczej lub chłodzącej

- taki układ zapobiega kapaniu skroplin na tacach i zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze.
- Wbudowana bariera skraplania zapobiega wyciekaniu skroplin z modułu termoprzewodzącego.
- Ergonomiczne wbudowane uchwyty wzdłuż 4 górnych krawędzi ułatwiają obsługę.
- Zaprojektowane miejsce na etykietę z opisem na drzwiach umożliwia szybką identyfikację zawartości pudetka.
- Możliwość układania w stosy.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Spełnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Wkłady nie są dotychczas do zestawu.

#### POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP300110



#### POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP400110

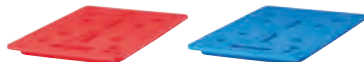


EPP300110

EPP400110

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, GN 1/1

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP300110	60	535x330x(H)370	640x440x(H)475	792,00
EPP400110	86	535x330x(H)525	640x440x(H)625	931,00



wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443)  
lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444)  
- zobacz strona 480

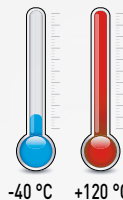


**POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE CAM GOBOX® 4060  
ŁADOWANE OD PRZODU, 600x400 MM**

**CAMBRO**



**UCHWYTY WZDŁUŻ GÓRNEJ CZĘŚCI**  
pozwalają na chwytanie pojemnika  
z każdej strony



**MIEJSCE NA  
ETYKIETĘ Z OPISEM**  
do identyfikacji  
zawartości

Wkłady chłodzące Camchiller®  
(CP3253443)  
lub grzewcze Camwarmer®  
(HP3253444)  
- zobacz strona 480



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI



**UTRZYMANIE  
TEMPERATURY  
PONAD**

**4H**

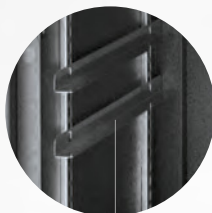
**PROSTE OTWIERANIE I ZAMYKANIE**  
Wyprofilowane krawędzie drzwi  
umożliwiają łatwe otwieranie i zamykanie.  
Solidne zasuwy gwarantują  
trwałość pojemnika.

**PEŁNY DOSTĘP W ZAKRESIE 270°**

Trwałe zawiasy i zasuwy umożliwiają  
otwarcie drzwiczek pod kątem 270°  
i pozostawienie ich otwartych z boku  
w celu łatwego dostępu do produktów.  
Dzięki zasuwowi drzwiczki są szczerlnie  
zamknięte w czasie transportu.



Zabezpieczenie  
przed wyciekami skroplin



Prowadnice  
ze stali nierdzewnej  
(EPP4060FADJR110)

**MOŻLIWOŚĆ  
PIĘTROWANIA**

**WÓZEK CAMDOLLY®**  
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes  
(CD4060EPP158); 4 kółka skrętne,  
2 z hamulcami - zobacz strona 481



- Idealny do stolicy i piekarni.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C. Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowane od przodu z dobiegiem drzwi do 270°.
- Fazowane krawędzie drzwi ułatwiają zatrzasknięcie pojemnika, a wytrzymałe swaki utrzymują drzwi szczelnie zamknięte.
- Konstrukcja zapewnia dodatkową przestrzeń w tylnej ścianie komory na umieszczenie płyty grzewczej lub chłodzącej



EPP4060F6R110

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®, ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, Z 6 WBUDOWANYMI PROWADNICAMI**

- Pojemność: 126 l
- Górna, osobna prowadnica na płytę grzewczą Camwarmer® 1/1
- 6 prowadnic na pojemniki 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 60 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060F6R110	126	615x410 x(H)585	770x540 x(H)687	1021,00

- taki układ zapobiega kapaniu skroplin na tacach i zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze.
- Wbudowana bariera skraplania zapobiega wyciekaniu skroplin z termopojemnika.
- Ergonomiczne wbudowane uchwyty wzdłuż 4 górnych krawędzi ułatwiają obsługę.
- Zaprojektowane miejsce na etykietę z opisem na drzwiach umożliwiają szybką identyfikację zawartości pudetka.
- Możliwość układania w stos.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Spełnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Wkłady nie są dołączone do zestawu.



EPP4060F9R110

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®, ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, Z 9 WBUDOWANYMI PROWADNICAMI**

- Pojemność: 126 l
- Górna, osobna prowadnica na wkład grzewczy Camwarmer® 1/1
- 9 par prowadnic na tace 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 35 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060F9R110	126	615x410 x(H)585	770x540 x(H)687	1046,00



EPP4060FNR110

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®, ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, BEZ PROWADNIC**

- Pojemność: 155 l
- Bez prowadnic
- Na tace 600x400 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060FNR110	155	615x410 x(H)585	770x540 x(H)687	947,00



EPP4060FADJR110

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®, ŁADOWANY OD PRZODU, 600X400 MM, Z REGULOWANYMI PROWADNICAMI**

- Pojemność: 155 l
- 2 pary prowadnic ze stali nierdzewnej na tace 600x400 mm
- Płynna regulacja odległości między prowadnicami

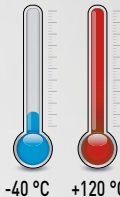
kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060FADJR110	155	615x410 x(H)585	770x540 x(H)687	1460,00



UTRZYMANIE  
TEMPERATURY  
PONAD

**4H**

MIEJSCE NA  
ETYKIETĘ Z OPISEM  
do identyfikacji zawartości



Wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443)  
lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444)  
- zobacz strona 480



MOŻLIWOŚĆ  
PIĘTROWANIA



EPP4060T300110

Komora mieści 6 kuwet  
do lodów (807002 oraz 802083)  
- zobacz strona 481

**WÓZEK CAMDOLLY®**  
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes  
(CD4060EPP158); 4 kółka skrętne,  
2 z hamulcami - zobacz strona 481

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności
- Komora pojemnika o wysokości 300 mm mieści tace i pojemniki w rozmiarze 600x400 mm lub 6 okrągłych kuwet do lodów z oferty HENDI: kod 807002 oraz 802083
- Pionowe wnęki wewnątrz ułatwiają załadunek i rozładunek

- pojemników
- System wypustek i wyźłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywy i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki (gęstość: 30 g/l)
- Ergonomiczne uchwyty w obudowie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pojemność: 80 l
- Waga netto: 1700 g

kod	litry	mm wew. x(H)305	mm 690x490 x(H)370	PLN
EPP4060T300110	80	625x425 x(H)305	690x490 x(H)370	227,00

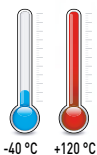






EPPMFBE122110

**CAMBRO**



CD4060



### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY WIELOFUNKCYJNY CAM GOBOX®

- Do przechowywania i transportu artykułów spożywczych o dużych gabarytach lub w większej ilości - idealny do przewożenia tortów weselnych, ciast, lunch boxów czy kartonów z pizzą
- Do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne
- Nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Utrzymanie zarówno niskiej, jak i wysokiej temperatury dań do 4 godzin
- Odporność termiczna: od -40°C do 120°C
- Możliwe zastosowanie wkładów chłodzących Camchiller lub grzejnych Camwarmer - maks. 8 szt. we wnękach na ściankach pojemnika
- Szczeliny wentylacyjne zapewniające idealną wiotgność i świeżość transportowanych produktów
- Ujednolicony kształt pozwalający na zmianę miejsc pokrywy

- z podstawą - dzięki specjalnej wnece w pokrywie możliwe jest dotożenie dodatkowego wkładu chłodzącego lub grzejnego, aby utrzymywać temperaturę od spodu
- W zestawie dopasowane do siebie elementy, z możliwością dostosowania układu do własnych potrzeb:
  - podstawa czarna - wysokość wewn. 125 mm
  - nadstawa niska szara 100 mm
  - 2 x nadstawa wysoka szara 200 mm
  - pokrywa czarna
- Opcjonalnie: adapter EPPMFBA110 do wózka CD4060 - łatwiejszy transport pojemnika przy pełnym załadunku
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające przenoszenie
- Wymiar wewn. pojemnika przy maks. złożeniu: 520x520x(H)752 mm
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm wewn.	PLN
EPPMFBE122110	520x752	<b>1012,00</b>



EPPMFBA110



**WÓZEK CAMDOLLY®**  
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami  
- zobacz strona 481

### ADAPTER EPP DO WÓZKA CD4060 NA POJEMNIK EPPMFBE122110

- Polecany do użytku podczas transportu artykułów spożywczych o dużych gabarytach i ciężarze
- Wykonany ze spienionego polipropylenu EPP
- Doskonała stabilizacja pojemnika
- Przeznaczony wyłącznie do wózka CamDolly CD4060 oraz pojemnika multifunkcyjnego EPPMFBE122110

kod	mm	PLN
EPPMFBA110	698x622x(H)70	<b>138,00</b>

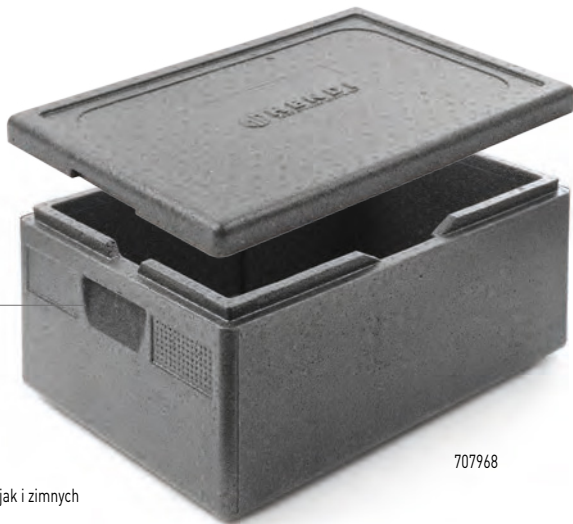
do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

**467**



Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe



707968



### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od -20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	95,00
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	254,00
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	214,00
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	145,00



707814



### ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line GN 1/1 pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707814	600x400x(H)85	125,00

707821

707814

707029

707012

707968



Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości



707012



### RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN 1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707012	600x400x(H)85	69,00
707029	600x400x(H)180	99,00



707982



Zobacz film



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Charakteryzuje się wysokim stopniem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna: od -20°C do 110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie
- Pojemniki można ustawiać piętrowo, z pokrywą lub bez niej

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	275,00



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

do cen należy doliczyć VAT 23%



469



## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY

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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	115,00
707050	15.6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	124,00



707043



przetłoczenie ułatwiające  
wyjmowanie opakowań

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY SALTO

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezenie jednorazowo większej liczby pizz
- Po odwróceniu pojemnika dnem do góry może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizz w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniu 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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707067	5.5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	69,00
707074	9.8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	79,00



707067



podwójne zastosowanie  
pojemnika - po odwróceniu  
o 180° służy jako pokrywa

## POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE KITCHEN LINE Z PIOCIELANU



707746

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCIELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służący do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z piocielanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań

- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiają transportowanie
- Można myć w zmywarkach
- Nadaje się do piętrowania
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1 lub blach 600x400 mm, w zależności od modelu
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pokrywki do nabycia także oddzielnie:
  - 707548 do pojemnika 707746 i 707425
  - 707562 do pojemnika 707432 i 707456

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707746	40	540x340x(H)230	600x400x(H)283	101,00
707425	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	108,00
707432	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	146,00
707456	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	162,00



707586

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCIELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką wykonany z piocielanu czarnego
- Przeznaczony do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	litry	mm	PLN
707586	20	500x300x(H)213	52,00
707579	13	400x300x(H)173	38,00
707593	47	600x400x(H)296	87,00

### POKRYWA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO Z PIOCIELANU

- Wykonana z piocielanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwa w utrzymaniu czystości

kod		PLN
707548	GN 1/1 do pojemnika termoizolacyjnego 707746 i 707425	19,00

**Sprzedawane wyłącznie w ilościach paletowych (1 europaleta = 36 szt.)**



707449

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z EPS

- Idealna ochrona wszelkiego rodzaju produktów spożywczych podczas ich magazynowania i transportu
- Zabezpiecza towar przed działaniem temperatury, światła, wilgoci, a także przed mechanicznym uszkodzeniem
- Wykonany z polistyrenu spieniałego wysokiej jakości
- Doskonale właściwości izolacyjne dzięki ściankom o grubości 40 mm
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Dostępny w kolorze białym

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707449	32	500x300x(H)215	580x380x(H)285	47,00

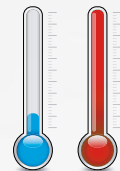
**NIEZWYKLE ODPORNY  
NA USZKODZENIA MECHANICZNE  
I CZYNNIKI ATMOSFERYCZNE**

Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu

**ŁATWY ZAŁADUNEK I ROZŁADUNEK**

Wgłębienia w wewnętrznej ścianie umożliwiają łatwy załadunek i rozładunek dla pojemników GN 1/1 i GN 1/2.

Proste ścianki wewnętrzne umożliwiają sztaplowanie pojemników wewnątrz transportera



-40 °C +120 °C



**GRUBOŚĆ IZOLACJI: 30 MM**

Doskonała izolacja utrzymuje wysoką temperaturę ciepłych pottek i niską temperaturę dań na zimno

**ERGONOMICZNE  
UCHWYTY**

Wygodne uchwyty zapewniają łatwe podnoszenie pojemników

**MIEJSCE NA  
ETYKIETĘ Z OPISEM**

do identyfikacji zawartości

UTRZYMANIE  
TEMPERATURY  
PONAD

**4H**

**SYSTEM WYPUSTEK  
I WYŻŁOBIEŃ**

zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności



wkład chłodzące Camchiller® (CP3253443)  
lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444)  
– zobacz strona 480

**MOŻLIWOŚĆ  
PIĘTROWANIA**

**WÓZEK CAMDOLLY®**

pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes (CD3253EPP158); 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami – zobacz strona 481





- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności

- Mieści 1 pojemnik GN 1/2 o maks. wysokości 200 mm lub kilka odpowiednio mniejszych pojemników
- Pionowe wnęki wewnątrz utrzymują pojemniki GN na miejscu oraz ułatwiają ich załadunek i rozładunek
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przeniesienie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością

#### POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP160110



#### POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP180LH110



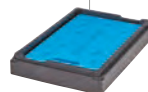
EPP160110

EPP180110

EPP180LH110

#### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD GÓRY, GN 1/1

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP160110	35,5	538x338x(H)195	600x400x(H)257	165,00
EPP180110	46	538x338x(H)254	600x400x(H)316	112,00
EPP180LH110	46	538x355x(H)255	680x400x(H)321	197,00



zobacz adapter do wkładu chłodzącego Camchiller® GN 1/1 – strona 480

#### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ECONOMY 46 L, GN 1/1, GN 1/2

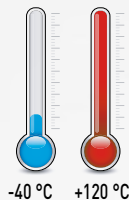
kod	mm wew.	mm	PLN
EPP180E110	538x338x(H)254	600x400x(H)316	109,00



EPP180E110

**POJEMNIK TERMOWIZOLACYJNY CAM GOBOX® NA NAPOJE,  
ŁADOWANY OD GÓRY, Z PASKIEM NA RAMIĘ, 35 L**

**CAMBRO**



-40 °C +120 °C

MIJSCA NA  
ETYKIETĘ Z OPISEM  
do identyfikacji zawartości

WYGODNY PASEK  
z tworzywa sztucznego

MOŻLIWOŚĆ  
PIĘTROWANIA

Wkłady chłodzące Camchiller® (CP2632443)  
lub grzewcze Camwarmer® (HP2632444)  
- zobacz strona 480



UTRZYMANIE  
TEMPERATURY  
PONAD

**4H**





EPPBEVBKST110

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® NA NAPOJE, ŁADOWANY OD GÓRY, Z PASKIEM NA RAMIE, 35 L

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką przeznaczony do transportu butelek i innych pojemników z napojami w odpowiedniej temperaturze, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Odpowiedni do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę napojów do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie
- Termobox mieści 12 wysokich butelek wina o pojemności 0,75 l lub 12 plastikowych butelek o pojemności 1,5 l
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przenoszenie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Waga netto: 1,02 kg

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPPBEVBKST110	35	358x273 x(H)367	420x335 x(H)420	190,00



EPP280BKST110

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® Z CZARNYM PASKIEM, GN 1/2

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności
- Mieści 1 pojemnik GN 1/2 o maks. wysokości 200 mm lub kilka odpowiednio mniejszych pojemników
- Pionowe wnęki wewnątrz utrzymują pojemniki GN na miejscu oraz ułatwiają ich załadunek i rozładunek
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przenoszenie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Waga netto: 800 g

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP280BKST110	22.3	330x270 x(H)253	390x330 x(H)316	180,00



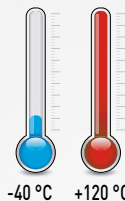
# POJEMNIK TERMIZOLACYJNY CAM GOBOX® XL ŁADOWANY OD GÓRY, GN 1/1

# CAMBRO

Zaprojektowane do transportu jednorazowych pojemników z posilkami lub 5-litrowych pojemników z lodami

## ŁATWY ZAŁADUNEK I ROZŁADUNEK

Wgłębienia w wewnętrznej ścianie umożliwiają łatwy załadunek i rozładunek dla pojemników GN 1/1 i GN 1/2. Proste ścianki wewnętrzne umożliwiają sztaplowanie pojemników wewnątrz transportera



EPP180XL110

EPP180XL110

Wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 480



## MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

**MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM**  
do identyfikacji zawartości

- Izolowany nośnik z dopasowaną pokrywą jest szczególnie przydatny w placówkach gastronomicznych, gdzie wymagana jest wysoka odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stałej temperatury wewnątrz pudełka.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C. Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowany od góry dla lepszego transportu żywności.
- Pionowe szczeliny wewnątrz pojemników GN utrzymują je na miejscu i utwierdzają umieszczanie przedmiotów i wyjmowanie

ich z pudełka.

- System wkładek i rowków w narożnikach pudełka zapewnia stabilne wieczko i bezpieczny transport żywności.
- Grubość izolacji: 30 mm.
- Bardzo lekki.
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transport.
- Zaprojektowano miejsce na etykietę z opisem w celu identyfikacji zawartości pudełka.
- Możliwość układania w stos.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pudełko i pokrywa w kolorze czarnym Spetnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Wkłady nie są dołączone do zestawu.

**UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H**

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP180XL110	50,5	548x368x(H)250	610x430x(H)320	<b>206,00</b>
EPP180XL110	64,5	548x368x(H)320	610x430x(H)390	<b>216,00</b>



# POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 4-KOMOROWY CAM GOBOX®

# CAMBRO

**UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 2H**

doskonala izolacja utrzymuje wysoką temperaturę ciepłych posiłków i niską temperaturę dań na zimno

możliwość piętrowania



EPPMDB4428159

Przegrody oddzielają posiłki i utrzymują je w miejscu podczas transportu

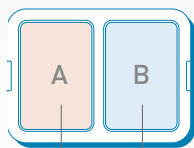


EPPMD4835159

**MIEJSCA NA ETYKIETĘ Z OPISEM**  
do identyfikacji zawartości [model EPPMD4835159]

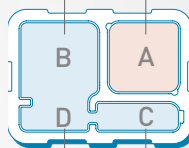
KOMORA NA ZIMNĄ ŻYWNOŚĆ  
Mieści pojemnik 210x210x(H)110 mm

KOMORA NA GORĄCĄ ŻYWNOŚĆ  
Mieści pojemnik 190x190x(H)110 mm



KOMORA NA GORĄCĄ ŻYWNOŚĆ  
Mieści pojemnik 226x183x(H)109 mm

KOMORA NA ZIMNĄ ŻYWNOŚĆ  
Mieści pojemnik 226x183x(H)109 mm



Miejsce na owoce lub pieczywo: 180x80x(H)110 mm

Miejsce na butelkę i sztućce: 210x85x(H)110 mm

- Idealne rozwiązanie dla placówek prowadzących żywienie zbiorowe: szkół, szpitali i domów opieki
- Zaprojektowany tak, by pomieścić kompletny posiłek wraz ze sztućcami
- Wykonany z bardzo lekkiej pianki polipropylenowej odpornej na działanie tłuszczu i większości preparatów chemicznych
- Przyjazny dla środowiska - w 100% podlega recyklingowi
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Przeznaczenie i wymiary komór pojemnika:
  - osobna komora na gorące potrawy - zapewnia porządek i oddzielenie posiłków, aby utrzymać bezpieczną temperaturę: 190x190x(H)110 mm
  - komora na zimny posiłek: 210x210x(H)110 mm

- komora na owoce lub pieczywo: 180x80x(H)110 mm
- miejsce na butelkę, sztućce: 210x85x(H)110 mm
- Wewnętrzne przegrody stabilizują pojemniki jednorazowe
- Znakomita izolacja termiczna - pojemnik utrzymuje odpowiednią temperaturę kompletu ciepłych i zimnych potraw przez ponad 2 godziny
- Miejsce na etykietę z opisem zawartości i dodatkowe miejsce na naklejki
- Możliwość piętrowego składowania
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: niebieski
- Waga: 0,4 kg

kod	ilość komór	mm wew.	mm	PLN
EPPMDB4428159	2	452x183x(H)109	437x276x(H)175	114,00
EPPMD4835159	4	400x290x(H)110	480x350x(H)167	140,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

477



707975

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

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

	kod	litry	mm wew.	mm	PLN
	707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	<b>145,00</b>
	707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	<b>159,00</b>
	707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	<b>169,00</b>
	707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	<b>179,00</b>



ø500



595

165

707142

3x pizza ø50 cm



ø400



480

165

707098

3x pizza ø40 cm



ø320

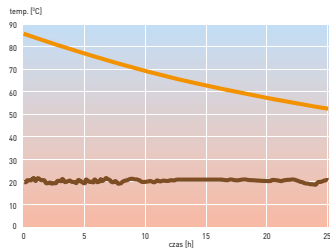


410

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



# POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® NA PIZZĘ ŁADOWANY OD GÓRY

# CAMBRO

MIEJSCE NA  
ETYKIETĘ Z OPISEM  
do identyfikacji zawartości



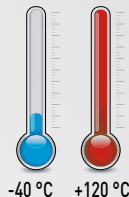
EPPZ35265BST110



EPPZ35330BST110



stackable



UTRZYMANIE  
TEMPERATURY  
PONAD

**4H**

Otwory wentylacyjne  
odprowadzające parę  
pozwalają zachować  
Chrupiący spód pizzy



MOŻLIWOŚĆ  
PIĘTROWANIA

Wkłady chłodzące Camchiller® (CP2632443)  
lub grzewcze Camwarmer® (HP2632444)  
– zobacz strona 480



- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C
- Wykonany z niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne spienionego polipropylenu (EPP), nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie ułatwia transport kartonów z pizzą
- Pionowe wnęki wewnątrz ułatwiają załadunek i rozładunek pojemników

- System wypustek i wylotów na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywy i bezpieczny transport żywności
- System otworów wentylacyjnych do odprowadzania pary z komory dla zachowania kruchego spodu pizzy
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki (gęstość: 30 g/l)
- Ergonomiczne uchwyty w obudowie i pasek do wygodnego przeniesienia
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	pojemność	mm wew.	mm	kg	PLN
EPPZ35265BST110	6 kartonów – 330×330×(H)40 mm	350×350×(H)265	410×410×(H)339	1,07	238,00
EPPZ35330BST110	8 kartonów – 330×330×(H)40 mm	350×350×(H)330	410×410×(H)404	1,3	248,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

479



## AKCESORIA DO POJEMNIKÓW TERMOIZOLACYJNYCH CAM GOBOX®

# CAMBRO



CP3253443



HP3253444

### WKŁAD CHŁODZĄCY CAMCHILLER® GN 1/1, NIEBIESKI

- Umożliwia wydłużenie czasu przechowywania dań w niskiej temperaturze podczas transportu
- Może być umieszczony we wszystkich pojemnikach termoizolacyjnych zdolnych pomieścić wymiar GN 1/1
- Wkład przed użyciem należy mrozić przez min. 8 h w pozycji poziomej
- Możliwość wielokrotnego użytku
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- UWAGA: Wkład chłodzący przed włożeniem do zmywarki musi być rozmrożony i mieć temperaturę otoczenia
- Waga netto: 3,9 kg
- UWAGA: Wkład chłodzący zmniejsza wewnętrzną wysokość pojemnika termoizolacyjnego o 30 mm

kod	przeznaczony do	mm	PLN
CP2632443	Cam GoBox® GN 1/2	325x265x(H)30	190,00
CP3253443	Cam GoBox® GN 1/1	530x325x(H)30	299,00

### WKŁAD GRZEWczy CAMWARMER® GN 1/1 CZERWONY

- Umożliwia wydłużenie czasu przechowywania dań w wysokiej temperaturze podczas transportu
- Może być umieszczony we wszystkich pojemnikach termoizolacyjnych zdolnych pomieścić wymiar GN 1/2
- Wkład przed użyciem należy umieścić w gorącej wodzie na 40 min
- Możliwość wielokrotnego użytku
- Waga netto: 1,75 kg
- UWAGA: Wkład grzewczy zmniejsza wewnętrzną wysokość pojemnika termoizolacyjnego o 30 mm

kod	przeznaczony do	mm	PLN
HP2632444	Cam GoBox® GN 1/2	325x265x(H)30	190,00
HP3253444	Cam GoBox® GN 1/1	530x325x(H)30	421,00

TERMBOXY, REGAŁY, WÓZKI



EPPCTS110



### ADAPTER DO WKŁADU CHŁODZĄCEGO CAMCHILLER® GN 1/1

kod	do pojemników	mm	PLN
EPPCTS110	EPP160110 i EPP180LH110	600x400x(H)87	119,00



CD3253EPP158

### WÓZEK CAMDOLLY® DO POJEMNIKÓW TERMOIZOLACYJNYCH CAM GOBOX®, GN 1/1

- Przeznaczony do transportowania pojemników termoisolacyjnych na tace 600x400 mm serii Cam GoBox®, ułatwia realizację dużych zamówień
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami, dla sprawnego prowadzenia wózka
- Wykonany z trwałego tworzywa ABS
- Nośność: 250 kg

kod	przeznaczony do	mm	PLN
CD3253EPP158	Cam GoBox® GN 1/1	692x426 x(H)167	381,00
CD4060EPP158	Cam GoBox® 4060	710x510 x(H)167	529,00



### KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 201 grubości 0,9 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Pokrywka do nabycia oddzielnie [802076]

kod	litry	mm	PLN
807002	7	ø200x(H)245	115,00



### KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki
- Pokrywka do nabycia oddzielnie [802076]

kod	litry	mm	PLN
802083	7.3	ø200x(H)250	154,00

### POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802083, 807002

kod	ø	długość (mm)	PLN
802076	ø190	ø190	28,00





Zobacz film

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych



710203

Jednakowa średnica termosów ułatwia piętrowanie i transport



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



Zobacz film



710227

710234

710326

710128

710135

710333

Kran ze stali nierdzewnej



710203

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 h
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 430 o grubości 0,8 mm, satynowanej
- Wnętrze termosu i pokrywy ze stali AISI 304 o grubości 0,8 mm
- Wnętrze termosu ze stali polerowanej na wysoki połysk, wnętrze pokrywy satynowane
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany



710227

- dziewięcioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz dużym wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Gruba silikonowa uszczelka, wyjmowana do lepszego zachowania higieny
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz mocowaną na śruby co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania różnych modeli do 35 l

### TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE

kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	<b>590,00</b>
710111	15	ø330x(H)280	<b>696,00</b>
710203	20	ø330x(H)360	<b>784,00</b>
710210	25	ø330x(H)430	<b>805,00</b>
710302	35	ø330x(H)570	<b>875,00</b>
710319	50	ø480x(H)380	<b>1181,00</b>

### TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI - Z KRANEM, PROFI LINE

- Kran ze stali nierdzewnej, z wylewką na wysokości około 45 mm

kod	litry	mm	PLN
710135	15	ø330x(H)280	<b>743,00</b>
710128	10	ø330x(H)220	<b>687,00</b>
710227	20	ø330x(H)360	<b>897,00</b>
710234	25	ø330x(H)430	<b>936,00</b>
710326	35	ø330x(H)570	<b>1177,00</b>
710333	50	ø480x(H)380	<b>1267,00</b>

Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wentyl odpowietrzający



Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi





**HENDICHEF URZĄDZENIE  
MULTIFUNKCYJNE  
ZOBACZ NA STRONIE 268**







6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych



Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłoża

## TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

- Przeznaczone dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 4 do 6 h
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,7 mm, satynowanej
- Wnętrze i wnętrze pokrywy ze stali AISI 304 o grubości 0,7 mm, polerowanej na wysoki połysk
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany siedmioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Profilowana silikonowa uszczelka, wyjmowana do lepszego zachowania higieny
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz mocowaną na nakrętki co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania wyłącznie termosów o tej samej średnicy

Ergonomiczne uchwyty transportowe

Wentyl odpowietrzający



kod	litry	mm	PLN
707470	10	ø300x(H)265	456,00
707487	15	ø300x(H)330	555,00
707494	22	ø330x(H)370	616,00
707531	25	ø350x(H)385	666,00
707517	36	ø380x(H)440	740,00
707524	50	ø430x(H)440	925,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

485





813041



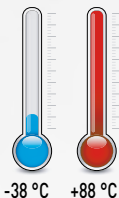
### REGAŁ SKRĘCANY 5-PÓŁKOWY, PAKOWANY W KARTON, NOGI SKŁADANE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430
- Skręcana, wytrzymała konstrukcja
- 5 pełnych, nieprzestawnych półek
- Stabilne nogi z profili 30x30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek: ok. 70 kg/m<sup>2</sup>
- Regulowane stopki: +25/-5 mm

kod	mm	PLN
813041	900x450x(H)1800	1325,00

## REGAŁ MAGAZYNOWY CAMSHELVING® BASICS PLUS Z KOMPOZYTU Z 4 WENTYLOWANYMI PÓŁKAMI

# CAMBRO



Dożywnia gwarancja  
na powstawanie rdzy  
i korozję

Maks. obciążenie  
całego regatu: 800 kg

Regulacja wysokości półek

Możliwość łączenia  
w ciągi magazynowe



CBU183672V4

- Przeznaczony do wygodnego magazynowania zapasów w każdym lokalu gastronomicznym
- Wykonany z kompozytu zapewniającego lekkość, a zarazem wytrzymałość konstrukcji i podlegającego recyklingowi
- Nie rdzewieje, nie zawiera kadmu
- Stabilny, wygodny w montażu
- Możliwość łatwego dostosowania do potrzeb kuchni poprzez regulację wysokości półek
- Znakomita wentylacja dzięki specjalnym otworom w półkach
- Półki posiadają wbudowaną na stałe antybakteryjną ochronę Camguard®
- Duża wytrzymałość termiczna (od -38 °C do +88 °C) umożliwiająca zastosowanie zarówno w gorącej kuchni, jak i w chłodni lub mroźni.
- Elementy segmentowe nadają się do mycia w zmywarkach
- Możliwość łączenia w ciągi magazynowe
- Maks. obciążenie całego regatu: 760 kg (190 kg na jedną półkę)

kod	mm	PLN
CBU183672V4	915x460x(H)1830	1119,00
CBU213672V4	915x540x(H)1830	1224,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

487





812266



812273

### REGAŁ MAGAZYNYWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama z anodowanego aluminium
- 11 możliwych poziomów ustawienia półek – co 150 mm
- 4 kompletne półki perforowane, każda złożona z 2 elementów o wym. 530x355 mm
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg
- Nie można używać przy ujemnych temperaturach

kod	-	mm	PLN
812266		1120x355x(H)1685	1049,00
812372	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	18,00

### REGAŁ MAGAZYNYWY ALUMINIOWY

- Rama z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg

kod	-	mm	PLN
812273		1280x405x(H)1685	1438,00
812280	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	16,00

Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych



Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce





125 kg



812259

### REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali chromowanej
- 4 regulowane półki
- Maks. obciążenie półki: 125 kg
- Regulowane nóżki

kod	mm	PLN
812259	910x455x(H)1830	567,00

80 kg



812204

### REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- Trwały mebel magazynowy
- Wykonany ze stali chromowanej lub stali malowanej proszkowo na czarno
- 5 regulowanych półek (kratka)
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Regulowane nóżki

kod	kolor	mm	PLN
812990	czarny	910x455x(H)1830	369,00
812204	chromo- wany	910x455x(H)1830	382,00

Instrukcja montażu



### WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM

- Lekka konstrukcja, nośność do 150 kg
- Składany - łatwy transport i magazynowanie
- 4 kółka, w tym 2 skrzętne

kod	mm	PLN
810514	730x480x(H)825	547,00

Składany, minimalizacja  
wymiarów transportowych



810514

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

489



## KIELISZKI

### LINIA VINA

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

# ARCOROC



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	L1348	L1349	L1967	L1351
ml	480	360	260	190
mm	ø88x(H)219	ø80x(H)202	ø72x(H)180	ø55x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	<b>15,50/93,00</b>	<b>15,50/93,00</b>	<b>14,00/84,00</b>	<b>14,00/84,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



#### SZKLANKA

kod	L1346
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>8,50/51,00</b>



#### SZKLANKA

kod	L1347
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>8,50/51,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



## LINIA VINA JULIETTE

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

# ARCOROC



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082	N5994	N5995
ml	500	400	300	230	400	350
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	15,50/93,00	13,00/78,00	14,50/87,00	14,50/87,00	9,00/54,00	9,00/54,00

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

## SZKŁO – ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE



	KIELISZEK GIN VINA*	KIELISZEK GRANITY	KIELISZEK GIN	KIELISZEK GIN	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE
kod	P7908	4755	65	16	40375	72388
ml	580	45	50	30	60	55
mm	ø106x(H)209	ø50x(H)57	ø48x(H)57	ø42x(H)90	ø38x(H)105	ø45x(H)101
ilość szt. w opak.	6	12	24	24	12	12
szt./opak.	14,50/87,00	5,50/66	3,50/84,00	3,50/84,00	4,00/48,00	7,75/93,00

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KARAFKA FLUID

kod	L3965
ml	1000
mm	ø107x(H)265
ilość szt. w opak.	6
PLN	42,00



KARAFKA VIN

kod	C0199
ml	1000
mm	ø119x(H)203
ilość szt. w opak.	6
PLN	18,00

KARAFKA VIN

kod	C0197
ml	500
mm	ø96x(H)164
ilość szt. w opak.	12
PLN	12,00



DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła



	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC
kod	E7258	E7255	E7254	53061
ml	500	1000	1300	1600
mm	(H)146	(H)202	(H)217	(H)242
ilość szt. w opak.	12	6	6	6
PLN	13,00	17,00	22,00	27,00



## SZKLANKI I KIELISZKI

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

# ARCOROC



### LINIA ISLANDE



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6639	N6640	N6642	J3314
ml	330	290	220	170
mm	ø63x(H)157	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø52x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	<b>6,50/39,00</b>	<b>6,50/39,00</b>	<b>4,50/27,00</b>	<b>5,50/33,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



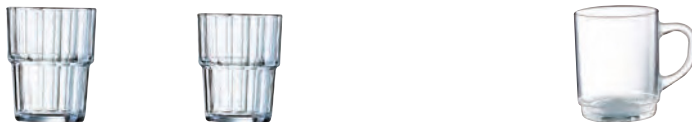
	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N6377	J4239	J4241	J4238
ml	380	300	200	100
mm	ø89x(H)96	ø79x(H)93	ø70x(H)84	ø51x(H)87
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	<b>10,00/60,00</b>	<b>6,50/39,00</b>	<b>5,50/33,00</b>	<b>5,50/33,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

### LINIA NORVEGE



**EXTRA RESISTANT**  
PODŁOŻYWO SZKŁO



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	61697	60024
ml	250	200
mm	ø77x(H)94	ø72x(H)88
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	<b>6,00/36,00</b>	<b>4,50/27,00</b>

	KUBEK BOCK
kod	E7104
ml	250
mm	ø68x(H)89
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>7,00/42,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

493



## LINIA GRANITY

# ARCOROC



**EXTRA RESISTANT**  
POLY-TEMPERED GLASS



SZKLANKA WYSOKA

SZKLANKA WYSOKA

SZKLANKA WYSOKA

SZKLANKA WYSOKA

SZKLANKA NISKA

kod	J2598	J2601	J2603	J2607	J2611
ml	650	460	420	350	200
mm	ø96x(H)178	ø87x(H)160	ø89x(H)130	ø85x(H)122	ø80x(H)81
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	15,50/93,00	12,00/72,00	9,50/57,00	8,50/51	7,00/42,00

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

## LINIA CAN



SZKLANKA NISKA

kod	N6545
ml	470
mm	ø76x(H)134
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	9,75/58,50

\* Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



**HIGH TRANSPARENCY**  
PURITY CERTIFIED GLASS

Strong  
**Kwarx**  
CRYSTAL  
Bright

## LINIA BROADWAY

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła certyfikowanego o wysokiej przejrzystości: 100% czystości 0% zabarwienia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



SZKLANKA WYSOKA

SZKLANKA NISKA

kod	L7256	L7254
ml	280	300
mm	ø67,5x(H)134	ø85x(H)91
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	15,00/90,00	15,00/90,00





# ARCOROC



STACKABLE



EXTRA  
RESISTANT  
FULLY TEMPERED GLASS



## LINIA NEW YORK

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7339	L7335	L7340
ml	250	350	470
mm	ø81x(H)84	ø74x(H)144	ø87x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	9,75/58,50	12,50/75,00	13,50/81,00

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

## LINIA BE BOP



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L8687	L8688
ml	300	350
mm	ø84x(H)82	ø69x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	9,00/54,00	9,00/54,00

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

495



## LINIA STACK UP

# ARCOROC



STACKABLE



← 8 cl



← 7,5 cl



← 8 cl



← 10 cl

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	H5641	H5642	H7763	H7764
ml	470	400	350	290
mm	ø87x(H)147	ø83x(H)144	ø78x(H)140	ø76x(H)119
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	<b>10,00/60,00</b>	<b>8,50/51,00</b>	<b>8,50/51,00</b>	<b>8,50/51,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



← 4,5 cl



← 3,5 cl

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5646	J0317
ml	320	260
mm	ø92x(H)92	ø85x(H)92
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	<b>8,00/48,00</b>	<b>7,00/42,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



← 4,5 cl



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5647	J8039
ml	210	45
mm	ø83x(H)80	ø50x(H)60
ilość szt. w opak.	6	12
szt./opak.	<b>7,00/42,00</b>	<b>5,25/63,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych





PUCHAREK  
JAZZED

kod	N8367
ml	410
mm	(H)198
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>45,00/270,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



PUCHAREK  
CHIKUITO

kod	J4764
ml	230
mm	(H)59
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>4,50/27,00</b>



SZKLANKA  
LATINO

kod	G3871
ml	290
mm	(H)150
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>18,50/111,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



APETIZERY I PUCHARKI



APETIZER  
ESKALE

kod	N6551
ml	90
mm	ø58x(H)80
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>9,00</b>



PUCHAREK  
SEYCHELLES

kod	34741
ml	200
mm	(H)80
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>11,50/69,00</b>



PUCHAREK  
VERSATILE

kod	H4668
ml	40
mm	(H)62
ilość szt. w opak.	12
szt./opak.	<b>6,00/72,00</b>



PUCHAREK  
VERSATILE

kod	H3951
ml	120
mm	(H)90
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	<b>9,75/58,50</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%



## SZKLANKI DO PIWA

# ARCOROC



**EXTRA RESISTANT**  
FULLY TEMPERED GLASS

**HIGH TRANSPARENCY**  
PURITY CERTIFIED GLASS



	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC
kod	49357	43740	43716
ml	570	340	280
mm	ø87x(H)152	ø77x(H)127	ø73x(H)115
ilość szt. w opak.	6	48	48
szt./opak.	<b>9,00</b>	<b>6,85/329,00</b>	<b>7,00/336,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

## KIELISZKI DO WODY/PIWA

**EXTRA RESISTANT**  
FULLY TEMPERED GLASS

**HIGH TRANSPARENCY**  
PURITY CERTIFIED GLASS



	SUBLYM MULTIPURPOSE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE
kod	N5368	7131	7132
ml	350	500	380
mm	ø88x(H)177	ø83x(H)192	ø77x(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	<b>20,00</b>	<b>19,50/117,00</b>	<b>17,00/102,00</b>

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



## SALATERKI EMPILABLE



	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10011	10018	10040	10019	10000
ml	35	75	150	240	385
mm	ø58x(H)105	ø73x(H)132	ø88x(H)139	ø103x(H)145	ø118x(H)154
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	<b>3,00</b>	<b>4,00</b>	<b>5,00</b>	<b>6,00</b>	<b>7,00</b>

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10003	10027	10022	10021	10029
ml	550	1100	1800	2900	6000
mm	ø138x(H)52	ø170x(H)78	ø200x(H)92	ø230x(H)105	ø290x(H)133
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	<b>8,00</b>	<b>9,00</b>	<b>16,00</b>	<b>21,00</b>	<b>36,00</b>



## ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

# ARCOROC



**Opal**  
SHARING MATTERS



### TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6886	ø155x(H)13	6	7,00
D6887	ø195x(H)16	6	8,00
D6890	ø245x(H)24	6	9,00
N8244	ø273x(H)25	6	12,00
P4366	ø310x(H)25	6	24,00



### TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6889	ø225x(H)35	6	9,00



### PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6891	290x214x(H)22	4	29,00
D6877	350x240x(H)26	4	35,00



### RAWIERKA TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6885	220x140x(H)28	6	17,00



### BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6879	300	ø98x(H)59	6	16,00



### SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6884	340	ø120x(H)56	6	8,00
D6882	1800	ø180x(H)78	6	17,00
D6881	2400	ø240x(H)98	6	23,00



### SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6883	565	ø160 x(H)52	8	10,00



### SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6878	460	ø132 x(H)71	6	12,00



### FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6921	220	ø87x(H)67	6	11,00
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	7,00
D6922	280	ø94x(H)72	6	13,00
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	9,00



### KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6880	290	ø82 x(H)90	6	8,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

499



## ZASTAWY STOŁOWE

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

# ARCOROC



**Opal**  
SHARING MATTERS



### TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0565	ø195x(H)15	6	7,00
G0564	ø245x(H)21	6	7,00
H9859	ø265x(H)21	6	9,00



### TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0563	ø225x(H)30	6	7,00



### SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
H4122	330	ø120x(H)53	6	7,00



### KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
63391	300	ø79x(H)93	6	8,00

## LINIA RESTAURANT

- Zastawa cateringowa Arcoroc została wyprodukowana z trwałego materiału Opal® opatentowanego przez Arc International, który jest do 3 razy bardziej wytrzymały w porównaniu do zwykłej porcelany hotelowej

# ARCOROC

**HIGH  
RESISTANCE**  
OPAL GLASS



### BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
28891	310	ø102x(H)58	6	17,50/105,00



### SPODEK RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
22712	ø153	6	10,00/60,00

\*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



### KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
18316	290	ø79x(H)90	6	16,00/96,00
36140	250	ø72x(H)89	6	12,00/72,00



### SALATERKA RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
50061	ø160x(H)51	6	16,00/96,00

**HENDI**



### ZESTAW TALERZY ZE SZKŁA HARTOWANEGO - 18 ELEMENTÓW

- Zestaw obejmuje: 6 talerzy głębokich Ø225 mm, 6 talerzy płaskich Ø245 mm i 6 talerzy płaskich Ø195 mm
- Trzykrotnie większą odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Możliwość sztaplowania
- Podlega catkowitemu recyklingowi
- Gładka powierzchnia gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii
- Odporność termiczna do 130°C

kod	PLN
795224	129,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

501

# GASTRO POLERKI

TESTY  
GRATIS



Gastropolerka  
do kieliszków  
– model 400

CENA WYNAJMU **399 PLN/mc**

CENA ZAKUPU **7 999 PLN**



wydajność:  
do 400 szt./h

## DLACZEGO WARTO?



zyskujesz  
nieskazitelny połysk  
sztućców i kieliszków



oszczędzasz  
czas i pieniądze



podwyższasz  
dochody



zyskujesz dodatkowy  
czas na obsługę gości



zwiększasz liczbę  
zadowolonych Klientów





# Jeśli Twój personel nadal ręcznie poleruje kieliszki i sztućce NADSZEDŁ CZAS NA ZMIANY

OSZCZĘDZAJ  
DO  
**2000**  
PLN/mc

wydajność:  
do 4000 szt./h

**TESTY  
GRATIS**



Gastropolerka  
do sztućców  
– model 4000

**CENA WYNAJMU 659 PLN/mc**

**CENA ZAKUPU 14 299 PLN**

## GASTRO RENTAL

korzystaj bez kupowania

Gastro Rental Polska Sp. z o.o.  
ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo  
tel. +48 61 225 49 16  
info@gastrorental.pl, www.gastrorental.pl  
www.gastrozmywarki.pl, www.gastropolerki.pl



# PROFI LINE

SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



## SZTUŁCE PROFI LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0  
stainless steel



kod	nazwa	ilość	dlugość (mm)	szt./opak.
764404	1 Nóż stółowy	6 szt.	225	<b>7,00/42,00</b>
764411	2 Widelec stółowy	6 szt.	205	<b>4,00/24,00</b>
764428	3 Łyżka stółowa	6 szt.	205	<b>4,00/24,00</b>
764435	4 Nóż deserowy	6 szt.	205	<b>6,00/36,00</b>
764442	5 Widelec deserowy	6 szt.	186	<b>4,00/24,00</b>
764459	6 Łyżka deserowa	6 szt.	186	<b>4,00/24,00</b>
764466	7 Widelnicyk do ciasta	12 szt.	136	<b>3,00/36,00</b>

kod	nazwa	ilość	dlugość (mm)	szt./opak.
764473	8 Łyżeczka do espresso	12 szt.	111	<b>3,00/36,00</b>
764480	9 Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	<b>3,00/36,00</b>
764497	10 Łyżeczka do lodów	12 szt.	135	<b>2,75/33,00</b>
764503	11 Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	<b>4,00/24,00</b>
764510	12 Nóż do masła	12 szt.	158	<b>3,00/36,00</b>
764527	13 Nóż do steków	6 szt.	215	<b>8,00/48,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

505

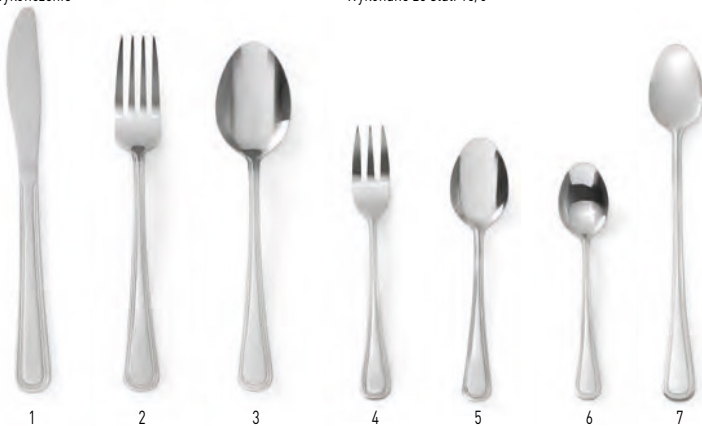


**SZTUĆCE KITCHEN LINE**

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie

- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Wykonane ze stali 18/0

18/0  
stainless steel



kod	nazwa	ilość	dlugość (mm)	szt./opak.
764206	1 Nóż stołowy	6 szt.	215	4,00/24,00
764213	2 Widelec stołowy	6 szt.	197	3,00/18,00
764220	3 Łyżka stołowa	6 szt.	197	3,00/18,00
764237	4 Widelnik do ciasta	12 szt.	150	2,50/30,00
764244	5 Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	146	2,50/30,00
764251	6 Łyżeczka do espresso	12 szt.	131	2,00/24,00
764268	7 Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	3,00/18,00



**SZTUĆCE BUDGET LINE**  
 - Polerowane mechanicznie  
 - Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0  
 stainless steel



kod	nazwa	ilość	dlugość (mm)	szt./opak.
764039	1 Łyżka stołowa	12 szt.	181	1,50/18,00
764022	2 Widelec stołowy	12 szt.	183	1,50/18,00
764015	3 Nóż stołowy	12 szt.	212	2,00/24,00
764084	4 Łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	136	0,83/20,00
764091	5 Łyżeczka do espresso	24 szt.	110	1,00/24,00
764077	6 Wideleczyk do ciasta	24 szt.	145	0,83/20,00
764138	7 Łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	2,00/24,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

507







### SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- Drewniany uchwyt (certyfikat FSC), wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki
- Produkt spełnia wymagania norm 31 ust. 1 LFGB względnie art. 3 rozporządzenia (EG) 1935/2004
- Widelec - ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Noże - bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420

TRAMONTINA



zestawy  
x12

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29810165	1	Noż do pizzy Horeca	Brązowy		12	12,00/144,00
29810008	2	Noż Horeca Gaucho do steków	Brązowy	235	12	21,00/252,00
29810012	3	Widelec Horeca Jumbo do steków	Brązowy	220	12	18,25/219,00
29810005	4	Widelec stołowy Horeca do steków i pizzy	Czerwony	200	12	15,00/180,00
29810006	5	Widelec stołowy Horeca do steków i pizzy	Brązowy	200	12	11,00/132,00
29810003	6	Noż Horeca do steków i pizzy	Czerwony	215	12	12,50/150,00
29810004	7	Noż Horeca do steków i pizzy	Brązowy	215	12	10,00/120,00
29810171	8	Łyżka stołowa Horeca	Brązowy	195	12	13,00/156,00
29810179	9	Widelec stołowy Horeca	Brązowy	170	12	12,50/150,00



**TRAMONTINA**



kod	lp.	nazwa	kolor	dlugość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899157	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Brązowy	200	6	<b>13,00/78,00</b>
29899155	2	Zestaw noży Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Brązowy	215	6	<b>11,50/69,00</b>
29899161	3	Zestaw widelców Churrasco Gaucho do steków – 6 szt.	Brązowy	210	6	<b>18,00/108,00</b>
29899159	4	Zestaw noży Churrasco Gaucho do steków – 6 szt.	Brązowy	235	6	<b>30,00/180,00</b>
29899151	5	Zestaw noży Churrasco Jumbo do steków – 4 szt.	Brązowy	255	4	<b>36,25/145,00</b>
29899163	6	Zestaw sztućców Jumbo do steków – 4 szt.	Brązowy	220+255	2+2	<b>33,50/134,00</b>



kod	lp.	nazwa	kolor	dlugość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899156	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Czerwony	200	6	<b>13,00/78,00</b>
29899154	2	Zestaw noży Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Czerwony		6	<b>11,50/69,00</b>
29899173	3	Zestaw noży Churrasco Spanish Style do steków – 6 szt.	Brązowy	220	6	<b>18,00/108,00</b>
29899172	4	Zestaw noży Churrasco Spanish Style do steków – 6 szt.	Czerwony	220	6	<b>18,00/108,00</b>
29899169	5	Zestaw Churrasco do mięs 2-elementowy	Brązowy	310+200	1+1	<b>84,50/169,00</b>
29899162	6	Zestaw sztućców Churrasco Jumbo do steków – 4 szt.	Czerwony	220+255	2+2	<b>27,25/109,00</b>

## SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- Drewniany uchwyt (certyfikat FSC), wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki



92000005



92000003



92000007

### ZESTAW SZTUĆCÓW GAUCHÓ DO STEKÓW, KARTONIK PREZENTOWY – 2 SZT.

1 nóż do steków

- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 120 mm
- Całkowita długość: 240 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

1 widelec do steków

- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość ostrza: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

### ZESTAW SZTUĆCÓW JUMBO DO STEKÓW, KARTONIK PREZENTOWY – 2 SZT.

1 nóż do steków

- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 125 mm
- Całkowita długość: 255 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

1 widelec do steków

- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Długość ostrza: 105 mm
- Całkowita długość: 220 mm
- Grubość widelca: 2 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

### ZESTAW SZTUĆCÓW DO STEKÓW I PIZZY, KARTONIK PREZENTOWY – 4 SZT.

2 noże do steków i pizzy

- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

2 widelce do steków i pizzy

- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



kod	kolor	PLN	kod	kolor	PLN	kod	kolor	PLN
92000005	brązowy	54,00	92000003	brązowy	54,00	92000007	brązowy	54,00





29899296

**ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO STEAK/PIZZA, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.**

**4 noże do steków i pizzy**

- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

**4 widelce do steków i pizzy**

- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki



29899297

**ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO GAUCHO, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.**

**4 noże do steków**

- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 120 mm
- Całkowita długość: 240 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

**4 widelce do steków**

- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki



29899311

**SZTUCCY DO PIZZY, LINIA CHURRASCO - ZESTAW 8 SZT.**

**4 noże do pizzy**

- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

**4 widelce do pizzy**

- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
29899296	brązowy	140,00

kod	kolor	PLN
29899297	brązowy	199,00

kod	kolor	PLN
29899311	brązowy	189,00



## SZTUĆCE DO STEKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS



781432

### WIDELEC DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781432	6	(L)200	4,00/24,00



781449

### NÓŻ DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781449	6	(L)215	4,50/27,00



781456

### NÓŻ DO STEKÓW XL - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781456	6	(L)250	8,50/51,00



1

2

3

4

5

841174

### NOŻE DO STEKÓW

kod	lp.	-	długość ostrza [mm]	PLN
841082	1	z ząbkami, uchwyt POM	130	73,00
841167	2	z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	30,00
841099	3	z ząbkami, uchwyt z tworzywa Fiber	120	49,00
841143	4	z drobnymi ząbkami, uchwyt drewniany WENGE	125	42,00
841150	5	z ząbkami, uchwyt z drewna różanego	120	30,00

### ZESTAW DO STEKÓW - WIDELEC I NÓŻ

kod	-	długość ostrza [mm]	PLN
841174	zestaw nóż z widelcem, nóż z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	49,00







403747



### SZCZYPCE DO ORZECHÓW I OWOCÓW MORZA CZARNE, MATOWE

- Do rozłupywania orzechów, jak również do twardych skorup owoców morza
- Długie ręczki, wygodny chwyt
- Ząbkowane kleszcze zapewniające doskonałą przyczepność
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem, co pozwala miażdżyć orzechy lub skorupy różnej wielkości
- UWAGA: Nie nadają się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
403747	160x35	19,00



403754



### SZCZYPCE DO HOMARÓW I KRABÓW

- Idealne do rozłupywania twardych skorup homarów i krabów
- Szeroki, wyprofilowany uchwyt zapewnia łatwe i wygodne użytkowanie
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, malowane proszkowo na czerwono
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
403754	140x62	16,00



403716

18/0  
stainless steel

### WIDELCE DO HOMARÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
403716	6	(L)205	8,00/48,00

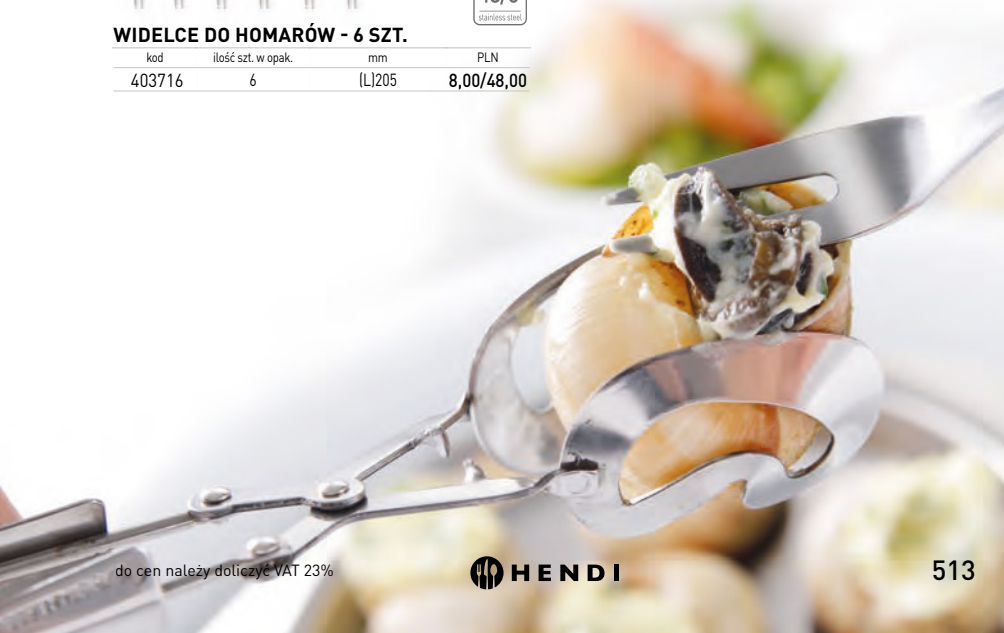


402221

18/0  
stainless steel

### WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
402221	6	(L)130	23,00





TRAMONTINA



13332352

### DESKA DO SERWOWANIA CHURRASCO Z DREWNA TEKOWEGO

- Wykonana z certyfikowanego drewna tekowego FSC
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13331352	330x200x(H)18	105,00
13332352	400x240x(H)18	149,00
13333352	490x280x(H)22	204,00



13335352

### DESKA DO SERWOWANIA CHURRASCO Z DREWNA TEKOWEGO, OKRĄGLA

- Wykonana z certyfikowanego (FSC) drewna tekowego
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13335352	ø260x(H)15	119,00



13998037



13998039



13998038

### DESKA DO KROJENIA LANDHAUS Z DREWNA TEKOWEGO

- Przeznaczona do siekania i krojenia, a także do serwowania sera - lub przekąsek
- Wykonana z wysokiej jakości drewna tekowego, z Certyfikatem FSC®
- Z praktycznym uchwytem i otworem do zawieszania
- Z naturalną ochroną antybakteryjną

- Doskonała odporność na pęknięcie i przecięcie
- Powierzchnia przyjazna dla ostrzy

kod	mm	PLN
13998037	340x230x(H)15	104,00
13998039	480x190x(H)15	125,00
13998038	400x300x(H)18	149,00





505168

### DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO, PROSTOKĄTNA\*

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Unikalne wzory stojów
- Wygodne, wyźtobione uchwyty

kod	mm	PLN
505168	250x150x(H)18	<b>55,00</b>
505175	300x150x(H)18	<b>78,00</b>
505182	350x150x(H)18	<b>99,00</b>



505212

### DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO, Z ROWKIEM\*

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Naturalny, organiczny kształt deski i doskonałe wykonanie
- Unikalne wzory stojów
- Z wygodnymi, wyźtobionymi uchwytami i rowkiem

kod	mm	PLN
505199	300x210x(H)18	<b>78,00</b>
505212	400x250x(H)18	<b>120,00</b>



505229

### DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z OTWOREM\*

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Elegancki kształt deski i doskonałe wykonanie
- Wyjątkowe, naturalne wzory stojów
- Otwór umożliwiający wygodne przeniesienie deski

kod	mm	PLN
505229	250x165x(H)18	<b>67,00</b>
505236	350x210x(H)18	<b>99,00</b>



505243

### DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z UCHWYTEM\*

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Wyjątkowe, naturalne wzory stojów
- Wygodny uchwyt ułatwiający przeniesienie deski

kod	mm	PLN
505243	350x120x(H)18	<b>83,00</b>
505250	400x140x(H)18	<b>99,00</b>
505267	600x200x(H)18	<b>156,00</b>



505274

### POJEMNIK Z DREWNA OLIWNEGO\*

- Idealny do serwowania i prezentowania pieczywa, a także do podawania sztuczków
- Wykonany z ręcznie selekcionowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Wyjątkowe, naturalne wzory stojów
- Wygodne, wycięte uchwyty ułatwiający przeniesienie pojemnika

kod	mm	PLN
505274	245x198x(H)194	<b>204,00</b>

\* Produkt z naturalnego drewna. Jego wygląd może różnić się od zdjęcia.

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

515



## PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciagłości zapasów



### TALERZ PŁYTKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770849	ø160	9,00
770856	ø210	12,00
770870	ø240	13,00
770887	ø270	17,00
770894	ø300	27,00



### TALERZ OPTIMA DO MAKARONU

kod	mm	PLN
770948	ø260	25,00



### TALERZ GŁĘBOKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770863	ø220	13,00



### BULIONÓWKA OPTIMA

kod	litry	mm	PLN
770924	bulionówka 0.38		23,00
770931	spodek ø170		10,00



### FILIZANKA I SPODEK OPTIMA

kod	litry	mm	PLN
770900	filizanka 0.09		8,00
770917	spodek ø90		6,00
770962	filizanka 0.23		12,00
770979	spodek ø145		8,00



## BULIONÓWKI I SOSJERKI

S.S.  
stainless steel



434208

### WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochlę
- Uchwyty zgrzewane punktowo
- Chochła w zestawie

kod	litry	mm	PLN
434208	2.7	ø270x(H)175	122,00



432136

### SOSJERKA

- Na stopce

kod	litry	mm	PLN
432143	0.085	120x72x(H)50	18,00
432006	0.14	135x76x(H)70	18,00
432105	0.23	160x98x(H)90	21,00
432129	0.28	200x100x(H)105	29,00
432136	0.46	240x120x(H)120	30,00

## WAZY NA ZUPĘ I BULIONÓWKI LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784730

784778

784754

### WAZA NA ZUPĘ

kod	jednostka	litry	mm	PLN
784747	12	1	ø175x(H)120	49,00
784730	8	2	ø215x(H)155	101,00

### MISECZKA LIONHEAD

kod	jednostka	litry	mm	PLN
784778	6a	0.125	ø90x(H)60	12,00
784761	4	0.25	ø120x(H)78	19,00
784754	4	0.5	ø138x(H)95	27,00



### TACA BARK

- Prostokątna

kod	jednostka	mm	PLN
785546	6	218x105x(H)23	31,00
785553	4	352x146x(H)40	51,00



### MISKA VANILLA

kod	jednostka	mm	PLN
785560	6	225x111x(H)62	36,00
785577	4	290x136x(H)80	62,00

## NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



### PÓŁMISEK OWALNY

- Z rączkami



kod	jednostka	mm	PLN
784006	6	200x107x(H)30	20,00
784013	6	262x140x(H)33	27,00
784020	3	324x185x(H)38	42,00

### PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

- Z rączkami



kod	jednostka	mm	PLN
784105	6	160x101x(H)45	17,00
784112	4	236x126x(H)48	27,00
784129	3	328x189x(H)58	53,00



786321



786352

### NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OWALNE

kod	mm	PLN
786321	223x132x(H)42	37,00
786338	245x145x(H)55	44,00

### NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA KWADRATOWE

kod	mm	PLN
786352	165x165x(H)65	33,00



786369



786307

### NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA PROSTOKĄTNE

kod	jednostka	mm	PLN
786369		282x192x(H)65	61,00
786376	8	335x232x(H)62	94,00
786383	4	380x260x(H)70	129,00

### NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OKRĄGŁE

kod	jednostka	mm	PLN
786307	4	ø100x(H)50	14,00

## NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy



### PÓŁMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	jednostka	mm	PLN
785904	6	185x152x(H)40	21,00



785904



## NACZYNIA DLA DZIECI



786499

### TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ”

- Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	jednostka	mm	PLN
786499	4	ø265	46,00



786239

### MISECZKA DO DESERÓW KLAUN

kod	jednostka	mm	PLN
786239	6	226x145x(H)37	34,00



786413



### ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	jednostka	mm	PLN
786413	3	ø42x(H)80	28,00



786420



### ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	jednostka	mm	PLN
786420	48	125x54x(H)90	52,00



786437



### SOSJERKA

kod	jednostka	mm	PLN
786437	4	180x55x(H)130	37,00



785645



### MISKA SKOŚNA

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowo-biały

kod	mm	PLN
785645	170x163x(H)134	34,00



## TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784426

### MISECZKA PLATO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784426	6	ø100x(H)25	6,00/36,00



784327

### MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784327	6	80x80x(H)35	8,00/48,00



784365

### MISECZKA REDONDO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784365	6	ø75x(H)30	6,00/36,00



784433

### MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784433	6	ø55x(H)45	7,00/42,00



784334

### MISECZKA CONCHA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784334	6	90x50x(H)20	5,00/30,00



784419

### MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784419	6	59x59x(H)37	7,00/42,00



784396

### MISECZKA TRIANGOLO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784396	6	100x100x(H)25	7,00/42,00



784389

### MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784389	6	ø60x(H)25	6,00/36,00



784372

### MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784372	6	ø65x(H)15	6,00/36,00



785324

### ŁYŻECZKA CUCHARA DO DIPÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
785324	6	133x43x(H)26	7,00/42,00





## ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK



Zobacz film



564509



564516

### RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564509	162x121x(H)30	12,00

### BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564516	320x162x(H)20	38,00



564523



564554

### RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564523	150x115x(H)37	14,00
564530	189x147x(H)37	20,00

### RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564547	155x80x(H)37	12,00
564554	263x140x(H)37	26,00





678206

### PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	-	mm	szt./opak.
678237	Biały	250x200	0,10/49,00
678220	Szef kuchni i jedzenie	250x200	0,15/74,00
678213	Biały	263x380	0,16/79,00
678183	Biały	306x305	0,16/79,00
678169	Szef kuchni i jedzenie	306x305	0,19/94,00
678176	Kratka	306x305	0,19/94,00
678206	Restauracja	258x425	0,22/110,00



678169

### PODKŁADKA Z PAPIERU PERGAMINOWEGO

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	-	mm	szt./opak.
678145	Kuchnia w akcji	420x275	0,28/139,00
678152	Kratka	420x275	0,28/139,00

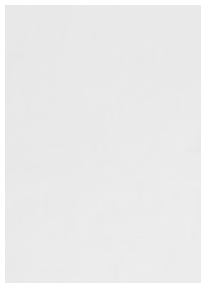
SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



522

 HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

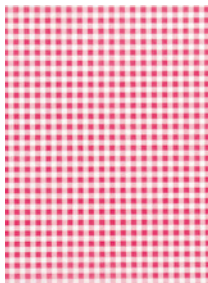


678237

**PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK**

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	kolor	mm	szt./opak.
678138	beżowy	200x250	0,12/60,00
678114	beżowy	250x350	0,16/80,00
678121	wydruk gazety	200x250	0,12/60,00
678107	wydruk gazety	250x350	0,22/109,00



678152

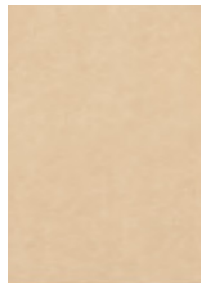


678121

**FOREMKA PERGAMINOWA DO FRYTEK I PRZEKĄSEK**

- Ukształtowana w formie koszyka
- Nadruk: Szeff Kuchni
- Pakowane po 150 szt.

kod	mm	szt./opak.
678190	160x160x(H)50	0,30/45,00



678138



678190



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

523





## ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKAŃEK



426425

426432

426449



Zobacz film



426456

### KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKAŃEK

kod	mm	PLN
426449	90x90x(H)90	29,00
426425	100x80x(H)75	28,00
426432	125x100x(H)85	29,00
426456	255x135x(H)45	41,00



425664

425688

### KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKAŃEK

kod	mm	PLN
425664	105x90x(H)60	30,00
425688	130x115x(H)80	36,00



425619

425626

425633

425657



### KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKAŃEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425633	90x90x(H)90	36,00
425619	100x80x(H)75	33,00
425626	125x100x(H)85	43,00
425657	255x135x(H)45	56,00





## KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKAŚEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425671	105x90x(H)60	33,00
425695	130x115x(H)80	38,00



630938



630914



630921

## STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką  
- Na 1 torebkę

kod	mm	PLN
630938	ø115x(H)172	24,00

## STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką  
- Z uchwytem na miseczkę do sosów  
- Pasującą miseczkę do sosów 80 ml (561713) należy zamawiać oddzielnie

kod	mm	PLN
630914	210x110x(H)172	32,00

## STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK NA 3 TOREBKI

- Wykończony czarną, matową powłoką  
- Na 3 torebki

kod	mm	PLN
630921	270x270x(H)280	63,00

630907



## STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	PLN
630907	ø110x(H)175	31,00



426494

## KOSZYK NA SMAŻONE PRZEKAŚKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
426494	ø115x(H)100	26,00



## NACZYNIA EMALIOWANE

- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem
- Wysokiej jakości emalia
- Odporna na ścieranie



621202



621226



621257

## NACZYNIJE PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	PLN
621219	215x160	28,00
621202	175x130	23,00

## TALERZ PŁYTKI

kod	mm	PLN
621226	ø200	19,00
621233	ø240	25,00

## TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	PLN
621271	ø240	30,00
621240	ø180	24,00
621257	ø200	27,00
621264	ø220	30,00



621288

## MISKA

kod	mm	PLN
621288	ø160x(H)75	27,00



621295

## KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621295	0.36	ø90x(H)80	21,00
621301	0.52	ø100x(H)90	25,00



621318

## KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621318	0.12	ø70x(H)50	19,00



621332

## KUBEK

kod	litry	mm	PLN
621325	0.3	ø90x(H)90	23,00
621332	0.4	ø90x(H)120	29,00

SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



526

**HENDI**

do cen należy doliczyć VAT 23%





625804



625705

**GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ**

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0.5	ø115x(H)95	<b>49,00</b>
625705	czarny	0.65	ø135x(H)110	<b>54,00</b>



622704



622728



622742

**PATELNIĄ EMALIOWANA**

- Z dwoma wygodnymi uchwytnami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	<b>31,00</b>
622711	ø120x(H)25	<b>32,00</b>
622728	ø150x(H)27	<b>34,00</b>
622735	ø200x(H)36	<b>39,00</b>
622742	ø240x(H)40	<b>44,00</b>

622810



622841

622858

**PATELNIĄ GŁĘBOKA, EMALIOWANA**

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

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	<b>33,00</b>
622827	ø170x(H)40	<b>39,00</b>
622834	ø185x(H)43	<b>45,00</b>
622841	ø205x(H)57	<b>48,00</b>
622858	ø245x(H)70	<b>52,00</b>



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****527**



426340

**WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK**

kod	mm	PLN
426340	ø135x(H)130	22,00



426364

**WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK**

kod	mm	PLN
426364	ø87x(H)93	20,00
426371	ø125x(H)127	29,00



426463

**KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK**

kod	mm	PLN
426463	ø45x(H)50	19,00
426470	ø70x(H)100	17,00



426395

**CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK**

kod	mm	PLN
426395	ø130x(H)64	16,00



426487

**BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK**

kod	mm	PLN
426487	185x95x(H)45	19,00



535271

**CEDZAK**

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	36,00
535288	290x218x(H)80	49,00



535295

**CEDZAK**

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	49,00
535448	ø220x(H)110	69,00
535455	ø260x(H)140	89,00





607015

607022

607039



Zobacz film

### RONDEL MINIATUROWY Z DZIÓBKIEM

- Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607015	ø50x(H)30	71,00
607022	ø75x(H)40	83,00
607039	ø85x(H)50	104,00



607046

### PATELNIĄ MINIATUROWĄ

- Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607046	ø120x(H)30	156,00



## NACZYNIA ZE STALI GALWANIZOWANEJ

- Wykonane z ocynkowanej blachy stalowej, w stylu rustykalnym
- Stal ocynkowana nie jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, do serwowania potraw należy używać papieru pergaminowego (dostępny w ofercie Hendi)



### WIADERKO PODWÓJNE Z UCHWYTEM

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425947	190x95x(H)90	34,00
425954	250x125x(H)105	50,00



425947



425978

### POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUĆCE I SERWETKI

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425978	245x180x(H)130	63,00



425992

### MISA DO SZAMPANA

kod	mm	PLN
425992	400x330x(H)220	93,00



425909

425916

425923

425985

### WIADERKO Z UCHWYTEM

kod	mm	PLN
425909	ø70x(H)65	9,00
425916	ø100x(H)90	16,00
425923	ø120x(H)105	16,00
425985	ø160x(H)140	19,00





783153

783160

783177



### MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	<b>13,00</b>
783160	6	ø90x(H)48	<b>12,00</b>
783627	6	ø100x(H)25	<b>12,00</b>
783177	6	ø120x(H)55	<b>22,00</b>



565605

565612



### MISECZKA RAMEKIN

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
565605	12	czarny	0.045	ø60x(H)35	<b>3,00/36,00</b>
565612	12	kość stonkowa	0.045	ø60x(H)35	<b>3,00/36,00</b>



564561



### MISECZKA NA MASŁO I SOS

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	szt./opak.
564561	3	czarny	ø80x(H)30	<b>7,00/21,00</b>



561706

561713

561720



### MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW

- Do użytku w barach i restauracjach
- Przeznaczona do podawania sosów i dipów
- Wykonana z melaminy
- Z dekoracyjnymi rowkami
- Niewielka waga
- Duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	<b>3,00</b>
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	<b>3,00/12,00</b>
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	<b>10,00</b>
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	<b>5,50/22,00</b>
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	<b>8,00</b>
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	<b>11,00</b>



564578

564585

564592



### MISKA SKOŚNA VELOCITY

kod	mm	PLN
564578	70x70x(H)60	<b>11,00</b>
564585	97x97x(H)80	<b>14,00</b>
564592	110x110x(H)100	<b>16,00</b>



400012

400036

400067

### MISECZKA DO SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
400029	12	0.07	ø62x(H)40	<b>2,50/30,00</b>
400012	12	0.045	ø62x(H)24	<b>3,50/42,00</b>
400036	12	0.115	ø73x(H)47	<b>4,00/48,00</b>
400043	12	0.175	ø85x(H)52	<b>4,50/54,00</b>
400050	12	0.23	ø93x(H)58	<b>5,75/69,00</b>
400067	12	0.34	ø100x(H)75	<b>6,00/72,00</b>



426982


**PP**  
 polypropylene

426999



426920

**KOSZ DO PIECYWA OKRĄGŁY**

- Odporny na pęknięcia
- Obręcz wzmacniająca kosz ze stali nierdzewnej
- Dostępny w różnych kolorach

kod	kolor	mm	PLN
426920	beżowy	ø400x(H)90	88,00
426982	czarny	ø400x(H)90	105,00
426999	brązowy	ø400x(H)90	89,00

**PC**  
 polycarbonat

426289

**POKRYWA ROLLTOP DO KOSZA DO PIECYWA**

- Pasuje do kosza do pieczywa 426920, 426982 & 426999
- Okrągła z łatwym otwarciem

kod	mm	PLN
426289	ø405x(H)230	226,00

**KOSZYK OWALNY**

kod	kolor	mm	PLN
426777	czarny	190x120x(H)60	26,00
426760	szary	190x120x(H)60	26,00
426623	czarny	250x190x(H)65	34,00
426616	szary	250x190x(H)65	35,00
426654	czarny	320x230x(H)70	54,00
426647	szary	320x230x(H)70	50,00

426784



426647



426654



426760



426616



426777



426623



426791


**PP**  
 polypropylene
**KOSZYK PROSTOKĄTNY**

kod	kolor	mm	PLN
426784	szary	190x130x(H)60	29,00
426791	czarny	190x130x(H)60	27,00



426562



426586



426579



426593



### KOSZ SKOŚNY OKRĄGLY

kod	kolor	mm	PLN
426562	szary	ø310x(H)120	62,00
426579	czarny	ø310x(H)120	62,00
426586	szary	ø370x(H)120	89,00
426593	czarny	ø370x(H)120	112,00

### STOJAK NA KOSZE

kod	mm	PLN
426814	ø250x(H)180	35,00
426821	ø250x(H)265	39,00



426821



426814

426524



426555



426661

426678



### KOSZ DO PIECZYWA ZE STALOWĄ RAMĄ

kod	kolor	mm	PLN
426555	czarny	400x300x(H)50	87,00
426524	szary	400x300x(H)50	87,00



### KOSZ SKOŚNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426678	czarny	400x300x(H)120	99,00
426661	szary	400x300x(H)120	99,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

533





426241

426265

426227

426234

426258

**KOSZYK PLECIONY**

kod	-	mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	18,00
426234	owalny	225x130x(H)55	17,00
426265	owalny	320x230x(H)55	34,00
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	21,00
426241	prostokątny	225x150x(H)65	17,00

**KOSZ DO PIECZYWA Z WORKIEM**

- Wykończony czarnym pokryciem matowym
- Wypełniony szarym workiem do pieczywa
- Worek można prać

kod	-	mm	PLN
427118	okrągły	220x220x(H)80	69,00
427125	owalny	250x160x(H)75	69,00
427149	kwadratowy	190x190x(H)100	89,00
427132	prostokątny	250x180x(H)85	94,00



427118

427125

427149

427132



426067

426074



426043

426050

**KOSZYK NA SZTUĆCE**

- Z 4 przegródkami

kod	kolor	mm	PLN
426074	czarny	260x180x(H)150	97,00
426067	szary	260x180x(H)150	97,00

**KOSZYK DO PRZEKĄSEK**

kod	kolor	mm	PLN
426050	czarny	ø130x(H)110	31,00
426043	szary	ø130x(H)110	27,00



426081

426098

**KOSZYK NA SZTUĆCE**

kod	kolor	mm	PLN
426098	czarny	270x100x(H)45	29,00
426081	szary	270x100x(H)45	30,00



426197

426210

**KOSZYK NA SZTUĆCE**

kod	kolor	mm	PLN
426210	czarny	ø100x(H)120	28,00
426197	szary	ø100x(H)120	28,00



426272

### STOJAK Z KOSZAMI

- W zestawie: stojak ze stali nierdzewnej i 3 kosze
- Kosze: 335x215x(H)80 mm

kod	mm	PLN
426272	350x215x(H)600	319,00



426517



### KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	PLN
426517	305x320x(H)350	217,00

426753

426685

426692



426715

426722

426746

### KOSZ DO PIECZYWA – ROZMIAR GN

- Wzmocnione ramię ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
426746	176x162x(H)65	33,00
426722	265x162x(H)65	39,00
426715	325x176x(H)65	50,00
426692	325x265x(H)65	59,00
426753	325x354x(H)65	77,00
426685	530x325x(H)65	103,00



426722

426715



## KOSZYKI



561102

### KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561102	530x320x(H)90	69,00



Zobacz film



561201

### KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

- Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem
- Kosze wzmocnione ramą ze stali nierdzewnej
- Wymiary kosza: 360x280x(H)90 mm
- Stelaż nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	szt./opak.
561201	360x280x(H)290	69,50/139,00

561003

### KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561003	380x270x(H)90	49,00



SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



### KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- Wykonany ze wzmocnionego polipropylenu (polirattanu)
- Pokrywa Rolltop z poliwęglanu

kod	GN	mm	PLN
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	270,00



426968



561102



561003



426951



426968



561201





### KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Przeznaczony dla restauracji typu fast food
- Wykonany z polipropylenu, łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Koszki można ustawiać w stopy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Zestaw 6 szt.
- Dostępny w 3 kolorach

kod	kolor	mm	PLN
426296	brązowy	275x175x(H)38	33,00
426319	czerwony	275x175x(H)38	33,00
426890	czarny	275x175x(H)38	33,00



### WORKI DO PIECZYWA



### TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	mm	PLN
429228	beżowy	170x170x(H)150	43,00
429211	czarny	170x170x(H)150	34,00

### WOREK DO PIECZYWA OKRĄGLY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	PLN
429006	beżowy	ø150x(H)150	20,00
429013	ciemno szary	ø150x(H)150	21,00
429020	beżowy	ø200x(H)200	26,00
429037	ciemno szary	ø200x(H)200	26,00
429044	beżowy	ø250x(H)160	29,00
429051	ciemno szary	ø250x(H)160	29,00



## KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia



### KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426500	225x130x(H)55	9,00

### KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
426807	225x150x(H)65	15,00

### KOSZYK OKRĄGLY

kod	mm	PLN
426609	ø200x(H)65	11,00

### KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426708	225x110x(H)60	11,00

### KOSZYK OWALNY, DŁUGI

kod	mm	PLN
426906	375x140x(H)70	17,00



### KOSZYK OKRĄGLY

kod	mm	PLN
425701	ø150x(H)38	8,00
425800	ø200x(H)50	11,00



### KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
425503	195x140	10,00
425602	255x190	11,00





## KOSZYKI DRUCIANE



### KOSZYK BASIC OKRĄGŁY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425817	ø100x(H)90	20,00
425824	ø120x(H)110	21,00



425817

425824



425855

### KOSZYK DECO PROSTOKĄTNY

- Dekoracyjny rant

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425855	230x150x(H)80	38,00



425862

### KOSZYK DECO OKRĄGŁY

- Dekoracyjny rant

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425862	ø250x(H)80	59,00



425879

### KOSZYK DECO OWALNY

- Dekoracyjny rant

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425879	255x160x(H)80	71,00



425886

### KOSZYK DECO PODŁUŻNY

- Dekoracyjny rant

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425886	385x160x(H)80	52,00



425565

425534



425572

425558

### KOSZYK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
425565	310x125x(H)55	26,00
425534	290x220x(H)60	39,00

### KOSZYK DO SERWOWANIA CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425572	310x125x(H)55	28,00
425558	295x220x(H)60	31,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

539



426418

**KOSZYK DO OWOCÓW**

- Z chromowanego drutu



kod	mm	PLN
426418	ø215x(H)205	<b>39,00</b>



427187

**KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY**

- Wykończony czarną, matową powłoką



kod	mm	PLN
427187	ø230x(H)250	<b>73,00</b>

**KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY**

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427095	ø150x(H)80	<b>33,00</b>
427088	ø280x(H)130	<b>78,00</b>
427071	ø300x(H)250	<b>79,00</b>



427088



427095



427071

426265

426241



426227



426234



426258

**KOSZYK PLECIONY**

kod		mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	<b>18,00</b>
426234	owalny	225x130x(H)55	<b>17,00</b>
426265	owalny	320x230x(H)55	<b>34,00</b>
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	<b>21,00</b>
426241	prostokątny	225x150x(H)65	<b>17,00</b>



449615



### TERMOS

- Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
- Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	litry	mm	PLN
449615	1	ø110x(H)289	79,00



## TERMOS DO KAWY I HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne

18/10  
stainless steel



445815

445822

445839

## TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	litry	mm	PLN
445815	0.6	ø120x(H)168	179,00
445822	1	ø136x(H)188	189,00
445839	1.5	ø136x(H)258	199,00



446508

446607

446706

## TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	litry	mm	PLN
446607	1.5	ø145x(H)230	69,00
446508	1	ø145x(H)205	69,00
446706	2	ø145x(H)260	89,00



446522

446621

446720

## TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze złotym

kod	litry	mm	PLN
446522	1	ø145x(H)205	69,00
446621	1.5	ø145x(H)230	69,00
446720	2	ø145x(H)260	89,00





Zobacz film

448908

### TERMOS Z POMPKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Z pompką do łatwego nalewania napojów.
- Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej.

kod	litry	mm	PLN
448908	2.2	ø150x(H)340	129,00



445877

### TERMOS Z POMPKĄ

- Podwójne ścianki, pokrywa z polipropylenu
- Obrotowa podstawa
- Przycisk ze stopu cynku - bardzo wytrzymały
- Pokrywa otwiera się do 125 stopni, co ułatwia czyszczenie
- Uchwyt do przenoszenia

kod	mm	PLN
445877	(H)373	329,00



449608



### TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
449608	1	ø140x(H)268	54,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

543



18/10  
stainless steel



451502

451519

451526

451533

### DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0.35	ø76x(H)93	29,00
451519	0.6	ø90x(H)112	38,00
451526	0.9	ø102x(H)125	48,00
451533	1.5	ø112x(H)161	69,00



451045

### DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie

kod	litry	mm	PLN
451045	0.7	ø84x(H)130	79,00



451038



451021



451014

### DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451038	0.35	ø65x(H)99	43,00
451021	0.45	ø75x(H)111	73,00
451014	0.7	ø84x(H)130	65,00



458198



451007



451106

### DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzylegającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0.6	ø90x(H)112	86,00

### DZBANEK DO MLEKA

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
451007	0.35	ø85x(H)110	33,00
451106	0.75	ø100x(H)120	43,00



450109



450208



450307



450406



450505

### DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
450109	0.03	ø35x(H)35	12,00
450208	0.04	ø40x(H)40	12,00
450307	0.07	ø50x(H)55	14,00
450406	0.12	ø60x(H)60	16,00
450505	0.25	ø75x(H)75	20,00







## DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

- Pokrywka otwierana na przycisk
- Model prosty



kod	litry	mm	PLN
453001	0.2	ø74x(H)95	<b>33,00</b>
453100	0.3	ø74x(H)123	<b>39,00</b>
453209	0.6	ø97x(H)142	<b>44,00</b>
453308	0.9	ø120x(H)158	<b>82,00</b>
453407	1.4	ø126x(H)185	<b>88,00</b>



## SITKO DO HERBATY I ZIOŁ ZAMYKANE

- Do ziół i herbaty.
- Z drucianym uchwytem



kod	mm	PLN
570807	ø40x150	<b>13,00</b>



## SITKO DO HERBATY I ZIOŁ

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	PLN
638101	ø70x225	<b>12,00</b>



## SZCZYPCE DO CUKRU – ZESTAW 2 SZT.



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
523629	2	(L)160	<b>9,50/19,00</b>



## SALATERKA NA CUKIER LUB BIŁĄ ŚMIETANĘ



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
452714	6	ø65x(H)20	<b>3,00/18,00</b>
452325	4	ø100x(H)20	<b>5,50/22,00</b>



## CUKIERNICA

- Z pokrywką otwieraną na przycisk



kod	litry	mm	PLN
452103	0.3	ø85x(H)80	<b>22,00</b>



## CUKIERNICA

- Bez pokrywki



kod	litry	mm	PLN
452202	0.3	ø85x(H)65	<b>22,00</b>



456514

**EKSPOZYTOR NA HERBATE**

- Pudełko wykonane z drewna w naturalnym jasnym odcieniu. Pokrywa: drewniana ramka z akrylowym okienkiem, na zawiasach, otwierana do góry.
- 12 przegródek w pudełku, każda pomieści 12 torebek z herbatą.



kod	mm	PLN
456514	300x280x(H)90	137,00



400203

18/0  
stainless steel**TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA**

kod	mm	PLN
400203	205x155	16,00



441107

S.S.  
stainless steel**PUCHAREK DO LODÓW**

- Na stopce

kod	mm	PLN
441107	ø90x(H)50	18,00



595008

Cr  
chrome plated**DZWONEK KUCHENNY**

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym

kod	mm	PLN
595008	ø89x(H)60	22,00



444023

18/0  
stainless steel**KLIPSY DO OBRUSÓW - 4 SZT.**

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
444023	4	50x10x(H)40	4,25/17,00



428511

**SERWETNIK**

- Satynowany

kod	mm	PLN
428511	170x30x(H)70	32,00

S.S.  
stainless steel

428528

**SERWETNIK**

- Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
428528	190x190x(H)65	37,00

Cr  
chrome plated

427163

**SERWETNIK CZARNY**

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427156	155x160	43,00
427163	205x210	42,00



440711



### ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	PLN
440711	ø95x(H)130	42,00

513729



### SZPIKULEC DO BONÓW

kod	mm	PLN
513729	ø80x(H)150	22,00



664322

### TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Wykonana z wytrzymałego drewna  
- Zestaw zawiera numery od 1 do 10



kod	-	mm	szt./opak.
664322	Numer 1-10	55x48x(H)44	5,50/55,00



664308

### TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

- Wykonana z wytrzymałego drewna



kod	-	mm	PLN
664308	„reserved”	152x44x(H)44	14,00



### TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanymi numerami  
- 12 numerów w zestawie

kod	-	mm	szt./opak.
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	4,50/54,00
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	4,50/54,00
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	5,00/60,00
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	5,00/60,00
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	5,00/60,00
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	5,00/60,00



663844





441466

### JAJECZNIK Z RANTEM

- Model płaski
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441466	6	ø85x(H)15	6,00/36,00



441367

### JAJECZNIK KIELISZEK

- Na stopce
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441367	6	ø50x(H)45	5,00/30,00



441503

### ŁYŻECZKA DO JAJKA

- Wykonana z białego tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
441503	6	2,00/12,00

SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



421574

### ŚMIETNICZKA STOŁOWA/ POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Pojemnik wykonany z melaminy w czarnym kolorze



kod	kolor	mm	PLN
421574	czarny	ø130x(H)160	41,00



Idealny jako pojemnik na sztućce



665251

### PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

- Nie zawiera karty



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
665251	6	80x77x(H)18	13,00/78,00



595206

### TACKA NA RACHUNEK

- Z klipsem



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595206	3	152x110	20,00/60,00



440704

### ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Pojemnik ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywka z czarnego tworzywa ABS



kod	mm	PLN
440704	ø120x(H)165	49,00



665510

### STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	PLN
665503	ø75x(H)100	34,00
665510	ø75x(H)200	40,00



595305

### STOJAK NA KARTĘ MENU - 2 SZT.

- Z klipsem



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595305	2	ø40x(H)104	31,00/62,00



664186

### POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z wytrzymałego drewna

kod	mm	PLN
664186	80x80x(H)95	31,00



427033

### POJEMNIK NA SZTUĆCE CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427033	ø120x(H)150	54,00



664315

### ORGANIZER STOŁOWY

- Wykonany z wytrzymałego drewna  
- 2 przegródki i uchwyt

kod	mm	PLN
664315	190x160x(H)200	62,00



425770

### ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI PROSTOKĄTNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425770	205x90x(H)180	41,00



425787

### ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGŁY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425787	ø165x(H)205	50,00



664148

### SKRZYŃKA NA KARTY MENU I SZTUĆCE

- Drewniana skrzynia z tablicami po dwóch przeciwległych stronach  
- 4 przegródki

kod	mm	PLN
664148	210x150x(H)150	87,00



427170

### KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427170	135x65x(H)200	24,00



427064



### ORGANIZER STOŁOWY CZARNY

- Uchwyt z drewnianą rączką  
- Wykończony czarną, matową powłoką



427040



427057

kod	mm	PLN
427064	140x105x(H)190	87,00
427057	170x130x(H)160	83,00
427040	230x100x(H)240	88,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

549



452400

18/0  
stainless steel**CUKIERNICA**

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	PLN
452400	ø80x(H)140	16,00



452424

S.S.  
stainless steel**DYSPENSER DO MIODU  
- Z PRZYCISKIEM**

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
452424	ø80x(H)115	24,00



445370

18/0  
stainless steel**DYSPENSER DO PARMEZANU/  
CUKIERNICA**

- Ze szklanym pojemnikiem i tyżeczką ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
445370	ø130x(H)90	44,00



631300

631102

631201

S.S.  
stainless steel**DYSPENSER KUCHENNY**

kod	-	mm	PLN
631102	do parme- zanu	ø55x(H)75	23,00
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	23,00
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	26,00



786413

porcelain  
micro**ZESTAW DO PRZYPAW**

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	szt./opak.	PLN
786413	ø42x(H)80	14,00/28,00	



786420

porcelain  
micro**ZESTAW DO PRZYPAW**

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	PLN
786420	125x54x(H)90	52,00

**NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY  
SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.**

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Kłapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	27,00



599327

18/8  
stainless steel

460245

S.S.  
stainless steel**ZESTAW DO OLIIWY I OCTU**

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	44,00





18/0

stainless steel

465301

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	PLN
465301	85x55x(H)115	19,00



18/0

stainless steel

465349

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	litry	mm	PLN
465349	0.15	120x75x(H)185	34,00



18/0

stainless steel

465332

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy wykonaną ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	PLN
465332	100x95x(H)115	29,00



18/0

stainless steel

465318

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	PLN
465318	85x75x(H)115	24,00



18/0

stainless steel

465325

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465325	90x90x(H)115	21,00



18/0

stainless steel

465356

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	PLN
465356	130x110x(H)185	44,00



18/0

stainless steel

465363

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465363	130x110x(H)185	49,00



S.S.

stainless steel

465387

**ZESTAW DO PRZYPRAW – SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA**

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	szt./opak.
465387	ø40x(H)70	4,50/9,00



S.S.

stainless steel

461167

461266

**PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA**

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
461167	6	ø40x(H)70	6,00/36,00
461266	6	ø40x(H)70	6,00/36,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

551



P - pieprz



S - sól



469613

469606

469590

469583

469576

469569

469552

469545

### MŁYNEK DO PIEPRZU DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczkowego - lekkiego, a zarazem wytrzymałego.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręconej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P” - dla oznaczenia pieprzu.
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na czarno (z wykończeniem w połysku).

kod	kolor	mm	PLN
469682	jasne drewno	ø50x(H)113	29,00
469767	ciemne drewno	ø50x(H)113	29,00
469576	czarny	ø50x(H)113	39,00
469705	jasne drewno	ø57x(H)165	39,00
469781	ciemne drewno	ø57x(H)165	39,00
469729	jasne drewno	ø57x(H)215	39,00
469804	ciemne drewno	ø57x(H)215	45,00
469569	czarny	ø55x(H)215	49,00
469743	jasne drewno	ø60x(H)315	49,00
469828	ciemne drewno	ø60x(H)315	59,00
469552	czarny	ø60x(H)315	69,00
469545	czarny	ø65x(H)415	99,00

### MŁYNEK DO SOLI DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczkowego - lekkiego, a zarazem wytrzymałego
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) - niekorozyjny [odpowiedni do kontaktu z solą], manualny i regulowany gałką
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręconej gałce - przyprawy nie wysypią się
- Gałka z nadrukowaną literą „S” - oznaczenia soli
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na biało (z wykończeniem w połysku)

kod	kolor	mm	PLN
469699	jasne drewno	ø50x(H)113	29,00
469613	biały	ø50x(H)113	39,00
469774	ciemne drewno	ø50x(H)113	29,00
469712	jasne drewno	ø57x(H)165	39,00
469798	ciemne drewno	ø57x(H)165	39,00
469736	jasne drewno	ø57x(H)215	39,00
469606	biały	ø55x(H)215	49,00
469811	ciemne drewno	ø57x(H)215	45,00
469590	biały	ø60x(H)315	69,00
469750	jasne drewno	ø60x(H)315	49,00
469835	ciemne drewno	ø60x(H)315	59,00
469583	biały	ø65x(H)415	99,00



**NEW**



Mechanizm mieleny ze stali nierdzewnej do pieprzu

Ceramiczny mechanizm mieleny do soli



469682  
469699

469705  
469712

469729  
469736

469743  
469750

469767  
469774

469781  
469798

469804  
469811

469828  
469835

**NEW**

**NEW**



### MŁYNEK DO PIEPRZU AKRYLOWY

- Obudowa wykonana z transparentnego szkła akrylowego (PMMA)
  - Lżejszy zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania i stłuczenie.
- Mechanizm mieleny (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcającej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P” – dla oznaczenia pieprzu.

kod	mm	PLN
469620	ø50x(H)113	29,00
469644	ø50x(H)140	29,00
469668	ø60x(H)215	39,00

### MŁYNEK DO SOLI AKRYLOWY

- Obudowa wykonana z transparentnego szkła akrylowego (PMMA) – lżeży zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania.
- Ceramiczny mechanizm mieleny (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcającej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „S” – dla oznaczenia soli.

kod	mm	PLN
469637	ø50x(H)113	29,00
469651	ø50x(H)140	29,00
469675	ø60x(H)215	39,00



663608



663615



663622



663639



663646



663653



663820



663806



663660



663523



663462



663714

**TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI**

- Samoprzylepna



kod	-	mm	PLN
663608	mężczyźni	ø75	11,00
663615	kobiety	ø75	11,00
663622	WC	ø75	11,00
663639	zakaz palenia	ø75	11,00
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	11,00
663653	zakaz uzywania telefonów komórkowych	ø75	11,00

**TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI**

- Samoprzylepna



kod	-	mm	PLN
663790	zakaz palenia	ø75	11,00
663820	dla palących - duża	ø160	31,00
663806	zakaz palenia - duża	ø160	34,00

**TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA”**

- Dwustronna

kod	mm	PLN
663660	50x35x(H)40	10,00

**TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”**

- Czarno-biała

- Dwustronna

kod	-	mm	PLN
663523	„rezerwacja”	130x30x(H)38	7,00
663462	„reserved”	130x30x(H)38	10,00
663530	„стол заказан”	130x26x(H)36	8,00

**TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”**

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	5,75/23,00



### PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

- Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipssem
- Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
664179	125x180	10,00
664162	185x245	11,00
664155	240x330	12,00



664179



664162



664155



664278

### MARKERY DO TABLICY - Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania: 3 mm

kod	-	szt./opak.
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	5,00/40,00



664209

664216

### MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Dwustronna końcówka stożkowa/ukośna.
- Grubość linii: 2-6 mm

kod	-	szt./opak.
664292	2 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	7,00/28,00
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	9,00/45,00
664209	5 białych markerów	9,00/45,00



664339

664223

### MARKERY DO TABLICY Z SZEROKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Szeroka, płaska końcówka
- Grubość linii: 15 mm

kod	-	szt./opak.
664339	1 biały, 1 pomarańczowy i 1 żółty marker	11,00/33,00
664223	3 białe markery	13,00/39,00



664285

### MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ 1 MM

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Okrągła końcówka

kod	-	szt./opak.
664285	3 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	5,00/30,00



## TABLICE GASTRONOMICZNO - REKLAMOWE

SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE



664025

664032

664049

### TABLICA ŚCIENNA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664025	300x400	45,00
664032	400x600	69,00
664049	600x800	147,00

### TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	354,00
664018	700x600x(H)1200	719,00



664100



664117

### TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664100	700x500x(H)1100	421,00

### TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664117	500x550x(H)850	449,00



## TABLICZKA STOŁOWA, 2 SZT.

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664087	2	148x130x(H)120	22,00/44,00
664094	2	210x190x(H)150	29,00/58,00



## TABLICZKA STOŁOWA

- Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664056	2	150x50x(H)230	16,50/33,00
664063	2	210x50x(H)320	27,00/54,00



664124



664131



664070

## TABLICA Z PODSTAWĄ

- Duża tablica z drewnianą ramą

- Wygodna podstawa

kod	mm	PLN
664124	300x400	29,00
664131	400x600	49,00

## TABLICA NA SZTALUDZE

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	PLN
664070	220x210x(H)360	45,00

## POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ



440605



### POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440605	ø140x(H)40	19,00



569757



### POPIELNICA Z POKRYWKĄ - Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569757	ø146x(H)60	31,00



440407



### POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
440407	1	ø90x(H)28	17,00
440490	3	ø90x(H)28	11,00/33,00



440803



### POPIELNICA

kod	mm	PLN
440803	ø80x(H)30	24,00
440858	ø100x(H)30	26,00
440902	ø120x(H)30	32,00



440001



### POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440001	ø140x(H)30	10,00
440100	ø160x(H)30	12,00



440872



### POPIELNICA

kod	mm	PLN
440872	ø80x(H)30	13,00
440865	ø100x(H)30	18,00



440230



### POPIELNICA CZARNA

- Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna powłoka czarna, matowa
- Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	PLN
440230	ø105x(H)58	27,00



440209



### POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	PLN
440209	ø90x(H)45	22,00



440506



### POJEMNIK NA POPIÓŁ

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczki
- Samogaszący

kod	mm	PLN
440506	202x170x(H)91	146,00





440216

### POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnienie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	355,00

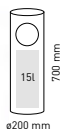


440223

### POPIELNICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłogi
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	537,00



691380



### KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	172,00



691397



### KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica z kratką umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	329,00



## PROFESJONALNE KOCIOŁKI DO ZUP



Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochłę

Uchwyt na etykiecie na pokrywie

Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C



Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy



860502



Zabezpieczenie przed przegrzaniem – z alarmem informującym o zbyt niskim poziomie wody

### KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii i utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Redukcja zużycia energii do 30%
- Zdejmowana pokrywa z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę – ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa z polipropylenu
- Pierścień umożliwiający bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę
- Uchwyt na etykiecie na pokrywie

kod	litry	V	W	mm	PLN
860502	8	230	450	ø370x(H)300	463,00



860083



### KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Pokrywa i pojemnik na wodę – ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- Odpowiednie chochle: 527306, 529003, 540305

kod	litry	V	W	mm	PLN
860083	8	230	435	ø340x(H)360	359,00



204825



### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- Model Tellano
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna

kod	litry	V	W	mm	PLN
204825	9	230	900	573x348x(H)284	429,00



204900

### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1



- Model Pollina
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
204900	9	230	850	615x355x(H)280	599,00



204832

### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY OKRĄGŁY



- Model Tesino
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej -  $\phi 400$ x(H)65 mm o pojemności 6,8 l

kod	litry	V	W	mm	PLN
204832	6.8	230	500	$\phi 405$ x(H)248	430,00





475904



18/0  
stainless steel

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- Podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szk./opak.
472613	2	9	600x358x(H)295	299,50/599,00
475904	1	9	600x358x(H)295	219,00



475201

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

18/0  
stainless steel

kod	litry	mm	PLN
475201	4.5	385x295x(H)310	219,00



470619

S.S. 18/0  
stainless steel stainless steel

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGLY

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
470619	3.5	ø390x(H)270	229,00



472507

S.S. stainless steel

### PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

- Model Economic
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik do zupy ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochlę

kod	litry	mm	PLN
472507	8	ø370x(H)325	259,00





471005

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Fiora
- Piętrowalna podstawa ze wspornikiem na pokrywę i polerowana pokrywa
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
471005	9	585x385x(H)315	289,00



470190



### POJEMNIK NA ŻYWNÓŚĆ GN 1/1, DZIELONY

- Pojemnik na żywność podzielony na 2 części, każda o pojemności 3,75 l

kod	litry	mm	PLN
470190	7.5	530x325x(H)65	78,00



470930



### WKŁAD 4,2 L DO BEMARU

- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Z pokrywką i wygodnym uchwytem
- Pasuje do:
  - beमारów Thermosystem (201107, 201206)
  - adaptera GN 1/1 (470930)
  - większości urządzeń typu beमार hot pot innych marek

kod		mm	PLN
470930	adapter	530x325x(H)30	95,00
470909	wkład do adaptera 4,2 l	ø220x(H)190	81,00



471050



### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 - ZESTAW Z POJEMNIKAMI GN

- W zestawie:
  - podgrzewacz model Fiora GN 1/1 (471005)
  - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
  - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	PLN
471050	585x385x(H)315	399,00



## PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

S.S.  
stainless steel



Zobacz film

PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET





470251

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470251	9	570x430x(H)290	586,00



470275

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470275	6	395x430x(H)290	473,00



470268

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470268	4	365x370x(H)280	426,00



Zobacz film



470282

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany okrągły pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na żywność o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470282	6	465x420x(H)320	521,00





## PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej



470213



470237

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470213	9	570x405x(H)320	703,00

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470237	6	395x405x(H)320	573,00



470220

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470220	4	365x345x(H)345	552,00



Zobacz film



470244

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpieli wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w 2 uchwyty
- Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470244	10	ø420x(H)380	573,00

18/0

stainless steel

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
470206	9	590x340x(H)400	549,00



470206

S.S.

stainless steel

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- Możliwość zainstalowania grzałki 809709
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę i pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm

kod	litry	mm	PLN
470305	9	660x490x(H)460	699,00



470305

S.S.

stainless steel

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: ø390/345x(H)60 mm

kod	litry	mm	PLN
470312	5.6	510x540x(H)480	549,00



470312









### PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 2 pojemniki na świece

kod	mm	PLN
463000	330x180x(H)65	134,00



463000

### PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 3 pojemniki na świece

kod	mm	PLN
463109	450x180x(H)65	174,00



463109

### POJEMNIK NA ŚWIECZKI



kod	mm	PLN
464809	ø46x(H)20	7,00



464809



198124

### ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełnienia
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	19,00/38,00

### GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Alternatywa dla standardowych źródeł ciepła, takich jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy Hendi: 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	PLN
809600	230	500	ø130x(H)100	219,00



809600

### GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1 wyposażonych w pojemnik przygotowany do montażu grzałki

kod	V	W	mm	PLN
809709	230	380	300x200x(H)19	242,00
809716	230	pojemnik na wodę + śruby		209,00



809709

809716

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

569



## PASTY DO PODGRZEWACZY

- Wytwarzane z naturalnego (bio) alkoholu etylowego

## PASTA DO PODGRZEWACZY

- Puszka 200 g
- Czas spalania: ok. 3 godziny
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
194357	6	4,50/27,00
194539	24	4,50/108,00
194546	48	4,00/192,00



194357



190029



195505



195109

### PASTA DO PODGRZEWACZY, ZESTAW 2 SZT.

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Zagęszczony skażony alkohol etylowy
- Zestaw 2 wiader, każde zawiera 4 kg pasty
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Waga netto [2 szt.]: 8 kg

kod	szt./opak.
190029	53,00/106,00

### PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 5 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Kanister pojemności 5 l
- Waga netto: 5 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 4 szt.

kod	jednostka	PLN
195505	4	60,00

### PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 1 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Butelka pojemności 1 l
- Waga netto: 1 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 12 szt.

kod	jednostka	PLN
195109	12	13,00



470527

### POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
470527	2	ø90x(H)60	14,50/29,00



195604

### POMPKA DO PASTY

- Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrah 195505

kod	mm	PLN
195604	(L)280	94,00



## PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuetylenowy
- Spalanie paliwa w 100%
- Nie emituje toksyn i zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewniający odpowiednią temperaturę i płomień
- Nienagrzewająca się puszka, niewymagająca pojemnika,

- ułatwiająca przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
  - Specjalna zakrętka umożliwiająca wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie i bezpieczne przenoszenie



**4 godziny**

193693



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień



**6 godzin**

193686



Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie



**8 godzin**

193679



Wielokrotne użycie tej samej puszki

SPECJALNA ZAKRĘTKA

umożliwia:

- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie

kod	czas spalania	ilość szt. w opak.	waga [g]	szt./opak.
193693	ok. 4 godzin	24	145	6,00/144,00
193686	ok. 6 godzin	24	200	6,00/144,00
193679	ok. 8 godzin	24	250	6,50/156,00



18/10  
stainless steel**CHOCHLA**

kod	litry	mm	PLN
529089	0.05	270x69	29,00
529096	0.09	308x85	36,00

**ŁYŻKA DO SERWOWANIA**

kod	mm	PLN
529058	305x60	29,00
529065	321x71	29,00

**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

kod	mm	PLN
529072	321x71	26,00

**WIDELEC DO MIĘS**

kod	mm	PLN
720103	325x25	27,00

**CHOCHLA DO SOSÓW**

kod	litry	mm	PLN
720400	0.03	290x70	34,00

**ŁYŻKA PRZYSTAWKOWA Z MELAMINY**

kod	kolor	mm	PLN
566534	biały	130x45	15,00
566596	czarny	135x45	15,00



## PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

- Uchwyt z polipropylenu



### CHOCHŁA DO ZUP

kod	litry	mm	PLN
529003	0.09	ø90x(H)335	<b>28,00</b>
529010	0.11	ø80x(H)300	<b>26,00</b>

### ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
529041	(L)370	<b>26,00</b>

### SZPATUŁA

kod	mm	PLN
529409	(L)355	<b>26,00</b>

### ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529201	(L)345	<b>26,00</b>

### ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	PLN
529300	(L)350	<b>28,00</b>

### WIDELEC

kod	mm	PLN
529102	(L)345	<b>24,00</b>



722107

### PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	PLN
722107	115x270x(H)45	<b>33,00</b>



do cen należy doliczyć VAT 23%



## ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA



## SZTUČCE DO SAŁATEK Z MELAMINY

kod		mm	PLN
563908	Łyżka do sałatek	(L)305	15,00
564004	Widelec do sałatek	(L)305	16,00

## CHOCHLA

kod	kolor	litry	mm	PLN
563502	biały	0.07	(L)235	15,00
563557	czarny	0.07	(L)235	15,00
563700	biały	0.14	(L)300	16,00
563755	czarny	0.14	(L)300	16,00



## ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	mm	PLN
564158	czarny	0.03	(L)235	9,00
564202	transparentny	0.03	(L)235	8,00
564103	biały	0.03	(L)235	11,00

## CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	litry	mm	PLN
563649	czarny	0.03	(L)180	8,00
563632	kość stoniowa	0.03	(L)180	8,00

## ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	mm	PLN
564455	czarny	0.06	(L)335	14,00
564400	biały	0.06	(L)335	13,00



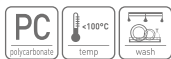


## SZCZYPCE



### SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	mm	PLN
657621	transparentny	(L)230	13,00
657607	czarny	(L)230	14,00



### SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Do użytku w lokalach gastronomicznych, cukierniach i sklepach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Bezpieczne w kontakcie z żywnością
- Dekoracyjne

kod	mm	PLN
171622	(L)276	11,00
171608	(L)220	17,00



### SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne

kod	mm	PLN
171615	(L)220	19,00



### SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	mm	PLN
523018	(L)215	17,00



### SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	mm	PLN
523315	(L)212	13,00



### SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	mm	PLN
523216	(L)200	13,00



## TACE I WITRYNY DO PREZENTACJI



424186

### TACA CHŁODZĄCA GN 1/1

- Przezroczysta pokrywa uchylna z poliwęglanu
- Podstawa z tworzywa ABS
- 1 element chłodzący, schładzanie do temp. poniżej 0°C
- Taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	549,00
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	528x324x(H)30	119,00



424193



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET



424155

### TACA CHŁODZĄCA

- 5-częściowy zestaw:
- Podstawa wykonana z polistyrenu.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Transparentna pokrywa wykonana z ABS.
- 2 elementy chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij element chłodzący wodą do 90% jego objętości.
- Taca jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 871829) – strona 591.



kod	mm	PLN
424155	430x290x(H)150	119,00



871805



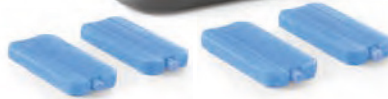
### WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP POJEDYNCZA

- Zestaw 5 elementów:
- Podstawa wykonana z tworzywa ABS.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Transparentna pokrywa typu roll-top wykonana z tworzywa SAN, otwierana do góry do 90°.
- 2 wkłady chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypelnij wkład chłodzący z wodą do 90% jego objętości.

kod	mm	PLN
871805	440x320x(H)205	214,00



871812



### WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP PODWÓJNA

- Zestaw 9 elementów:
- 2-poziomowa podstawa wykonana z tworzywa ABS.
- 2 tace wykonane ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- 2 transparentne pokrywy typu roll-top wykonane z tworzywa SAN, otwierane do góry do 90°.
- 4 wkłady chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypelnij wkład chłodzący z wodą do 90% jego objętości.

kod	mm	PLN
871812	440x320x(H)440	416,00

### WITRYNKA ROLLTOP DWUFUNKCYJNA, POJEDYNCZA

- Do serwowania serów, wędlin, pieczywa, ciast i przekąsek
- Wykonana z polipropylenu z wkładem ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Doskonała ekspozycja
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witryny
- Dwie funkcje witryny: chłodzenie lub grzanie
- Elementy chłodzące/grzejące umieszczone pod wkładem tacy ze stali nierdzewnej, utrzymujące odpowiednią temperaturę w komorze, dzięki czemu potrawy dłużej zachowują świeżość i piękny wygląd
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość szybkiego montażu/demontażu
- Kolor tacy: czarna obudowa z wkładem ze stali nierdzewnej
- Projekt i produkcja w 100% we Włoszech
- Nie zawiera szkodliwego bisfenolu A
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 wkłady żelowe do chłodzenia lub grzania żywności umieszczonej w witrynie

kod	mm	PLN
871775	465x315x(H)195	254,00



**NEW**



871775





871706

### WITRYNKA POJEDYNCZA ROLL TOP

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przechrzysta pokrywa typu Rolltop z tworzywa SAN

kod	mm	PLN
871706	465x310x(H)190	172,00



871713

### WITRYNKA ROLLTOP PODWÓJNA

- Do serwowania serów, wędlin, pieczywa, ciast i przekąsek
- Przechrzysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witryny
- Doskonała ekspozycja
- Ochrona żywności przed czynnikami zewnętrznymi
- Łatwe czyszczenie
- Szybki montaż/demontaż
- Kolor tacy: biały
- Nie zawiera szkodliwego bisfenolu A
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
871768	380x260x(H)355	148,00 <b>NEW</b>
871713	465x310x(H)410	298,00

PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET



424001



### TACA OKRĄGŁA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z chromowanym uchwytem, otwierana jednostronnie do 90° (w zestawie).
- Taca nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 427514).

kod	mm	PLN
424001	ø380x(H)240	187,00
427514	pokrywa ø380x(H)200	122,00



980101



### TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁĄ

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z rączkami.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z wytłoczonym uchwytem.
- Oba elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
980101	ø300x(H)110	44,00



### TACA Z POKRYWĄ ROLLTOP OKRĄGLĄ

- Taca wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od -40°C do +99°C
- Waga: 0,65 kg
- Wymiar wewnętrzny:  $\varnothing 350 \times (H) 180$  mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203552	(H)215	95,00

### TACA Z POKRYWĄ OKRĄGLĄ

- Wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od -40°C do +99°C
- Waga: 0,40 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203569	$\varnothing 300 \times (H) 165$	54,00
203576	$\varnothing 350 \times (H) 165$	87,00



### TACA Z POKRYWĄ PROSTOKĄTNĄ

- Wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od -40°C do +99°C
- Waga: 0,93 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203583	335x275x(H)165	76,00
203590	535x335x(H)165	131,00





427507

**POKRYWA ROLLTOP GN 1/1**

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod	mm	PLN
427507	540x330x(H)180	278,00



866009

**POKRYWA UCHYLNA GN 1/1**



kod	mm	PLN
866009	545x335x(H)95	228,00



427538

**POKRYWA ROLLTOP GN 2/3**

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod	mm	PLN
427538	365x335x(H)175	159,00



427415

**POKRYWA UCHYLNA GN 1/1**



kod	mm	PLN
427415	530x325x(H)76	101,00





### PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obracanie podstawy w obu kierunkach bez wysiłku, ułatwiające dekorowanie i krojenie ciast.
- Na stabilnej nodze z antypoślizgową podstawą.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 523834).

kod		mm	PLN
523827	patera	ø300x(H)90	224,00
523834	pokrywa	ø300x(H)110	21,00



523834

523827



**NEW**

### TACA BAMBUSOWA Z POKRYWKĄ

- Taca wykonana z drewna bambusowego o zwartej strukturze: zaimpregnowanego olejem, odpornego na wilgoć i odkształcenia, nie chłonnego zapachów.
- Pokrywa wykonana z polistyrenu.
- Wyposażona w nożki antypoślizgowe.
- Profilowane ranty tacy zapobiegające ześlizgiwaniu się pokrywy.
- Oba elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod		mm	PLN
523841		320x160x(H)110	61,00



523841



### SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod		mm	PLN
523902		265x55	21,00



523902

523957



### SZPATUŁA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako noż

kod		mm	PLN
523957		300x75	35,00



## DYSPENSERY



Zobacz film

425299



425411



### DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm
- Niekapący kranik

kod	litry	mm	PLN
425299	8	265x350x(H)580	<b>389,00</b>
425411	16	560x350x(H)580	<b>782,00</b>



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET



425428



425435



### DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwa do czyszczenia kratka ociekowa
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Niekapący kranik

kod	litry	mm	PLN
425428	3a	215x315x(H)490	<b>371,00</b>
425435	6	415x315x(H)490	<b>740,00</b>



### DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na лёd schładzający napój
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 140 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425190	5	280x220x(H)510	399,00



425190



### DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na лёd schładzający mleko
- Wymyjany pojemnik z niekapącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

kod	litry	mm	PLN
425343	10.5	260x360x(H)536	1049,00



425343



### DYSPENSER DO MUSLI

- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala długo zachować świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypaniu się płatków
- Otwór dyspensera umieszczony na wysokości 140 mm
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

kod	litry	mm	PLN
557402	4	184x240x(H)600	359,00



557402

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

583





425138

**DZBANEK DO NAPOJÓW**

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku

kod	litry	mm	PLN
425138	2	ø120x(H)250	85,00



425107

**DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD**

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	litry	mm	PLN
425107	2.2	ø150x(H)260	99,00
425121	3	ø170x(H)285	119,00



567906

**DZBANEK DO NAPOJÓW**

- Nietłukający się

kod	litry	mm	PLN
567906	1.8	ø125x(H)210	35,00



425763

**KARAFKA**

- Zamknięta, z dozownikiem

kod	litry	mm	PLN
425763	1	ø92x(H)245	45,00

**PATERY DO SERWOWANIA**

425466

425473

**STOJAK NA TALERZE**

kod	na 3 talerze	mm	PLN
425466	ø170 mm	185x175x(H)260	73,00
425473	ø275 mm	290x290x(H)440	112,00



480519

**PATERA DO OWOCÓW MORZA**

- 2 2 tacami, ø300/400 mm

kod	mm	PLN
480519	ø400x(H)200	119,00
480502	podstawa ø250x(H)190	42,00



429914

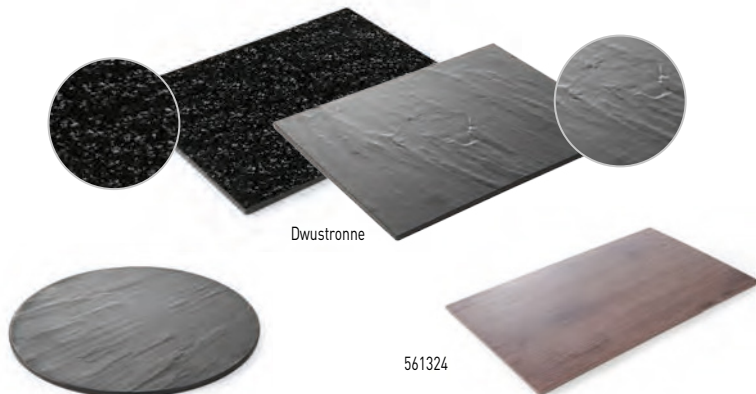
**PATERA 3-STOPNIOWA SKŁADANA**

- 3 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	PLN
429914	ø268x(H)320	131,00

## TACE GN, PÓLMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Wykonana z melaminy



Dwustronne

561416

561324

### PŁYTA DO SERWOWANIA OKRĄGLA O STRUKTURZE ŁUPKA

- Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561416	ø430x(H)7	119,00

### PŁYTA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA - WZÓR DREWNA DĘBOWEGO

- Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561331	325x265x(H)10	60,00
561324	530x325x(H)10	112,00

### MISKA BETONOWA

- Wykonana z betonu.
- Z podstawą antypoślizgową.
- Nie nadaje się do użytku z olejami i octem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do drewnianego standu bufetowego APS (kod: 566312).

kod	litry	mm	PLN
566275	1.7	ø260x(H)130	176,00



566275



### EKSPOZYTOR BUFETOWY

- Rama wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 poziomy na produkty w opakowaniach jednostkowych i dodatki do potraw.
- 3 demontowane pojemniki o pojemności 1 l, wykonane z tworzywa SAN.
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	270,00



428245

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

585

## TACE GN, PÓLMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie



### PÓLMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
561508	360x205x(H)38	<b>63,00</b>
561515	495x270x(H)56	<b>114,00</b>



561607

### TACA GN 1/1

kod	mm	PLN
561607	530x325x(H)20	<b>93,00</b>



566008

566015

### TACA BANKIETOWA GN

- Wykonana z melaminy

kod	-	mm	PLN
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	<b>25,00</b>
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	<b>37,00</b>
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	<b>40,00</b>
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	<b>68,00</b>
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	<b>62,00</b>
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	<b>69,00</b>



566206



561560

### MISKA KWADRATOWA

kod	kolor	mm	PLN
566206	czarny	190x190x(H)90	<b>133,00</b>
561560	biały	130x130x(H)65	<b>19,90</b>
561577	biały	190x190x(H)100	<b>45,00</b>
561584	biały	270x270x(H)105	<b>82,00</b>





## PÓLMISEK BUFETOWY

- Higieniczny, odporny na uderzenia
- Bardzo lekki
- Wykonany z melaminy

kod	mm	PLN
561669	530x325x(H)40	109,00



561669



561775

## PATERA DO CIASTA OKRĄGLA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566572	ø310x(H)80	168,00
561775	ø310x(H)160	203,00



566527

## PATERA DO CIASTA KWADRATOWA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566589	310x310x(H)80	173,00
566527	310x310x(H)160	209,00



561966



561973



561980



561997

## STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

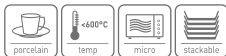
kod	mm	PLN
561966	260x230x(H)100	39,00
561973	265x230x(H)200	58,00

## STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561980	ø200x(H)100	49,00
561997	ø200x(H)200	78,00





783009



783016



783023



785003

785010

## POJEMNIKI GN Z PORCELANY

- Wykonane z białej, błyszczącej porcelany
- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wytrzymałość na ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne

### POJEMNIK GN 1/1 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783009	530x325x(H)65	279,00

### POJEMNIK GN 1/2 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783016	325x265x(H)65	123,00

### POJEMNIK GN 1/3 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783023	325x176x(H)65	69,00

## DZBANEK DO SOSÓW Z PORCELANY

kod	litry	PLN
785010	1	54,00
785003	1,8	59,00



505502



505403

Strona gładka z wycięciem



Strona ryflowana

### DESKA DO KROJENIA PIECZYWA

- Wykonana z naturalnego drewna w ciemniejszym odcieniu.
- Wyjmowana kratka – poziome rowki.
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas cięcia.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505502	20	475x322	132,00

### DESKA DWUSTRONNA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana z drewna bukowego
- Jedna strona gładka z wycięciem
- Druga strona ryflowana – do krojenia chleba
- Elegancki wygląd
- UWAGA: nie nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	74,00



### POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	szary	520x290x(H)95	27,00

**AMER★BOX**

877968



### POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
552315	czarny	530x325x(H)100	59,00
552308	szary	530x325x(H)100	49,00



552315



552308



### POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 6-częściowy
- Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty i widelczyki do ciasta

kod	kolor	mm	PLN
552353	szary	530x325x(H)105	49,00
552360	czarny	530x325x(H)105	54,00



552360



552353

### POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Na 4 wkłady
- Pojemnik nie zawiera wkładów



kod	mm	PLN
552407	255x295x(H)215	163,00



552407

### WKŁAD NA SZTUĆCE POLIPROPYLENOWY

kod	mm	PLN
871201	ø97x(H)137	15,00



871201



552490

### WKŁAD NA SZTUĆCE STALOWY

kod	mm	PLN
552490	ø97x(H)137	27,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****589**

Pokrywy do tac  
na stronie **580**



436103



### TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z MATOWYM RANTEM

- Polerowana, z matowym rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pasuje do tacy chłodzącej 424186

kod	mm	PLN
436103	530x325x(H)13	92,00



807705



### TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z GŁADKIM RANTEM

kod	mm	PLN
807705	530x325x(H)10	96,00



410110



### TACA BANKIETOWA GN 1/1, ZE SKOŚNYM RANTEM

kod	mm	PLN
410110	530x325x(H)20	47,00



809181



### TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA GN 1/1, PIĘTROWALNA

- Z uchwytnymi
- Odległość pomiędzy spiętowanymi tacami 40 mm
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
809181	530x325x(H)70	183,00



405000



### TACA DO SERWOWANIA, OWALNA

- Satynowana
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
405000	200x140	17,00
405208	265x195	23,00
405307	285x220	25,00



480106



### TACA BARMAŃSKA

kod	mm	PLN
480106	ø315x(H)45	56,00





### TACA DO SERWOWANIA OKRĄGLA

- Ozdobny wzór
- Wykonana ze stali nierdzewnej



kod	mm	PLN
480205	ø300x(H)17	28,00
480403	ø400x(H)19	49,00



807804

18/0  
stainless steel

### TACA BANKIETOWA GN 1/1, Z OZDOBNYM RANTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej z wykończeniem w potysku.
- Ozdobiony rant z dekoracyjnymi wzorami.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do tacy chłodzącej HENDI (kod: 424186).

kod	mm	PLN
807804	530x325	91,00



871829



### TACA DO WITRYNY CHŁODZĄCEJ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Z profilowanym rantem.
- Pasuje do zestawów: taca chłodząca z pokrywą HENDI (kod: 424155) i witryny chłodzącej HENDI (kody: 871805 i 871812).

kod	mm	PLN
871829	395x283	44,00



S.S.  
stainless steel

### PÓLMISEK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
404003	190x140	15,00
404102	245x170	21,00
404201	300x220	25,00
404300	350x240	29,00
404409	400x260	35,00
404508	450x290	40,00
404607	500x350	51,00



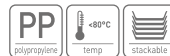
do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

591



## TACE Z POLIPROPYLENU



### TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	PLN
878903	szary	305x415x(H)20	16,00
878910	czerwony	305x415x(H)20	16,00
878927	niebieski	305x415x(H)20	16,00
878934	zielony	305x415x(H)20	16,00
878941	brązowy	305x415x(H)20	16,00
878958	czarny	305x415x(H)20	17,00

### TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD DUŻA

kod	kolor	mm	PLN
878804	szary	350x450x(H)20	20,00
878811	czerwony	350x450x(H)20	20,00
878828	niebieski	350x450x(H)20	20,00
878835	zielony	350x450x(H)20	20,00
878842	brązowy	350x450x(H)20	20,00
878859	czarny	350x450x(H)20	20,00

### TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	PLN
878712	czerwony	265x345x(H)20	15,00
878705	szary	265x345x(H)20	15,00
878729	niebieski	265x345x(H)20	14,00
878736	zielony	265x345x(H)20	14,00
878743	brązowy	265x345x(H)20	14,00
878750	czarny	265x345x(H)20	17,00



Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza







## TACA FAST FOOD Z POLIPROPYLENU, OWALNA

- Owalna, z niskim rantem

kod	kolor	mm	PLN
878507	szary	265x195x(H)15	14,00
878552	czarny	265x195x(H)15	10,00



878507



878552

# CAMBRO



## TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD

- Przeznaczona dla lokali samoobsługowych i stołówek
- Wykonana z polipropylenu, odporna na odkształcenia, uderzenia, zarysowania i plamy
- Teksturowana powierzchnia antypoślizgowa dodatkowo maskuje drobne zarysowania
- Zaokrąglone ranty oraz wzmocniona konstrukcja brzegów dla bezpiecznego przenoszenia

- Odporność na temperaturę w zakresie od -10 °C do 80 °C; nie zaleca się używania do wózków podgrzewanych
- Możliwość sztaplowania tac
- Możliwość mycia w zmywarce w cyklu krótkim (60 s w maks. 80 °C, raz dziennie)
- Waga netto: 340 g



1216FF107  
1418FF107

1216FF110  
1418FF110

1216FF119  
1418FF119

1216FF163  
1418FF163

1216FF167  
1418FF167

1216FF186  
1418FF186



kod	kolor	mm	PLN
1216FF119	zielony	300x410x(H)19	19,00
1216FF107	szary	300x410x(H)19	23,00
1216FF110	czarny	300x410x(H)19	19,00
1216FF163	czerwony	300x410x(H)19	19,00
1216FF167	brązowy	300x410x(H)19	19,00
1216FF186	niebieski	300x410x(H)19	19,00
1418FF119	zielony	355x457	25,00
1418FF107	szary	355x457	30,00
1418FF110	czarny	355x457	25,00
1418FF163	czerwony	355x457	25,00
1418FF167	brązowy	355x457	25,00
1418FF186	niebieski	355x457	25,00

## TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU



878101

### TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA, CZARNA

kod	mm	PLN
878118	255x355	23,00
878101	530x325	35,00



878125

### TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGLA, CZARNA

kod	mm	PLN
878125	ø280x(H)20	22,00
878132	ø360x(H)20	22,00
878149	ø410x(H)20	25,00



878606

### TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGLA, WYSOKI RANT, CZARNA

kod	mm	PLN
878606	ø320x(H)37	32,00
878408	ø360x(H)39	33,00

## TACE POLIESTROWE DO RESTAURACJI SAMOBSŁUGOWYCH



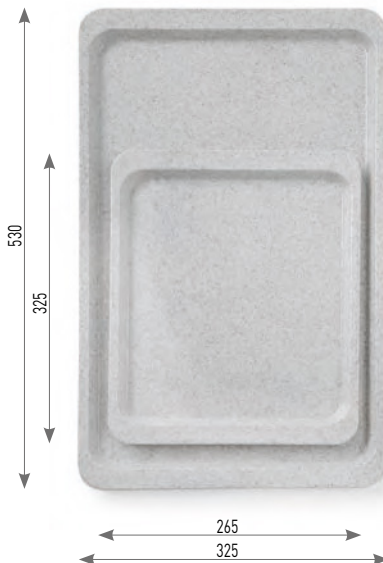
876619



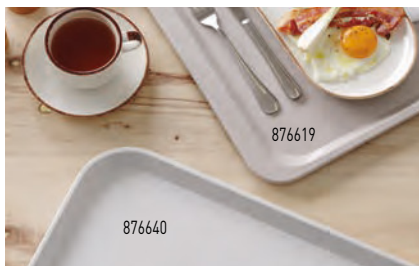
### TACA POLIESTROWA, DO RESTAURACJI SAMOBSŁUGOWYCH

- Idealna do stolówek i barów samoobsługowych
- Prostokątna, gładka, w kolorze granitowym
- Profesjonalna jakość, wyjątkowa trwałość materiału

kod	-	mm	PLN
876619	GN 1/1	530x325	42,00



Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza



876619

876640



## TACE POLIESTRÓWE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)



508657



508817



508718

### TACA POLIESTRÓWA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	PLN
508657	200x280	30,00
508626	325x530	50,00
508619 Euronorm	370x530	49,00

### TACA POLIESTRÓWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGLA

- Czarna

kod	mm	PLN
508824	ø280x(H)22	23,00
508817	ø350x(H)22	31,00
508800	ø400x(H)22	39,00
508794	ø460x(H)22	56,00
508787	ø500x(H)22	107,00

### TACA POLIESTRÓWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

- Czarna

kod	mm	PLN
508718	160x230	15,00
508725	200x265	21,00
508732	210x290	21,00



508831



### TACA POLIESTRÓWA, OWALNA XL

- Czarna

kod	mm	PLN
508831	735x600	110,00

810507



### STOJAK DO TAC SKŁADANY

- Wykonany z materiałów wysokiej jakości, stabilna, mocna konstrukcja
- Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu

kod	mm	PLN
810507	520x410x(H)800	219,00





1400CT110

1600CT522

-10 °C +100 °C

**TACA DO SERWOWANIA CAMTREAD® OKRĄGLA, ANTYPOŚLIZGOWA**

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej w barach i restauracjach oraz do serwowania posiłków podczas przyjęć i bankietów
- Wykonana z włókna szklanego i żywicy poliestrowej
- Posiada gumowaną powierzchnię zapewniającą dobrą przyczepność
- Trwała, odporna na zadrapania i wysoką temperaturę (wytrzymałość termiczna od -10°C do 100°C)
- Funkcjonalna – uniesione krawędzie zapewniają dodatkową ochronę
- Nadaje się do częstego mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
1400CT110	czarny	ø355x(H)21	49,00
1400CT522	bordowy	ø355x(H)21	50,00
1600CT110	czarny	ø405x(H)21	63,00
1600CT522	bordowy	ø405x(H)21	64,00

**CAMBRO**

2700CT110

-10 °C +100 °C

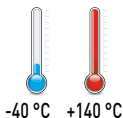
**TACA DO SERWOWANIA CAMTREAD® OWALNA, ANTYPOŚLIZGOWA**

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej w barach i restauracjach oraz do serwowania posiłków podczas przyjęć i bankietów
- Wykonana z włókna szklanego i żywicy poliestrowej
- Posiada gumowaną powierzchnię zapewniającą dobrą przyczepność
- Trwała, odporna na zadrapania i wysoką temperaturę (od -10°C do 100°C)
- Funkcjonalny owalny kształt
- Nadaje się do częstego mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
2700CT110	czarny	685x560x(H)32	158,00



VE3253A29

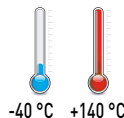
**TACA POLIESTROWA VERSA Z PŁASKIM RANTEM**

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od -40°C do 140°C)
- Gładka powierzchnia łatwa w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: grafitowy

kod	mm	PLN
VE3253A29	325x530	37,00
VE3646A29	360x460	37,00



VE3646A29

**TACA POLIESTROWA VERSA Z WYSOKIM RANTEM, GRANITOWA**

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od -40°C do 140°C)
- Wzmocnione narożniki i wysoki rant zapewniające bezpieczeństwo użytkowania
- Gładka powierzchnia łatwa w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: grafitowy

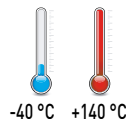
kod	mm	PLN
VE3646A29	360x460	37,00



GZ4002A83



GZ3980A83

**CAMBRO****TACA POLIESTROWA VERSA Z PŁASKIM RANTEM, GRANITOWA**

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od -40°C do 140°C)
- Wzmocnione narożniki zapewniające bezpieczeństwo użytkowania

- Gładka powierzchnia wygodna w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: grafitowy

kod	mm	PLN
GZ4002A83	325x530	<b>37,00</b>
GZ3980A83	370x530	<b>39,00</b>

**TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE**

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania



507216



507865



507711

**TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA**

kod	mm	PLN
507216	325x530	<b>56,00</b>
507469	330x430	<b>52,00</b>
507025	460x360	<b>52,00</b>
507117	370x530	<b>58,00</b>
507018	430x610	<b>78,00</b>

**TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA**

kod	mm	PLN
507865	ø380x(H)15	<b>46,00</b>

**TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT**

kod	mm	PLN
507711	ø320x(H)35	<b>56,00</b>
507766	ø360x(H)30	<b>68,00</b>
507773	ø420x(H)30	<b>94,00</b>

**TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA**

kod	mm	PLN
507964	230x160	<b>21,00</b>
507568	200x265	<b>26,00</b>
507933	290x210	<b>31,00</b>



507933



507568

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****597**



### TACA DO SERWOWANIA Z LAMINATEM Z MELAMINY, ANTYPOŚLIZGOWA, Z WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminą
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych, eleganckich wzorach

kod	kolor	mm	PLN
508916	drewno	240x340	<b>33,00</b>
508862	jasne drewno	330x430	<b>54,00</b>
508879	drewno	330x430	<b>54,00</b>
508947	drewno	370x530	<b>59,00</b>

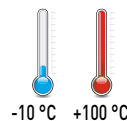


**CAMBRO**

PH558516000

PH558526000

PH558536000



### TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA, ANTYPOŚLIZGOWA, Z DREWNA BUKOWEGO

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej i ekspozycji potraw w restauracjach, pubach lub podczas cateringu
- Elegancki wygląd – wykonana z warstw naturalnego drewna bukowego potoczonych żywicą melaminową, dzięki czemu jest odporna na działanie środków chemicznych, powstawanie plam i mechaniczne uszkodzenia
- Antypoślizgowa powierzchnia oraz wysoka krawędź tacy zapewniają stabilność naczyń i bezpieczeństwo obsługi gości
- Wysoka odporność termiczna (od -10°C do 100°C) pozwala na serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych dań

- UWAGA: Nie zaleca się użytkowania tacy w podgrzewanych wózkach
- Łatwe składowanie przez możliwość układania w stosy
- Zalecane mycie ręczne (mycie w zmywarkach wyłącznie w bardzo krótkich cyklach)
- Waga: 170 g

kod	kolor	mm	PLN
PH558516000	drewno	ø320	<b>89,00</b>
PH558526000	drewno	ø360	<b>119,00</b>
PH558536000	drewno	ø420	<b>149,00</b>



**CAMBRO**

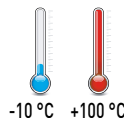
Mahoń  
CA3253E73

Jasne drewno  
CA3753E86  
CA3343E86

Dąb  
CA3753E87  
CA3343E87

Ciemne drewno  
CA3753E88  
CA3343E88

Grafit  
CA3343E82



### TACA DO SERWOWANIA CAPRI

- Przeznaczona do użytku w restauracjach, barach, kawiarniach i w cateringu
- Wytrzymała, wykonana z warstw papieru nasączonych melaminą, połączonych pod ciśnieniem z syntetyczną żywicą
- Gładka powierzchnia, odporna na działanie środków chemicznych i zaplamienia
- Duża odporność termiczna (od -10°C do 100°C) umożliwiająca serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych potraw
- Eleganckie kolory: drewna dębowego, mahoniowy lub grafitowy
- Łatwe składowanie przez możliwość układania w stosy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach komercyjnych (raz dziennie)

kod	kolor	mm	PLN
CA3253E73	mahoń	325x530	<b>54,00</b>
CA3753E86	jasne drewno	370x530	<b>60,00</b>
CA3753E87	drewno	370x530	<b>60,00</b>
CA3753E88	ciemne drewno	370x530	<b>60,00</b>
CA3343E82	granitowo-grafitowy	330x430	<b>45,00</b>
CA3343E86	jasne drewno	330x430	<b>47,00</b>
CA3343E87	drewno	330x430	<b>47,00</b>
CA3343E88	ciemne drewno	330x430	<b>47,00</b>



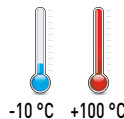
MY4361E73



MY3800E73



MY2026E73

**CAMBRO**

### TACA DO SERWOWANIA MYKONOS PROSTOKĄTNA, ANTYPÓŚLIZGOWA, W KOLORZE MAHOINIOWYM

- Przeznaczona do użytku w kawiarniach, barach i podczas cateringu
- Wytrzymała, wykonana z warstw specjalnego papieru nasączonego melaminą, połączonych z syntetyczną żywicą pod ciśnieniem
- Antypoślizgowa powierzchnia zapewniająca stabilność naczyń, wspomagająca bezpieczną obsługę gości
- Odporność na działanie środków chemicznych, zaplamienia i uszkodzenia mechaniczne
- Wysoka odporność termiczna (od -10°C do 100°C) umożliwiającą serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych potraw

- UWAGA: Nie zaleca się użytkowania w podgrzewanych wózkach
- Łatwe składowanie dzięki możliwości układania w stosy
- Przeznaczona do mycia ręcznego (mycie w zmywarkach wyłącznie w bardzo krótkich cyklach)

kod	kształt	mm	PLN
MY3343E73	prostokątna	330x430	<b>63,00</b>
MY3646E73	prostokątna	360x460	<b>69,00</b>
MY3253E73	prostokątna	325x530	<b>76,00</b>
MY3753E73	prostokątna	370x530	<b>82,00</b>
MY4361E73	prostokątna	430x610	<b>124,00</b>
MY3800E73	okrągła	ø380	<b>61,00</b>
MY2026E73	owalna	200x265	<b>28,00</b>
MY2129E73	owalna	210x290	<b>30,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

**599**

## TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE Z NADRUKIEM

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania



507971

## TACA DO SERWOWANIA ANTYPOŚLIZGOWA, Z NADRUKIEM

kod	mm	PLN
507971	ø380x(H)15	69,00



508015



508008

## TACA DO SERWOWANIA Z NADRUKIEM, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
508008	330x430	69,00
508015	330x430	69,00
508022	330x430	69,00



508022





## RESTAURACYJNY SYSTEM PRZYWOŁAWCZY

**NEW**

ABS  
plastic



201633

Alarm:



dźwiękowy



światlny



wibracyjny

## RESTAURACYJNY SYSTEM PRZYWOŁAWCZY

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika [programowalne numery od 001 do 998].
- Kontroler z klawiaturą dotykową.
- Antena wbudowana do kontrolera zapewniająca brak zakłóceń sygnału przez inne urządzenia.
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie - wszystkie wyłączone jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 500 m.
- Maks. liczba pagerów programowanych na 1 centralę: 998.
- W zestawie: centrala, 10 pagerów, stacja dokująca z zasilaczem.
- Pagers również sprzedawane oddzielnie - 10 szt. (kod: 201640).

kod	PLN
201633	1799,00

## PAGERY RESTAURACYJNE - ZESTAW UZUPEŁNIAJĄCY 10 SZT.

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika [programowalne numery od 001 do 998].
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie - wszystkie wyłączone jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 500 m.
- Pagers współpracują jedynie z kontrolerem Restauracyjnego systemu przywoławczego HENDI - sprzedawany oddzielnie [kod: 20163].

kod	PLN
201640	999,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

601



## MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Blaty z polietylenu HDPE
- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia

**AMER★BOX®**

HDPE  
polietyleno

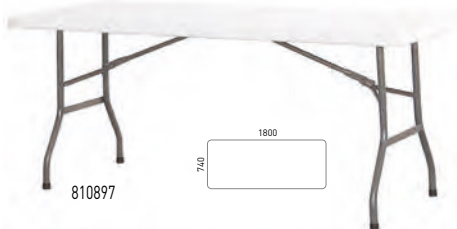


### STÓŁ CATERINGOWY

- Składany do formatu walizki, łatwy w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
810927	1520x700x(H)740	<b>324,00</b>
810910	1830x750x(H)740	<b>389,00</b>

**AMER★BOX®**



### STÓŁ CATERINGOWY

- Do użytku w barach, restauracjach oraz podczas cateringu
- Blat wykonany z polietylenu HDPE
- Rama wykonana z profili metalowych malowanych proszkowo
- Możliwość złożenia
- Łatwy transport i przechowywanie
- Łatwy do czyszczenia - powierzchnie odporne na zabrudzenia
- Maks. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810347	870x870x(H)740	<b>229,00</b>
810897	1800x740x(H)740	<b>379,00</b>



### WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW

- Ułatwia transport stołów cateringowych
- Może pomieścić do 10 okrągłych stołów w pozycji pionowej lub ponad 20 prostokątnych stołów ułożonych w stos
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
811221	1800x850x(H)990	<b>979,00</b>





810958

**STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY**

kod	mm	PLN
810958	ø800x(H)1100	309,00



810934

**STÓŁ CATERINGOWY**

- Maks. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810934	1220x610x(H)740	259,00



813157

813164

**OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM** OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

- Tkanina: jersey 160 g/m<sup>2</sup>
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø800-850

kod	kolor	mm	PLN
813157	biały	ø850x(H)1150	85,00
813164	czarny	ø850x(H)1150	85,00



813829

813836

**OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM Ø70-85 CM** OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

- Tkanina: jersey 160 g/m<sup>2</sup>
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø700-850

kod	kolor	mm	PLN
813829	biały	ø850x(H)1150	82,00
813836	czarny	ø850x(H)1150	82,00

**OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM**

- Tkanina: jersey 160 g/m<sup>2</sup>
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

kod	kolor	-	mm	PLN
814369	biały	810934	1200x760x(H)730	109,00
814376	czarny	810934	1200x760x(H)730	109,00
814390	biały	810927	1500x760x(H)730	125,00
814406	czarny	810927	1500x760x(H)730	125,00
814420	biały	810910 810897	1830x760x(H)730	135,00
814437	czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	135,00



814437

814420





810941



**STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY**

- Maks. obciążenie do 250 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810996	ø1500x(H)740	<b>649,00</b>
810941	ø1800x(H)740	<b>959,00</b>



814451

**OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM**

- Tkanina: jersey 160 g/m<sup>2</sup>  
 - 90% poliester, 10% elastan  
 - Nie wymaga prasowania  
 - Doskonała trwałość kolorów



kod	kolor	odpowiedni do	mm	PLN
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	<b>179,00</b>
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	<b>179,00</b>

814468



811191



**ŁAWKA CATERINGOWA**

- Składana do formatu walizki, łatwa w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
811191	1830x300x(H)430	<b>249,00</b>

**KRZESŁO CATERINGOWE BIAŁE**

- Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810965	540x440x(H)840	<b>149,00</b>



810965

810989

**KRZESŁO CATERINGOWE CZARNE**

- Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810989	540x440x(H)840	<b>159,00</b>







810378

### SŁUPEK ODGRADZAJĄCY Z TAŚMĄ W KOLORZE SREBRNYM

- System odgradzający z wbudowaną, wyciąganą czarną taśmą
- Łatwy montaż, taśma mocowana do kolejnego słupka za pomocą systemu zacisków
- Taśma: długość ok. 2,7 m, szerokość 5 cm

kod	mm	PLN
810378	stupek + podstawa ø360x(H)1010	259,00
810422	stupek ø64x(H)935	164,00
810484	podstawa ø360x(H)65	139,00



810392

### SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE SREBRNYM CHROMOWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod	mm	PLN
810392	stupek + podstawa ø360 x(H)1010	264,00
810446	stupek ø51x(H)935	115,00
810484	podstawa ø360x(H)65	139,00



810385

### SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE ŻŁOTYM

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod	mm	PLN
810385	stupek + podstawa ø360 x(H)1010	254,00
810439	stupek ø51x(H)935	149,00
810491	podstawa ø360x(H)65	139,00



810453

810460

810477

### LINA DO SŁUPKÓW ODGRADZAJĄCYCH

- Wykonana z wytrzymałego sznurka z karabińczykami ze stali nierdzewnej
- Do użytku w połączeniu ze słupkami odgradzającymi



kod	-	długość (mm)	PLN
810453	czzerwona z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	89,00
810460	niebieska z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	89,00
810477	czzerwona z karabińczykami w kolorze złotym	1500	89,00



810477

810385

## OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI



596807



### OTWIERACZ

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
596807	(L)140	13,00



597200



### OTWIERACZ

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
597200	(L)110	14,00



Obcinarka do folii



597323

### OTWIERACZ BARMĄŃSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowany dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	PLN
597323	37x130x(H)14	39,00



597507



### KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
597507	(L)170	30,00



594018



### OTWIERACZ BARMĄŃSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
594018	110x25	9,99



596746



### OTWIERACZ BARMĄŃSKI

kod	mm	PLN
596746	179x40x(H)2	10,00



Zobacz film



643914



### OTWIERACZ DO BUTELEK Z POJEMNIKIEM NA KAPSELE

- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- W zestawie śruby i kotki

kod	mm	PLN
643914	135x70x(H)295	39,00



596883



### OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY

kod	PLN
596883	14,00



Z dodatkowym wyciągiem do długich korków



Zobacz film

### OTWIERACZ BARMĄŃSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

kod	mm	PLN
597316	(L)120	26,00





18/8  
stainless steel

### NALEWAK Z KLAPKĄ FREE-FLOW - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Wykonany ze stali nierdzewnej z gumowym korkiem
- Nadaje się do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do  $\varnothing 20$  mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599334	6	$\varnothing 30 \times 120$	31,00

599334



599372

### NALEWAK - 6 SZT.

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599372	6	5,00/30,00



599488

599464

599471



593363

### NALEWAK MIEDZIANY DŁUGI

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Z odpowietrznikiem
- Z korkiem z tworzywa

S.S.  
stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	PLN
593363	12	119,00



593363

### NALEWAK

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599488	szybki przepływ	6	6,00/36,00
599464	wolny przepływ	6	6,00/36,00
599471	z klapką	6	6,00/36,00

18/8  
stainless steel



### NALEWAK STALOWY DŁUGI

- Z korkiem z tworzywa

kod	PLN
590140	6,50



18/8  
stainless steel

### NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do  $\varnothing 20$  mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	$\varnothing 30 \times 120$	27,00

599327





599402

599419

599426

599433

**NALEWAK - ZESTAW 4 SZT.**

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599402	niebieski	4	3,75/15,00
599419	czerwony	4	6,00/24,00
599426	przezroczysty	4	6,00/24,00
599433	żółty	4	3,75/15,00



599440

599457

**NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.**

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599440	2 czarny, 2 biały, 2 czerwony	6	1,65/9,90
599457	2 niebieski, 2 czerwony, 2 zielony	6	1,50/9,00

ABS  
plastic

598719

Mocowanie do ściany



598818

Mocowanie do półki

**STOJAK NA BUTELKI**

- Wysokość butelki: 240-350 mm

kod	-	PLN
598719	mocowany do półki	59,00
598818	mocowany do ściany	57,00



598009

598207

598405

**DOZOWNIK NIEKAPIĄCY**

kod	poj. [ml]	PLN
598009	25	24,00
598207	35	24,00
598405	50	24,00



599006

599105

599204

ABS  
plastic**DOZOWNIK Z KULKĄ**

kod	-	PLN
599006	25 ml	12,00
599105	35 ml	12,00
599204	50 ml	12,00



552049

### KOREK ZACISKOWY DO BUTELEK - 3 SZT.

- Zapobiega wyciekom i rozlaniu napoju
- Hermetyczne zamknięcie przedłuża trwałość produktu w już otwartej butelce
- Wykonany z nylonu z dźwignią z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Zintegrowany silikonowy pierścień szczelnie zamykający butelkę po naciśnięciu dźwigni
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do  $\varnothing$  20 mm
- Zestaw zawiera 3 korki w kolorach: zielony, biały i czerwony

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
552049	3a	$\varnothing$ 36x81	20,00



595572



### DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK

- Do łatwego wycinania otworów o  $\varnothing$  6,5 mm w kapslach i puszkach
- Słomka umieszczona w otworze zabezpiecza napój przed owadami
- Minimalizuje wyciek przewróconych napojów
- Nadaje się do słomek biodegradowalnych  $\varnothing$  6 mm

kod	mm	PLN
595572	$\varnothing$ 45x(H)80	58,00



595589



### KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek.
- Z silikonową uszczelką.

kod	PLN
595589	17,00



595558

### KOREK - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA w czarnym kolorze
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do  $\varnothing$  20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
595558	6	$\varnothing$ 31x31	12,00



595565

### KOREK Z NAKRĘTKĄ - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do  $\varnothing$  20 mm

kod	ilość szt. w opak.	PLN
595565	6	16,00



557600



### DYSPENSER BARMAŃSKI Z WYMIENNYMI KOŃCÓWKAMI

- Wymienna końcówka i pokrywka
- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
- Odkręcana górna część

kod	litry	mm	PLN
557600	0,8	$\varnothing$ 90x(H)300	25,00

## POJEMNIKI BARMAŃSKIE NA DODATKI DO DRINKÓW

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z tworzyw sztucznych najwyższej jakości
- Obudowa z HIPS oraz przezroczysta pokrywka z ABS chroniąca żywność przed zanieczyszczeniem i owadami
- Każdy pojemnik można łatwo wyjąć z uchwyty, np. w celu uzupełnienia zapasu produktu
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce



552018



552025



552131



552032

### POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 3 WKŁADY

- 3 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552018	480x150 x(H)100	69,00

### POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 4 WKŁADY

- 4 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552025	480x150 x(H)100	69,00

### POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 5 WKŁADÓW

- 5 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw

kod	mm	PLN
552131	480x150 x(H)100	99,00

### POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 6 WKŁADÓW

- 6 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552032	480x150 x(H)100	72,00

BAR



552100

### POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z najwyższej jakości tworzywo
- Obudowa ze stali nierdzewnej oraz przezroczysta pokrywka z polipropylenu chronią żywność przed zanieczyszczeniem lub owadami
- Pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw, każdy można łatwo wyjąć z obudowy
- Pojemniki można myć w zmywarce

kod	-	mm	PLN
552100	5 kontenerów	375x140x(H)90	115,00





596890

### SERWETNIK Z 3 PRZEGRODAMI

- Do użytku w każdym lokalu gastronomicznym
- Wykonany z polistyrenu
- Duża komora na serwetki o wymiarach 135x135 mm
- 2 mniejsze komory o wymiarach 24x115 mm na słomki, mieszadła itp.

kod	mm	PLN
596890	193x143x(H)136	20,00



596760

### PRZYBORNIK BARMĄSKI BAR CADDY

- 6 przegródek na serwetki, stonki, mieszadłka itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm, 2 przegródki 51x48 mm, 2 przegródki 51x44 mm, 1 przegródka 102x46 mm
- Wykonany z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596760	240x145x(H)105	41,00



826485

826348



### DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	18,00
826478	czarny	250x150	10	19,00
826355	biały	300x200	10	30,00
826485	czarny	300x200	10	25,00



596777



### KRUSTOWNICA 3-POZIOMOWA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 rozsuwane pojemniki odpowiednio opisane: sok limonkowy, sól, cukier
- Wkładka z gąbki w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu
- Wykonana z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596777	200x160x(H)75	34,00





### MOŹDZIERZ

- Wykonany z czarnego polipropylenu
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.
- Dostępny w wersjach: gładkiej i profilowanej (gwiazdka)

kod		mm	PLN
596739	profilowany, kratka	ø34x207	13,00
596944	gładki	ø34x207	11,00
596951	profilowany, gwiazdka	ø34x207	11,00



BAR



521410

### SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA

kod	mm	PLN
521410	220x80	18,00



521434

### SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA Z OTWORAMI

kod	mm	PLN
521434	220x80	22,00



596685

### SITKO BARMAŃSKIE BAR UP

kod	PLN
596685	9,00



593370

### SITO BARMAŃSKIE JULEP

- Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593370	75x25x(H)160	23,00





593035

**SHAKER DO KOKTAJLI 3-CZĘŚCIOWY**

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
593035	0.75	ø90x(H)255	<b>43,00</b>



593042

**SHAKER BOSTOŃSKI**

kod		litry	PLN
593066	szklanica	0.45	<b>10,00</b>
593042	kubek stalowy	0.8	<b>18,00</b>



593066



593042

**SHAKER BOSTOŃSKI CZARNY, 0,8 L**

kod	litry	PLN
596678	0.8	<b>25,00</b>



593004

**SHAKER DO KOKTAJLI 3-CZĘŚCIOWY**

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
593004	0.75	ø80x(H)240	<b>57,00</b>



593301

**SHAKER FRANCUSKI**

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią  
- 2-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593301	0.6	ø91x(H)227	<b>104,00</b>



593318

**SHAKER DO KOKTAJLI TIN-TIN**

- Polecany do użytku bezpośredniego przy barze  
- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią  
- 2-częściowy  
- 2 kubki 600/800 ml: ø 90x(H)140 mm / ø 92x(H)174 mm  
- Elegancki, nowoczesny design

kod	mm	PLN
593318	ø92	<b>122,00</b>



593356

**KUBEK DO KOKTAJLI**

- Do serwowania koktajli i drinków  
- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593356	øx(H)89	<b>69,00</b>



596982

**KUFEL MIEDZIANY**

kod	litry	mm	PLN
596982	0.4	ø85x(H)105	<b>20,00</b>
596975	0.5	ø97x(H)100	<b>31,00</b>



596975





593097



### ŁYŻKA BARMĄSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593097	27x27x(H)266	14,00



593325



### ŁYŻKA BARMĄSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593325	27x20x(H)450	54,00



596968



### ŁYŻKA BARMĄSKA BAR UP

kod	mm	PLN
596968	(L)380	14,00



523520

### SZCZYPCE DO LODU

- Zestaw 2 szt.

kod	mm	szt./opak.	PLN
523520	(L)180	6,50/13,00	



596753



### SITO BARMĄSKIE

- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
596753	82x28x(H)165	18,00



638118



### SITO BARMĄSKIE BAR UP

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638118	ø65x220	5,00



638149



### SITO BARMĄSKIE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach

- Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
- Cienka siatka z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638132	ø65x220	8,00
638149	ø75x220	10,00



638170



### SITO BARMĄSKIE

#### STOŻKOWE CZARNE BAR UP

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach

- Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
- Cienka siatka z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638170	ø75x220	13,00



638163



### SITO BARMĄSKIE

#### STOŻKOWE CZARNE BAR UP

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638163	ø75x220	7,00





### MIARKA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596920	ø43x(H)110	9,90



### MIARKA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Polecana do użytku bezpośrednio przy barze
- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml
- Dodatkowo wytoczona pojemność 35 ml
- Elegancki, nowoczesny design

kod	mm	PLN
593332		51,00



### MIARA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- W eleganckim czarnym kolorze
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596654	ø45x(H)110	14,90



### MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596722	ø43x(H)85	16,00



### MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 35 ml
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
596715	ø40x(H)73	16,00



### MIARKA BARMAŃSKA

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Dwustronna
- W eleganckim czarnym kolorze

kod	mm	PLN
596630	ø40x(H)75	10,90
596647	ø45x(H)86	11,90



N6666

### SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	litry	PLN
N6666	0.55	26,00



do cen należy doliczyć VAT 23%





679012



### FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością
- 2 formy w zestawie

kod	mm	PLN
679012	190x105x(H)30	32,00



679043



### FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Do przygotowania 15 małych kostek lodu (±3x3x3 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679043	190x120x(H)35	28,00



679036



### FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu (±5x5x5 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679036	170x110x(H)52	29,00



Zobacz film



679029



### FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu (± ø4,5 cm)
- 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679029	180x125x(H)50	45,00



679050



### FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679050	125x190x(H)60	72,00



679067



### FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679067	122x122x(H)60	39,00

### FORMA DO KOSTEK LODU

- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

kod	mm	PLN
679005	335x180	54,00



679005

Z podstawką usztywniającą







471500

**MISA DO SZAMPANA**

kod	litry	mm	PLN
471500	13.5	ø370x(H)230	265,00



471524

**MISA DO SZAMPANA**

kod	litry	mm	PLN
471524	9.5	ø350x(H)230	89,00



593165

**MISA DO SZAMPANA**

- Wykonana z przezroczystego plastiku
- Przezroczysta
- Owalna

kod	mm	PLN
593165	470x290x(H)230	152,00



593202

**WIADRO DO SZAMPANA**

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z okrągłymi uchwytyami
- Duży rozmiar - nadaje się do przechowywania różnego rodzaju butelek
- Pojemność: 3,3 l
- Pasuje do stojaka: 593905

kod	litry	mm	PLN
593202	3.3	ø220x(H)190	39,00



593103

**WIADRO DO SZAMPANA**

- Z uchwytyami
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593103	3.5	ø210x(H)210	49,00



593158

**WIADRO DO SZAMPANA**

- Przezroczyste
- Wykonane z przezroczystego plastiku
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593158	3	220x185x(H)226	119,00



594704

**POJEMNIK DO LODU  
- PODWÓJNE ŚCIANKI**

kod	litry	mm	PLN
594704	5	ø200x(H)230	279,00



593905

**STOJAK NA WIADRO  
DO SZAMPANA**

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Końcówki stelaża zabezpieczone gumą aby zapobiec uszkodzeniu blatu
- Odpowiedni na wiadra: 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra

kod	mm	PLN
593905	ø195x(H)510	82,00



593608

**STOJAK NA WIADRO  
DO SZAMPANA**

- Wygodny do magazynowania
- Składany, 5-częściowy
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	PLN
593608	ø185x(H)740	249,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



594742

### POJEMNIK DO LODU BIAŁY

kod	litry	mm	PLN
594742	5	ø190x(H)200	<b>74,00</b>
594759	10	ø292x(H)220	<b>229,00</b>



Zobacz film



593806

Używać bez  
kostek lodu



### TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wew.: 105 mm

kod	mm	PLN
593806	ø120x(H)180	<b>61,00</b>



425206



### DYSPENSER DO SOKÓW 2x12 L

- 2 zbiorniki z kranem do szybkiego nalewania soków, każdy o pojemności 12 litrów
- Regulacja temperatury od 2°C do 8°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia czyszczenie
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
425206	24	230	370	430x430x(H)640	<b>3299,00</b>

BAR



Doskonałe  
właściwości izolacyjne



593813

### TERMOS DO WINA TERMOIZOLACYJNY

- Wykonany z polipropylenu EPP, lekki, o doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Temperatura wina wzrasta ok. 1,5°C/h - utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina dłużej niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593813	ø142x(H)210	<b>59,00</b>

**NEW**



Zobacz film



274255



**GRANITOR**

- Zbiornik 12-litrowy z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od -7°C do -2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
274255	12	230	740	470x520x(H)810	<b>5999,00</b>



274224



**GRANITOR 2x12 L**

- 2 zbiorniki 12-litrowe z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od -10°C do -2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
274224	24	230	740	470x520x(H)810	<b>9599,00</b>





588574

### SYFON DO WODY SODOWEJ

- Butelka ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO<sub>2</sub>

kod	litry	mm	PLN
588574	1	ø100x(H)320	299,00



588420

### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N<sub>2</sub>O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0.5	ø80x(H)260	159,00

BAR



588406

### NABOJE DO WODY SODOWEJ CO<sub>2</sub>

- Dozowanie: 1 nabój 8 g CO<sub>2</sub> na 1 l

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588406	10	1,79/17,90



### NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypelnione N<sub>2</sub>O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabołów w syfonach Hendi może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	1,60/16,00
588215	24	1,50/36,00
586907	50	1,50/75,00



289952



## KOCIÓŁ WARZELNY DO PIWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przeznaczony do przygotowania piwa ze słoju w warunkach domowych
- Tryb pracy automatycznej - pamięć urządzenia pozwala zapisać 9 receptur, każdą do 9 kroków
- Tryb ręczny dla specjalistów warzących piwo wg własnej fantazji
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy
- Zakres temperatury grzania: od 25°C do 100°C, z dokładnością do 0,1°C
- Pompa zapewnia płynne i efektywne mieszanie zacieru
- Podziątka wewnątrz zbiornika (skala 5 l) i zewnętrzny wskaźnik w postaci szklanej rurki (skala 1 l) ułatwiają kontrolę poziomu napętnienia naczynia
- Dno oddzielające komorę fermentacyjną od pompy i sekcji sterowania - ze stali AISI 304
- Kran spustowy
- Pokrywa ze szkła hartowanego

kod	V	W	PLN
289952	230	2500	<b>1839,00</b>
289969	230	3000	<b>2349,00</b>



289952



## KOSZ DO CHMIELENIA

- Doskonałe rozwiązanie ułatwiające gotowanie chmielu w brzezce
- Utrzymuje chmieliny wewnątrz a jednocześnie zapewnia swobodną cyrkulację brzezki przez ścianki
- Uchwyt do zawieszenia kosza wewnątrz warzelnika
- Ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mikro siatka o wielkości 60 oczek na 1 cm<sup>2</sup>
- Wymiary: Ø150/Ø100x(H)360 mm
- Całkowita wysokość kosza wraz z uchwytem: (H)380 mm
- Waga netto: 250 g
- Akcesorium do warzelnika do piwa [289952, 289969]

kod	mm	PLN
289990	ø150x(H)380	<b>135,00</b>



289952



## CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 10 ZWOJÓW

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 10
- Wysokość: zwojów 100 mm, całkowita wysokość chłodnicy 360 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 8,8 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,25 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa [289952, 289969]

kod	mm	PLN
289976	ø255x(H)360	<b>305,00</b>



289952



## CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 16 ZWOJÓW

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 16
- Wysokość: zwojów 290 mm, całkowita wysokość chłodnicy 485 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 13 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,85 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa [289952, 289969]

kod	mm	PLN
289983	ø255x(H)485	<b>365,00</b>



Zobacz film

### DYSTRYBUTOR STOŁOWY DO PIWA

- Wykonany ze szkła akrylowego
- Niekapiący kran wysokiej jakości



kod	litry	mm	PLN
598955	3	ø100x(H)815	325,00
598962	5	ø100x(H)1150	409,00

598955

598962



### SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA – ZESTAW 6 SZT.

- Biała, wykonana z plastiku



kod	mm	szt./opak.
565360	235x26	4,50/27,00

565360



BAR



516751



### WIADRO DO PIWA

- Otwieracz do butelek wbudowany w mocowanie uchwyty

kod	mm	PLN
516751	ø230x(H)180	55,00





696002

### SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki

kod	mm	PLN
696002	190x100x(H)180	46,00



696040

### SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki

kod	mm	PLN
696040	190x100x(H)250	59,00



552681

### ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa z aluminium
- Szczotka z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki

kod	mm	PLN
552681	ø150x(H)190	69,00

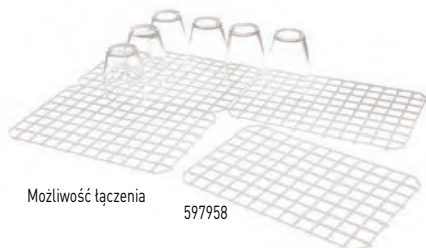


597972

597989

### MATA BARMĄSKA

kod	mm	PLN
597989	300x150x(H)9	22,00
597965	610x85x(H)15	34,00
597972	453x305x(H)15	49,00



Możliwość łączenia

597958

### KRATKA BARMĄSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597958	5	313x209	11,00/55,00





### WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Dźwignia z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
- Uchwyt zwiększający stabilność
- Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
- Część wyciskająca (prasa i pojemnik) ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
695906	225x180x(H)510	279,00



Zobacz film

695906

592069

592052

592045



### WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Stop aluminium malowany proszkowo

kod	-	mm	PLN
592045	zielony (do limonki)	203x60x(H)40	36,00
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	49,00
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	56,00





221105

### SOKOWIRÓWKA

- Do przygotowania soku z twardych owoców i warzyw
- Z dużym, 7-litrowym pojemnikiem na resztki
- Wysoka wydajność - do około 120 kg owoców lub warzyw na godzinę
- Obudowa, misa, pojemnik na sok i tarcza trąca wykonane ze stali nierdzewnej
- Otwór tacy załadunkowej i popychacz z tworzywa ABS, pojemnik na pulpę i pokrywa z polipropylenu

- Średnica wew. otworu załadunkowego: 80 mm
- Prędkość tarczy trącej: 3000 obr./min
- Bezpieczna w użyciu, możliwość pracy wyłącznie przy zamkniętej pokrywie i ramieniu zabezpieczającym
- Nie jest przeznaczona do lodu i mrożonych owoców/warzyw

kod	V	W	mm	PLN
221105	230	700	246x480x(H)531	3199,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

625



## BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smoothies oraz deserów, a nawet do kruszenia lodu.
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową.
- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu, urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest całkowicie zamknięta.
- W zestawie 2,5-litrowy, odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z wytrzymałą pokrywką

wykonaną z tworzywa polipropylenu oraz małą mierzarką z poliwęglanu

- Wyjmowany dzbanek odporny na działanie temperatury od -40 ° C do +90 ° C.
- Wysokobrotowy silnik ze zmienną prędkością – od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia) i funkcją pracy pulsacyjnej.
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik nadprądowy.



Zobacz film

Obudowa wyciszająca

Antypoślizgowa podstawa



230688



230695

BAR



## BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą panelu z pokrętkiem do regulacji obrotów oraz funkcją trybu pulsacyjnego

kod	V	W	mm	PLN
230688	230	1680	252x258x(H)547	1649,00

Nietkący sie dzbanek z poliwęglanu



Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową



## BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ – STEROWANY CYFROWO

- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania

kod	V	W	mm	PLN
230695	230	1680	252x258x(H)547	1799,00

Solidny metalowy trzpień



Trwałe metalowe gniazdo zębate





### BLENDER O WYSOKIEJ MOCY

- Przeznaczony do blendowania owoców i warzyw
- W komplecie: nietłukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka
- Zdejmowany dzbanek z poliwęglanu, odporny na działanie temp. od -40°C do 90°C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej
  - prędkość obrotowa: 8350-24800 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

kod	V	W	mm	PLN
230718	230	1680	270x250x(H)550	<b>999,00</b>

Wysoka moc  
- możliwość kruszenia lodu



W zestawie: nietłukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka

230718



### DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688230213/230602/230664, wykonany z kopoliestru tritan niezawierającego BPA
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa i mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza



933688

kod	mm	PLN
933688	200x170x(H)360	<b>459,00</b>



### DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688230213/230602/230664, wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- Bez dociskacza



943489

kod	mm	PLN
943489	200x170x(H)360	<b>429,00</b>







Zobacz film



221044

## WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów i koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich, twardych oraz do ziół, traw, kielków
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku, a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwykłej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- Prędkość: 45 obr./min
- Funkcja rewersu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały, gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy źle zamontowanej głowicy
- Maks. czas pracy ciągłej: do 20 min
- Duży otwór wsadowy o  $\varnothing 83$  mm, np. na całe jabłka, gruszki, rzepę,



Duży otwór wsadowy  $\varnothing 83$  mm, np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni

Mały otwór wsadowy  $\varnothing 42$  mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)



- z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni
- Mały otwór wsadowy o  $\varnothing 42$  mm z popychaczem na długie warzywa
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Wałek ślimakowy, stelaż sita i elementy sita wykonane z tritanu (nie zawiera bisfenolu A)
- Obudowa z praktycznym uchwytem wykonana z satynowanego aluminium i tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- 2 pojemniki z poliwęglanu na pulpę i sok, każdy o pojemności 850 ml
- W zestawie szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

kod	V	W	mm	PLN
221044	230	250	260x175x(H)545	<b>599,00</b>







Zobacz film



221204

### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok - ze stali nierdzewnej
- Wysokość do wylewki: 50 mm
- W zestawie: 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko z tworzywa ABS
- Prędkość: 1500 obr./min
- Sterowanie wyłącznicze za pomocą przycisku on/off
- Ostrona antyrozpryskowa z poliwęglanu
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	V	W	mm	PLN
221204	230	180	308x218x(H)463	<b>789,00</b>



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych

do cen należy doliczyć VAT 23%



221099

### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wymowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Ostrona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

kod	V	W	mm	PLN
221099	230	230	280x200x(H)470	<b>1539,00</b>



Nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej



Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę





design by  
Robert Bronwasser



Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min

2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu



2 kubki: ze stali nierdzewnej [poj. 0,95 l] oraz z poliwęglanu [poj. 0,9 l]

221631



221600

221617

221624

221631

221648

221655

### SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
  - 2 kubki: ze stali nierdzewnej [poj. 0,95 l] oraz z poliwęglanu [poj. 0,9 l]
  - 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu [po 2 szt.]
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221624	karmelowy	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	<b>699,00</b>

BAR



IDEALNY DO  
PRZYGOTOWANIA  
FREDDO CAPPUCCINO,  
FRAPPÉ I KOKTAJLI  
MLECZNYCH



221617



221600



221624



961124



961117



961131

### KUBEK DO MIKSOWANIA Z POLIWEGLANU DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczone do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

### KUBEK DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER, 0,97 L

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

### MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonane z trwałego poliwęglanu
- Łatwe do wymiany
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 mieszadła: podwójne i pojedyncze

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	39,00

kod	mm	PLN
961117	ø113x(H)160	79,00

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)150	39,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

631





design by  
Robert Bronwasser

**SHAKER DO KOKTAJLI  
MLECZNYCH  
NA STRONIE 630**

IDEALNY DO  
PRZYGOTOWANIA  
FREDDO CAPPUCCINO,  
FRAPPÉ I KOKTAJLI  
MLECZNYCH

BAR



S.S.  
stainless steel



695708



Zobacz film



Zobacz film

Czujnik Bezpieczeństwa  
Uniemożliwia uruchomienie  
w sytuacji otwartej przestrzeni  
przetwórczej

Poziomy tamacz  
Ostrza nierdzewne  
ustawione na poziomych  
płatach napędowych  
- szybkie i efektywne  
przetwarzania  
nawet do 120 kg/h

### KRUSZARKA DO LODU MANUALNA

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- W zestawie topatka na lód
- Wyjmowany pojemnik

kod	mm	PLN
695708	160x140x(H)270	159,00

ABS  
plastic

PP  
polipropylen

S.S.  
stainless steel



271520

### KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Obudowa ze szcztokowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka załadowca do lodu wykonana z tworzywa ABS
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
- Przechrzysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu [2,7 l]
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
271520	230	80	170x260x(H)460	429,00



271599

Wysoko umieszczona  
dysza wyładowcza  
Umożliwia kruszenie  
do naczyń o dużych  
pojemnościach

Amortyzatory podstawy  
niwelują drgania, zapobiegają  
samoistnemu przemieszczaniu  
urządzenia

Długa żywotność jednostki napędowej  
Wentylator wykorzystuje energię  
obrotu osi kruszącej przy  
jednoczesnym schładzaniu motoru

### KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość noża: 850 obr./min
- Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm
- Obudowa silnika z odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Współczynnik szczelności: IPX 1

kod	V	W	mm	PLN
271599	230	200	194x329x(H)523	1729,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

633





ABS  
plastic

18/0  
stainless steel



271568



271551



3 różne wielkości kostek



3 różne wielkości kostek

### KOSTKARKA 12

- Model nabladowy, idealny do barów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pokrywa z czarnego tworzywa ABS
- Wydajność: 12 kg/24 h, wytwarza 9 kostek na cykl
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu, produkcja metodą zalewową
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R600A
- Pojemność zasobnika na lód: 3,2 kg, ok. 100 kostek

### KOSTKARKA 15

- Model stołowy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia: 15 kg/24 h, pojemnik zasobu: 4,5 kg
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R290
- Pojemność zasobnika na lód: ok. 150 kostek

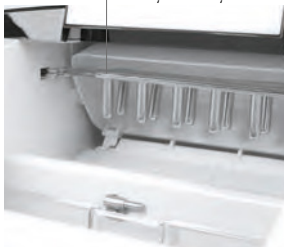
kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	297x367x(H)378	1159,00

kod	V	W	mm	PLN
271551	230	130	380x435x(H)431	1470,00

Zasobnik na lód



Produkcja kostek metodą zalewową

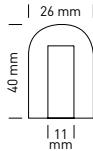


Chłodzenie kompresora (271551)





Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą



271773

### KOSTKARKA DO LODU

- Wytwarza kostki lodu częściowo puste
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 7 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R290



kod	-	V	W	mm	PLN
271773	-26 kg/dzień	230	241	398x546x(H)682	3092,00
271780	-50 kg/dzień	230	293	398x546x(H)682	3594,00

271797

### ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 20 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R290



kod	-	V	W	mm	PLN
271797	-85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)867	9432,00

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę



### KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Liczba kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu: ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- W zestawie topatka na lód
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	PLN
271575	230	300	448x400x(H)798	3259,00

271575



## ŁODÓWKI BAROWE



- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tłoczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą

- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a



	1-drzwiowa	1-drzwiowa	2-drzwiowa	Podwójne drzwi przesuwne
kod	233900	226568	235829	233917
pojemność	93 L	126 L	180 L	197 L
wymiary	500x500x(H)900 mm	600x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
półki	2 chromowane	3 chromowane	4 chromowane	4 chromowane
zakres temp.	2/10°C	2/10°C	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	D	D	D	E
moc/napięcie	130 W/230 V	135 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
PLN	<b>1899,00</b>	<b>2299,00</b>	<b>2999,00</b>	<b>2799,00</b>



	Potrójne drzwi przesuwne	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	235836	233924	233931
pojemność	303 L	287 L	448 L
wymiary	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
półki	6 chromowanych	5 chromowanych	10 chromowanych
zakres temp.	2/10°C	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	E	E	E
moc/napięcie	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
PLN	<b>5399,00</b>	<b>5169,00</b>	<b>4899,00</b>

BAR



## WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

**Arktic**  
WYKONANE W POLSCE

**Al**  
aluminium

**PP**  
polipropylen

**S.S.**  
stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu
- Drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem, agregat umieszczony pod komorą

- Oświetlenie LED w komorze i panelu górnym na grafice
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Klasa klimatyczna: N-ST



**E** A G



233788

**F** A G



233795

	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	233788	233795
pojemność	313 L	618 L
wymiary	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	498x442x(H)26 mm	442x498x(H)26 mm
zakres temp.	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R290
klasa energetyczna	E	F
moc/napięcie	300 W/230 V	400 W/230 V
PLN	<b>3409,00</b>	<b>5179,00</b>

Podświetlany panel na grafice



Oświetlenie LED w komorze



Regulowane półki

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

**637**



## ŁODÓWKI DO WINA DWUSTREFOWE

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Obudowa malowana proszkowo na czarno, drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania ze stylowym uchwytem ze stali nierdzewnej

**Arktic** 

**S.S.**  
garancia stref

- Chłodzenie statyczne wspomaganie wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nożki
- Klasa klimatyczna: N-ST.
- Czynniki chłodnicze: R600a

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



kod	237588	237557	237564	237595
pojemność	133 L	232 L	387 L	447 L
	maks. 46 butelek wina	maks. 72 butelki wina	maks. 135 butelek wina	maks. 160 butelek wina
wymiary	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
połki	5 drewnianych	9 drewnianych	13 drewnianych	15 drewnianych
zakres	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
moc/napięcie	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
PLN	<b>3689,00</b>	<b>5701,00</b>	<b>7618,00</b>	<b>7016,00</b>

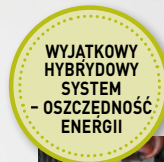


## KOSTKARKA DO LODU



- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do

- odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nożki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnemu elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę



### INTERCOOLING

- innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia



kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	<b>4239,00</b>	<b>5219,00</b>	<b>6389,00</b>	<b>8079,00</b>	<b>14299,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



639









NEW



209073



### EKSPRES DO KAWY COFFEEMATIC, AUTOMATYCZNY

- Do użytku w restauracjach, kawiarniach, barach, hotelach lub biurach
- Stalowa obudowa
- Demontowalny stalowy zaparzac
- Ceramiczne, płaskie żarna
- 10-cio całowy, intuicyjny wyświetlacz dotykowy
- Menu w wielu językach - w tym w języku polskim
- Możliwość ustawienia do 30 programów
- Przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym kaw z mlekiem (cappuccino, latte macchiato, itp.), kawy mrożonej
- Dzienna wydajność: do 300 filiżanek
- Zbiornik wody 4 l - możliwość podłączenia do zewnętrznego systemu wodociągowego
- Osobny dozownik na gorącą wodę
- System grzania dwoma boilerami
- Podwójne pompy
- 2 zbiorniki na kawę o pojemności ok. 1,2 kg ziaren każdy
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego zbiornika z mlekiem, również umieszczonego w oddzielnej lodówce na mleko
- Automatyczny system samoczyszczenia i płukania
- Waga: 45 kg
- Ciśnienie wody: 0,8-6 bar

kod	V	W	mm	PLN
209073	230	2500-2900	340x540x(H)830	18999,00

NEW



209080



### LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWACZEM DO FILIŻANEK

- 2 podgrzewane półki do filiżanek i rama wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- Pojemnik na mleko wykonany z SAN o pojemności 3,5 l
- Przeszkłone drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Obudowa lodówki wykonana z ABS z panelami ze szkła hartowanego
- 4 stabilne aluminiowe nóżki o wysokości 60mm
- Wejście na rurkę ssącą do mleka z boku urządzenia, do bezpośredniego połączenia z każdym automatycznym ekspresem.
- Oświetlenie LED w 7 kolorach
- 3 niezależne włączniki: dla oświetlenia LED, dla chłodziarki, dla podgrzewacza
- Czynniki chłodnicze R600A przyjazny środowisku
- Chłodzenie statyczne
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Wymiary półek: 260x380 cm

kod	V	W	mm	PLN
209080	230	168	313x442x(H)613	4999,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

641





Duży pojemnik na wodę  
o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę



Możliwość podłączenia  
ekspresu do sieci wodnej



Zobacz film

## EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

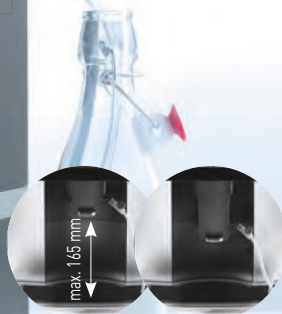
- Nowoczesny i w pełni automatyczny ekspres do kawy przeznaczony do małej i średniej wielkości kawiarni, hoteli, moteli, hosteli, stacji benzynowych, biur, kantyn, firm cateringowych i innych miejsc, w których liczy się szybkie przyrządzenie pysznej kawy
- Dzięki prostemu i czytelnemu panelowi wyboru kawy ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi
- Przygotowanie kawy przy pomocy jednego przycisku
- Sterowanie cyfrowe, duży 7-calowy, kolorowy ekran dotykowy
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko
- Parametry każdego z zaprogramowanych napojów mogą być dopasowane indywidualnie dla każdego konsumenta. Zmianom podlegają:
  - moc kawy od słabej do bardzo mocnej, regulowana poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości zmielonej porcji kawy na jedną filiżankę w zakresie 8-14 g
  - pojemność kawy poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości dodanej gorącej wody
  - temperatura kawy poprzez regulację temperatury wody zaparzającej
  - wstępne zaparzenie „pre-brew” dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
  - pojemność gorącej wody do przygotowania i innych gorących napojów, np. herbat, czekolady

Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg

Możliwość korzystania z kawy mielonej



Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka



Wylewka z możliwością regulacji wysokości aż do 165 mm

208540

- temperatura gorącej wody, co jest ważne w przypadku zaparzania np. herbat zielonych wymagających temperatury obniżonej
- czas wydawania gorącego mleka, np. do przygotowania kakao
- czas wydawania gorącego spienionego mleka, np. do przygotowania pysznego cappuccino
- czas jednoczesnego wydawania naparu kawy i mleka
- System podwójnego bloku grzania wraz z 2 pompami umożliwiają jednoczesne wydawanie naparu kawy oraz gorącego mleka do 2 filiżanek w czasie poniżej 50 s, co wpływa na sprawną i szybką obsługę
- Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka poszerza możliwości serwowania najbardziej wymyślnych napojów
- Możliwość przygotowania aż 2 filiżanek jednocześnie zwiększa

wydajność urządzenia

- Ruchoma wylewka do filiżanek o maks. wysokości aż do 165 mm
- Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg gwarantuje przygotowanie ponad 125 espresso bez dosypywania ziaren
- Duży pojemnik na świeżą wodę o pojemności 6 l zapewnia wydanie do 240 filiżanek espresso bez dolewania wody
- Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej zapewnia jego ciągłą pracę bez konieczności dolewania wody do pojemnika
- Pompa wibracyjna o ciśnieniu zaparzania 19 barów
- Pojemnik na fusy: do 35 porcji, w zależności od rodzaju kawy
- Pojemnik na skropliny: 2 l
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 21 kg

kod	V	W	mm	PLN
208540	230	2700	390x511x(H)582	9199,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

643





reddot design award



Zobacz film



208984



208953

### EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyyczny program myjący

kod	kolor	V	W	mm	PLN
208984	srebrny	230	1400	302x450x(H)370	4399,00

### EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na zużytą wodę: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów
- Automatyyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 14 kg

kod	V	W	mm	PLN
208953	230	1400	302x450x(H)390	5649,00





208991

### EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY XXL

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

kod	V	W	mm	PLN
208991	230	1400	391x506x(H)581	6899,00

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko,  
gorące spienione  
mleko

Gorąca  
woda

943434



### ŁODÓWKA NA MLEKO

- Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka
- Idealna do użytku prywatnego i biurowego
- Chłodzi do 12-15°C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Wbudowany termostat zapobiegający zamarzaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: Do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

kod	kolor	V	W	mm	PLN
943434	czarny	230	50	213x275x(H)343	709,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

645

## EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nożki dla łatwego wypoziomowania ekspresu
- Maksymalna wysokość filiżanki: 85 mm



Zobacz film



kod	208915	208922	208939	208946
typ	elektroniczny	elektroniczny	elektroniczny	elektroniczny
ilość grup	1	1	2	2
kolor	biały	czarny	biały	czarny
wymiary	530x555x(H)515 mm	530x555x(H)515 mm	740x555x(H)515 mm	740x555x(H)515 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	2	2
maks. wysokość filiżanki	85 mm	85 mm	140 mm	140 mm
manometr ciśnienia wody w bojlerze	-	-	TAK	TAK
manometr ciśnienia pompy podczas parzenia	-	-	TAK	TAK
moc/napięcie	2900 W/230 V	2900 W/230 V	3700 W/400 V	3700 W/400 V
waga	48 kg	48 kg	62 kg	62 kg
PLN	<b>8499,00</b>	<b>8499,00</b>	<b>10899,00</b>	<b>10899,00</b>





## EKSPRESY DO KAWY VERONA

- Profesjonalne ekspresy kolbowe wykonane ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne (207499, 207642) i półautomatyczne (207598)
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie (207499)
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek (207499)

VERONA  
MACCHINE PER CAFFÈ



kod	207598	207642	207499
model	Romeo Easy	Romeo	Julia Compact
typ	półautomatyczny	automatyczny	automatyczny
ilość grup	1	1	2
wymiary	375x530x(H)485 mm	375x530x(H)485 mm	475x563x(H)530 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	1
pojemność bojlera	3 l	3	
maks. wysokość filiżanki	80 mm	80 mm	140 mm
funkcje	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Wbudowana pompa wibracyjna Mechaniczna kontrola temperatury wody	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Mechaniczna kontrola temperatury wody	Sterowanie za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
moc/napięcie	1800 W/230 V	1800 W/230 V	2700 W/230 V
waga	30,5 kg	30,5 kg	53 kg
PLN	<b>5904,00</b>	<b>6782,00</b>	<b>10174,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

647



# Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA



**SZUKASZ NIEBANALNEJ ZASTAWY STOŁOWEJ?  
SPRAWDŹ OFERTĘ NA  
[WWW.FINEDINE.PL](http://WWW.FINEDINE.PL)**



207659



207581

## EKSPRES DO KAWY ROMEO PRO, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, Z POMPA ROTACYJNĄ

- Mały i elegancki kolbowy ekspres do kawy idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz firm, które cenią sobie wysokiej jakości świeżo przygotowaną kawę
- W pełni wyposażony ekspres pozwala na serwowanie szerokiej gamy nowoczesnych napojów na bazie espresso
- W kompaktowej obudowie ze stali nierdzewnej mieści się boiler o pojemności 3 litrów
- Ekspres charakteryzuje się łatwą w obsłudze mechaniczną kontrolą temperatury wody, automatycznym uzupełnieniem wody w boilerze oraz wbudowaną pompą wibracyjną
- Maksymalna wysokość filizanki/szklanki: 80 mm
- Waga netto: 33,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
207659	230	1950	375x530x(H)485	<b>7869,00</b>



Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **699**

231296

976654

do cen należy doliczyć VAT 23%

## EKSPRES DO KAWY JULIA, 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- Niezawodny i wydajny kolbowy ekspres stworzony specjalnie tak aby móc przygotować idealną kawę
- Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością
- Wbudowany mechanizm gwarantujący stworzenie delikatnego i zrównoważonego naparu za każdym razem
- Możliwość niezależnego sterowania poszczególnymi grupami za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
- Profesjonalny ekspres kolbowy wykonany ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Maksymalna wysokość filizanki/szklanki: 140 mm
- Pojemność bojlera: 11 l
- Ilość grup: 2
- Ilość dysz do wrzątku: 1
- Ilość dysz do pary wodnej: 2
- Waga netto: 59 kg

kod	V	W	mm	PLN
207581	230	3700	665x563x(H)530	<b>11164,00</b>



207451



F4E



F64E

**MŁYNEK DO KAWY, ELEKTRYCZNY, Z WYŚWIETLACZEM**

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy czuły wyświetlacz ze szkła hartowanego
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,65 kg kawy
- Głowica mieląca z płaskimi ostrzami ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż i czyszczenie głowicy pozwala utrzymać urządzenie w czystości
- Wysoka prędkość mielenia ziaren
  - prędkość głowicy: 1 420 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, z bezpośrednim wyborem
- Oświetlony wylot zmielonej kawy
- Automatem zapisz ilość zmielonej kawy (porcji)
- Funkcja antyelektrostatyczna zwiększająca wydajność mielenia

kod	V	mm	PLN
207451	230	230x400x(H)600	2599,00

**MŁYNEK DO KAWY FIORENZATO F4E Z WYŚWIETLACZEM**

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy wyświetlacz i prosty w obsłudze interfejs pozwala łatwo przygotować kawę mieloną zgodnie z zapotrzebowaniem
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 0,5 kg ziaren kawy
- Tarcze mielące o średnicy 58 mm ze stali nierdzewnej
- Wysoka prędkość mielenia ziaren
  - prędkość głowicy: 1400 obr./min
- Funkcja automatycznego mielenia jednej lub dwóch porcji kawy oraz mielenia bezpośredniego (manualnego)
- Automatem licznik ilość zmielonej kawy (kubków kawy)
- Silnik z czujnikiem zabezpieczającym przed przegrzaniem
- Blokada tarczy regulującej zapobiega odkręcaniu się jej podczas mielenia

kod	V	W	mm	PLN
F4E	230	250	169x473x(H)240	3719,00

**MŁYNEK DO KAWY F64E, ELEKTRYCZNY**

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy wyświetlacz i prosty w obsłudze interfejs pozwala łatwo przygotować kawę mieloną zgodnie z zapotrzebowaniem
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,5 kg ziaren kawy
- Tarcze mielące o średnicy 64 mm ze stali nierdzewnej
- Wysoka prędkość mielenia ziaren
  - prędkość głowicy: 1350 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, mielenie bezpośrednie
- Automatem licznik ilość zmielonej kawy (kubków kawy)
- Silnik z czujnikiem zabezpieczającym przed przegrzaniem
- Blokada tarczy regulującej zapobiega odkręcaniu się jej podczas mielenia
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
F64E	230	350	230x270x(H)615	5279,00





## KAWA ZIARNISTA LA CREMA, 1 KG

- Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nutą czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	-	PLN
992500	1 kg	57,00



992500

Specjalny zawór wentylacyjny - zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz - przedłuża okres trwałości kawy



## EKSPOZYTOR BUFETOWY

- Rama wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 poziomy na produkty w opakowaniach jednostkowych i dodatki do potraw.
- 3 demontowane pojemniki o pojemności 1 l, wykonane z tworzywa SAN.
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	270,00



428245



998953

## CIASTKO KARAMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	szt./opak.
998953	0,21/62,00



797938

797945

## FILIŻANKA I SPODEK

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
797938	6	0.185		17,00/102,00
797945	6		ø150	11,00/66,00



797952

797969

## FILIŻANKA DO ESPRESSO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
797952	filizanka	6		8,00/48,00
797969	spodek	6	ø110	5,00/30,00



G3871

## SZKLANKA LATINO

- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
G3871	6	0.29	(H)150	12,90/77,40

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

651





208632

**TAMPER Z REGULACJĄ**

- Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie
- Odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208632	ø58x(H)35	89,00



208625

**TAMPER ZE SPRĘŻYNĄ**

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208625	ø58x(H)100	89,00



208731

**TAMPER**

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g

kod	mm	PLN
208731	ø58x(H)95	79,00



208670

**MATA POD TAMPER POJEDYNCZA**

- Wykonana z silikonu
- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208670	100x150x(H)45	39,00



208649

**MATA POD TAMPER PODWÓJNA**

- Wykonana z silikonu
- 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na 2 tampery

kod	mm	PLN
208649	205x150x(H)45	49,00



208687

**STACJA TAMPINGOWA**

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208687	93x142x(H)60	69,00



208724

**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.**

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka z nylonu
- Łyżka do odmierzania środka czyszczącego
- Kotłierz chroniący uchwyt przed zalaniem

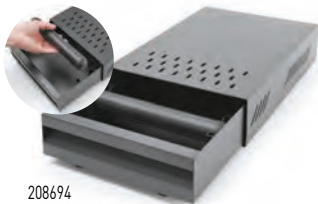
kod	mm	szt./opak.
208724	(L)225	18,00/36,00



do cen należy doliczyć VAT 23%







208694

### SZUFLADA Z ODBIAKIEM

- Szuflada ze stali węglowej
- Z wymiową poprzeczką i perforowanym blatem

kod	mm	PLN
208694	350x250x(H)90	319,00



208335



### ODBIJAK DO FUSÓW GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wymiowana poprzeczką w silikonowej ostonie

kod	mm	PLN
208342	265x162x(H)100	89,00
208335	176x162x(H)100	69,00



208380



### ODBIJAK DO FUSÓW W DREWNIANEJ OBUĐOWIE

- Obudowa z ciemnego drewna
- Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wymiowana poprzeczką w silikonowej ostonie

kod	mm	PLN
208380	275x175x(H)110	149,00



271247

### TERMOMETR DO SPIENIENIA MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, ostona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	27,00



458198

### DZBANEK DO SPIENIENIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzylegającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0.6	ø90x(H)112	86,00



451045



### DZBANEK DO SPIENIENIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451045	0.7	ø84x(H)130	79,00



208618

### ODBIJAK DO FUSÓW OKRĄGŁY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczką w silikonowej ostonie

kod	mm	PLN
208618	153x185x(H)165	150,00



451533

### DZBANEK DO SPIENIENIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0.35	ø76x(H)93	29,00
451519	0.6	ø90x(H)112	38,00
451526	0.9	ø102x(H)125	48,00
451533	1.5	ø112x(H)161	69,00



458211

### DZBANEK DO SPIENIENIA MLEKA

- Z uchwytem

kod	litry	mm	PLN
458211	0.5	ø85x(H)110	44,00



Zobacz film



208304



208533



### ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- Szybki przelewowy system filtrujący - czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): 5 min
- Temperatura pracy: od 93°C do 96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l i 25 filtrów (90/250)

kod	V	W	mm	PLN
208304	230	2100	195x370x(H)430	1199,00

### ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górna i dolna)
- Specjalnie zaprojektowana obudowa z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia
- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): ok. 6 min
- Pasujące filtry: 110/250

kod	V	W	mm	PLN
208533	230	2020	204x380x(H)425	703,00

EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA



445907

### DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

kod	litry	mm	PLN
445907	1.8	ø160x(H)185	49,00



208656

### FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. HENDI, Bravilor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu: ø250 mm
- Średnica dna filtra: ø110 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szk./opak.
208656	1000	ø250x(H)70	0,13/126,00





## ELEKTRYCZNY SPIENIACZ DO MLEKA

- Obudowa i pojemnik na mleko wykonane ze stali nierdzewnej z rączką wykonaną z tworzywa ABS.
  - 6 funkcji: gorąca gęsta piana mleczna, gorąca rzadka piana mleczna, zimna piana mleczna, ciepłe mleko, gorąca czekolada, herbata z gorącym mlekiem.
  - Pojemność - spienianie: 300 ml / podgrzewanie: 600 ml.
  - Podgrzewanie i spienianie 300 ml zimnego mleka w  $\pm 3$  min.
  - Średnica pojemnika: 130 mm.
  - Do użytku z zimnym mlekiem.
  - Pojemnik na mleko, pokrywa, różga nadają się do mycia w zmywarce.
  - W zestawie: pokrywa, akcesoria do różgi.
  - Efekt spieniania może być uzyskany również z mlekami wegańskimi, takimi jak owsiane, migdałowe, sojowe; preferowany typ Barista.
- Efekt może się różnić w zależności od producenta.

**NEW**



209097

kod	V	W	mm	PLN
209097	230	500	200x167x(H)245	399,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

655





624302



### CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	176,00



Zobacz film



Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



209998

### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

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

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	169,00



Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody w czajniku
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	109,00



209981





209936



### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

- Idealny dla wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Szybko zaparza wodę
- Osobna podstawa zasilająca pozwala na swobodne operowanie czajnikiem
- Możliwość obrotu dzbanka na podstawie w pełnym zakresie 360°
- Ergonomiczny uchwyt z polipropylenu
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed osadem wapiennym
- Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem bez wody
- Obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej AISI 304
- Waga: 1,12 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288	119,00



Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym



209943



### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Do przygotowywania napojów o wskazanych warunkach parzenia, np. zielonej herbaty, białej herbaty, yerba mate
- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączenia urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- UWAGA: Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	169,00



Zobacz film



Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady



### PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- Taca ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady
- Niezatykający się kranik
- Zakres temperatury: od 65°C do 85°C
- Wymagana temp. otoczenia: od 10°C do 32°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	2099,00
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	2400,00



274149

274125

EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA



240700



### WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240700	25	230	2500	447x441x(H)485	687,00



240601



### WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240601	25	230	2500	447x441x(H)485	640,00



## WARNIK PRZEŁYWOWY DO WODY



- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej z pokrywką i uchwytemi z polipropylenu
- Podwójne ścianki pozwalające obniżyć zużycie energii i zapobiegające nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy, co zmniejsza ryzyko oparzeń
- Automatyczne napetnianie się kotta po podłączeniu do sieci wodociągowej
- Wyposażony w 2 czujniki poziomu wody
- Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem do sterowania i kontroli temperatury grzania
- Temperatura grzania od 30°C do 100°C
- Funkcja utrzymywania ciepła i automatyczne wyłączenie

- Czujnik zapobiegający przepiętniu kotta wodą
- Kran wykonany ze stali nierdzewnej, z przyjemnym w dotyku uchwytem, zainstalowany na wysokości umożliwiającej umieszczenie pod nim garnka
- Pokrywka wyposażona w zakrecającą blokadę i nienagrzewającą się uchwyty
- W zestawie wyjmowana tacka ociekowa
- Dostępny w 2 wielkościach:
  - 240717 – maks. poj. 8,5 l, wydajność 23 l/h
  - 240724 – maks. poj. 17,5 l, wydajność 33 l/h



240717



240724

kod	litry	V	W	mm	PLN
240717	8.5	230	2000	300x285x(H)503	1533,00
240724	17.5	230	2600	353x345x(H)598	1749,00

Podłączenie do sieci wodociągowej



Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem



Kran wykonany ze stali nierdzewnej, z przyjemnym w dotyku uchwytem



do cen należy doliczyć VAT 23%



## WARNIK DO WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH



- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock”
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywki i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- W zestawie tacka ociekowa
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady

**20%**  
OSZCZĘDNOŚCI  
ENERGII



211168



211175



Zobacz film

Taca ociekowa  
w zestawie

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211168	9	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	460,00
211175	18	230	2250	360x380x(H)598	37 ±5	589,00

EKSPRESY, WURNIKI, AKCESORIA

Podwójne ścianki zmniejszające  
zużycie energii do 20%



Zabudowana grzałka  
zwiększa żywotność  
urządzenia



Ergonomiczne nienagrzewające się  
uchwyty oraz rączka pokrywki  
z polipropylenu  
System zamykania „Twist-Lock”



## WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH



- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Pojedyncze ścianki ze szcزتkowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock”
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. wysokość podstawanego pod kran naczyńia:

- 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady



Zobacz film



211137



211144



211151

kod	poj. użyt. [l]	V	W	mm	czas zagotowania wody [min]	PLN
211137	10	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	<b>390,00</b>
211144	20	230	2250	360x380x(H)598	42 ±5	<b>517,00</b>
211151	30	230	2600	400x420x(H)650	65 ±2	<b>740,00</b>
211298			taca ociekowa			<b>40,00</b>



Taca ociekowa jako opcja

211298

Max poziom wody wewnątrz



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu  
System zamykania Twist-Lock



## WARNIK MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER



- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie to przyciąga wzrok na każdym bufecie
- Jednościenny korpus ze stali nierdzewnej pokryty matową czernią, ze stylowymi, polipropylenowymi uchwytami i pokrywą
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu – łatwe opróżnianie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu ogrzewania i ewentualną konieczność usunięcia kamienia



design by  
Robert Bronwasser



211472



211458

### ZAPARZACZ DO KAWY MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211489	13	230	1650	357x380 x(H)502	57	<b>641,00</b>
211472	7	230	1650	307x330 x(H)450	52	<b>580,00</b>

### WARNIK MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER

- Kociot utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211458	10	230	950	307x330 x(H)450	58	<b>524,00</b>
211465	16	230	1650	357x380 x(H)502	63	<b>654,00</b>



Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki - regulacja temperatury



## ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH



- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie to przyciąga wzrok na każdym bufecie
- Jednościenny korpus ze stali nierdzewnej, ze stylowymi, polipropylenowymi uchwytyami i pokrywą

- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu – łatwe opróżnianie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu ogrzewania i ewentualną konieczność usunięcia kamienia



211434



211410

### ZAPARZACZ DO KAWY - DESIGN BY BRONWASSER

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211434	7	230	1650	307x330 x(H)450	57	468,00
211441	13	230	1650	357x380 x(H)502	52	567,00

### WARNIK - DESIGN BY BRONWASSER

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211410	10	230	950	307x330 x(H)450	58	456,00
211427	16	230	1650	357x380 x(H)502	63	506,00

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki - regulacja temperatury



do cen należy doliczyć VAT 23%

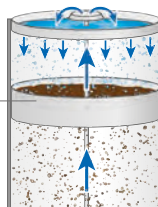
**HENDI**

663



## ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony liczbą filiżanek
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C, temperatura podtrzymania: 70°C (±5°C)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostogą
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- W zestawie tacka ociekowa



INNOWACYJNY SYSTEM ZAPARZANIA: woda powoli spływa po liniach kroplujących, dzięki temu kawa ma lepszy smak i aromat



211342



211359



211366

kod	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	PLN
211342	4,2	230	950	310x330x(H)395	21 ±5	ø204	<b>587,00</b>
211359	9,5	230	1650	360x380x(H)462	31 ±5	ø254	<b>734,00</b>
211366	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	<b>815,00</b>

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



Wijmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



Pokrywka filtra z otworami



Wijmowana tacka ociekowa



## ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH



- Obudowa o pojedynczych ściankach ze stali nierdzewnej, pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”.
- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra.
- Maksymalna wysokość filiżanki: 110 mm (bez tacki ociekowej).
- Osiąga temperaturę zaparzania kawy: do 96°C, a następnie automatycznie przelacza się na funkcję podtrzymania temperatury: 90°C ( $\pm 5^\circ\text{C}$ ).
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną, lampka kontrolna informuje o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia.
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.

Taca ociekowa jako opcja



211298



211311



211335

kod	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody [min]	śr. filtra (mm)	PLN
211311	7	230	950	310x330x(H)442	31 ±5	ø188	<b>430,00</b>
211335	15	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	<b>650,00</b>
211298		Tacka ociekowa					<b>40,00</b>

Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu  
System zamykania „Twist-Lock”



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Wymywalny filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



## ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH



- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze

- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia



208007



209882

## ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

## WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania:
  - 209882 - 9 litrów ± 23 min
  - 209899 - 18 litrów ± 52 min
- Maks. temperatura: 94°C-99°C
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej, jednowarstwowe ścianki
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowa- nia wody (min)	PLN
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	21	<b>493,00</b>
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	34	<b>678,00</b>
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	51	<b>740,00</b>

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowa- nia wody (min)	PLN
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	23	<b>431,00</b>
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	52	<b>591,00</b>
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	76	<b>674,00</b>



## ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają utratę ciepła
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytyami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej



211205



211403

## ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowa- nia wody (min)	PLN
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	20	587,00
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	32	739,00
211304	15	230	1500	386x393x(H)641	50	813,00

## WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 110°C
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania czekolady

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowa- nia wody (min)	PLN
211403	9	230	2200	343x345x(H)517	22	600,00
211502	18	230	2200	386x393x(H)641	50	773,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



667



## ZMYWARKA DO NACZYŃ 50X50, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Dozowniki: detergentu i nabyszczacza oraz pompa na wyposażeniu standardowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- **Solidne dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu wysokość wejścia 360 mm**
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny: do 105°C/99°C
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm

### FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 180 s (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do +85°C)
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°C
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i jego stopniowe podnoszenie dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabyszczacza

### WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- elektryczny dozownik detergentu i nabyszczacza
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- pompa spustowa
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



Zmywarka do naczyń 50x50,  
elektroniczna



Podstawa  
patrz strona 671



**Stół wyładowczy  
do zmywarek – skręcany**  
patrz strona 726

**Bateria prysznicowa**  
patrz strona 679

**Stół załadowniczy  
do zmywarek ze zlewem  
– skręcany**  
patrz strona 726



**Kosze do zmywarek**  
patrz strona 688

**Wózek na kosze  
do zmywarki**  
patrz strona 690

**Kontener okrągły**  
patrz strona 708

**DOZOWNIKI  
I POMPA  
SPUSTOWA  
W CENIE**



## ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40

max H  
290 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące  
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące  
i płuczące ze stali nierdzewnej

## ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50

max H  
335 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące stacjonarne  
z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe  
ze stali nierdzewnej



U dołu oddzielne ramiona myjące  
z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie [V]	dozownik nabyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230299	elektromechaniczne	40x40	230	TAK			4499,00
233009	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK		4799,00
233016	elektromechaniczne	40x40	230	TAK		TAK	4749,00
233023	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	4799,00
230268	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	6159,00
230305	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			5149,00
230220	elektromechaniczne	50x50	230	TAK			5199,00
233030	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		5379,00
230237	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK		5299,00
233047	elektromechaniczne	50x50	400	TAK		TAK	5599,00
233054	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	5799,00
230251	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	6099,00
231753	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	7399,00







STEROWANIE	ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40		ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50	
	elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
<b>PRZEZNACZENIE</b>	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze		sztućce, szkło, kubki, talerze	
<b>PARAMETRY MYCIA</b>				
Ilość - długość cykli mycia	s	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>	1 - 120 <sup>1)</sup>
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/20	30
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 290 / talerzy 295		szkła 325 / talerzy 335
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7	2-2,5
Temperatura wody myjącej	°C	62		62
Temperatura wody płuczącej, wyparzącej	°C	85		85
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) lub 6/3 (230 V)
Pojemność/moc wanny	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) lub 35/3,6 (230 V)
Termostat bojlera	°C	105		105
Termostat wanny	°C	99		99
<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE</b>				
Termometr wody w bojlerze		elektroniczny		analogowy
Oddzielne ramiona myjące/płuczące	myjące i płuczące ze stali nierdzewnej			myjące z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej
Dozownik nabytyszczacza	TAK			
Dozownik detergentu	OPCJA	TAK		OPCJA
Pompa spustowa	OPCJA	TAK		OPCJA
Standardowe akcesoria	1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dt. 2 m, ø25 mm		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dt. 2 m, ø25 mm	
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>				
Wymiary	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830
Moc podłączeniowa	kW	2,8		6 (400 V) lub 3,6 (230 V)
Moc pompy myjącej	KM	0,1	0,3	0,75
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44		IP 44
Napięcie	V	230		400 lub 230
Waga	kg	39		57
<b>FUNKCJE</b>				
Program do mycia szkła		TAK		TAK
Program samoczyszczenia zmywarki		TAK		TAK
System „SOFT START” <sup>2)</sup>		TAK		TAK
System THERMO-PROTECTOR <sup>3)</sup>		TAK		TAK
System autodiagnostyczny <sup>4)</sup>		TAK		TAK, 8-punktowy
System ECO				TAK
<b>BUDOWA</b>				
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		TAK
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK		TAK
Regulowane w pionie nożki ø40 mm	mm	±10		±10
<b>PODSTAWA</b>				
wymiary	mm	222980		231050
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)150 mm		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
PLN		555,00		624,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

## ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości oraz serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne
- **Dozowniki detergentu i nabyszczacza oraz pompa spustowa na wyposażeniu standardowym**
- Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm
- Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm
- Dotykowy, elektroniczny panel sterowania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny do 105 °C/99 °C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Podłączenie wody: ¾"
- Waga: 131,5 kg
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm

### FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 240 s
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System Soft Start - uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu
- i stopniowe podnoszenie ciśnienia dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco - mniejsze pobieranie energii elektrycznej w przypadku, gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą - szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabyszczacza

### WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytke w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- dozownik nabyszczacza i detergentu
- pompa spustowa
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



max H  
400 mm

## Zmywarka kapturowa do naczyń, elektroniczna

**Stół wyładowniczy  
do zmywarek – skręcany**  
patrz strona 726



**Kosze do zmywarek**  
patrz strona 688

**Wózek na kosze  
do zmywarki**  
patrz strona 690



**DOZOWNIKI  
I POMPA  
SPUSTOWA  
W CENIE**

**Bateria prysznicowa**  
patrz strona 679

**Stół załadowczy  
do zmywarek  
ze zlewem  
- skręcany**  
patrz strona 726

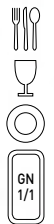
**Kontener okrągły**  
patrz strona 708



## ZMYWARKI KAPTUROWE 50X50



230312



max H  
400 mm



231340



U góry ramiona myjące  
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące  
i płuczące ze stali nierdzewnej



kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie [V]	dozownik nabywcząca	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230312	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			10999,00
233061	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		11699,00
231340	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	13249,00

## ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50

STEROWANIE	elektromechaniczne		elektroniczne
<b>PRZEZNACZENIE</b>	talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN		
<b>PARAMETRY MYCIA</b>			
Ilość - długość cykli mycia	s	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/15
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 395 / talerzy 400	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7
Temperatura wody myjącej	°C	62	
Temperatura wody płuczającej, wyparzającej	°C	85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Pojemność/moc wanny	l / kW	68/6	
Termostat bojlera	°C	105	
Termostat wanny	°C	99	
<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE</b>			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania			TAK
Termometr wody w bojlerze i wannie	analogowy		elektroniczny
Oddzielne ramiona myjącej/ płuczającej	myjące i płuczające ze stali nierdzewnej na dole i u góry		
Dozownik nabylszczacza	TAK		
Dozownik detergentu	OPCJA		TAK
Standardowe akcesoria	1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m (na wys. 350-400 mm) wąż spustowy		
Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie			4 szt.
Dodatkowe sito przed wlotem do pompy			TAK
Wąż doprowadzający wodę dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.			TAK
Kabel elektryczny bez wtyczki			TAK
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>			
Wymiary	mm	750x880x(H)1390/1830	
Moc podłączeniowa	kW	8,6	
Moc pompy myjącej	kW	1,5	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	111	131,5
<b>FUNKCJE</b>			
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK
System „SOFT START” 2)			TAK
System THERMO-PROTECTOR 3)			TAK
System autodiagnostyczny 4)			TAK, 8-punktowy
System ECO			TAK
Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze			TAK
<b>BUDOWA</b>			
Obudowa ze stali AISI 304			TAK
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi			TAK
Regulowane w pionie nóżki	mm	od 100 do 150 mm	

<sup>1)</sup> Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

### FUNKCJE ZMYWAREK

<sup>2)</sup> System „SOFT START” uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń

<sup>3)</sup> System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający ptukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C

<sup>4)</sup> System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

do cen należy doliczyć VAT 23%

**ZMYWARKA DO GARÓW I TAC 50X60 – STEROWANA ELEKTRONICZNIE,  
Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ**



236574

ZMYWARKI I HIGIENA



- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzenia garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600x400 mm, termosów, tac i sztućców
  - 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s
  - Temperatura wyparzenia: 82°C
  - Temperatura mycia: 60°C
  - Dotykowy, elektroniczny panel
  - Automatyyczny system czyszczenia
  - Współczynnik szczelności pompy: IP 44
  - Duży kosz 500x600 mm
  - Obudowa 2-warstwowa ze stali nierdzewnej AISI 304
  - Ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
  - Waga: 57 kg
- WYPOSAŻENIE:
    - dozownik detergentu
    - dozownik nabyśczacza
    - elektroniczny termometr bojlera
    - elektroniczny termometr wanny
    - pompa myjąca o mocy 1,2 kW
    - pompa odpływowa
    - kosz na talerze 500x500x(H)105 mm
    - kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
    - kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm

kod	V	W	mm	pojemność/ moc wanny	pojemność/ moc wanny	PLN
236567	400	5000	595x730x(H)1340	7,4 1/4 kW	58 1/4 kW	<b>17599,00</b>
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 1/6 kW	58 1/6 kW	<b>17599,00</b>





810163

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 30$  mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	PLN
810163	915,00



810170

**BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM**

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 30$  mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 350 mm
- Wysokość baterii: 445 mm

kod	PLN
810170	1109,00



810248

**BATERIA UMYWALKOWA, SZTORCOWA**

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 27$  mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dt. 400 mm
- Zasięg wylewki: 180 mm
- Wysokość baterii: 225 mm

kod	PLN
810248	284,00



810255

**BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM**

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość prysznica: 150 cm
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 32$  mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	PLN
810255	559,00



231142

**DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ**

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera

kod	V	W	mm	PLN
231142	230	8	82x103x(H)92	329,00



235973

**DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ**

- Śruba regulująca przepływ: 0-1,5 l/h

kod	V	W	PLN
235973	230	5	261,00



970515

**BATERIA Z PRYSZNICEM**

- Bateria jednocorowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Ostona prysznicza z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe:  $\varnothing 1/2''$
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 30$  mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

kod	PLN
970515	1029,00



810330

**WISZĄCY ZESTAW PRYSZNICOWY**

- W zestawie: wąż z prysznicem, sprężyna naciągowa oraz stalowa linka z mocowaniem
- Temperatura wody zasilającej: 5 - 85 °C
- Maksymalny przepływ wody: 12 l/min przy ciśnieniu 3 barów
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 - 7 bar
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2''
- Stalowe części pokryte chromem
- Wąż o długości 3 metrów

kod	PLN
810330	559,00



810293

**BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY**

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Tradycyjne przyłącze ścienne osobno na zimną i ciepłą wodę, wylewka obrotowa
- Ostona prysznicza wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wysokość baterii: 1010 mm

kod	PLN
810293	1079,00



810279

**BATERIA Z PRYSZNICEM**

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Bateria jednocorowa, wylewka obrotowa
- Ostona prysznicza wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 32,5$  mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	PLN
810279	1299,00



810262

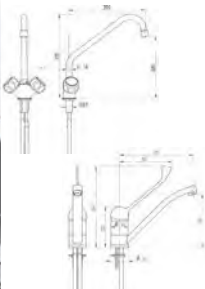
**BATERIA PRYSZNICOWA**

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Ostona prysznicza wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 27$  mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm

kod	PLN
810262	849,00



970508



970522

### BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing$  30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

kod	PLN
970508	309,00

### BATERIA UMYWALKOWA ŁOKCIOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Długi uchwyt do regulacji temperatury
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing$  35 mm
- Wysięg: 215 mm

kod	PLN
970522	359,00

### BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznicza z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2", każdy o dł. 400 mm
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing$  27 mm



kod	PLN
970300	759,00

### PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary



970300



810323

- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5-7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	219,00







## SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia: ø50 mm
- 2 pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

975718

kod	-	litry	mm	PLN
975718	300 l/godz.	30	650x346x(H)308	1173,00
975725	600 l/godz.	60	728x416x(H)398	1520,00
979945	1800 l/godz.	180	903x548x(H)629	2336,00

## SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Metalowa obudowa malowana na biało
- W zestawie kabel z wtyczką

kod	V	W	mm	PLN
221808	230	1500	240x210x(H)265	499,00



221808



810316



## UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Czołocień ze stali nierdzewnej
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody
- Wymiary komory: ø350x(H)123 mm
- W zestawie elementy przyłączeniowe

kod	mm	PLN
810316	400x400x(H)450	968,00

18/10  
stainless steel



Umywarka uruchamiana kolaniem

810309

## UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym
- Wymiary komory: 330x230x(H)120 mm
- Wymiary panelu przedniego: 285x(H)185 mm
- Czołocień ze stali nierdzewnej
- Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: ø52 mm
- W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła o poj. 0,5 l

kod	mm	PLN
810309	400x335x(H)570	872,00





809976



### UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Catość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 340x230x(H)115 mm
- Ostona antybrzyzgowa ściany (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelkek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 5,5 kg

kod	mm	PLN
809976	400x315x(H)470	1209,00



809983



### UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA TRAPÉZOWA

- Łatwa i higieniczna obsługa umywalki za pomocą mechanizmu nożnego
- Umywalka zamontowana na poręcznej szafce mogącej pomieścić środki czystości
- Otwarta tylna ścianka w szafce
- Drzwi z uchwytem w formie wygodnego przetłoczenia na całej wysokości
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Catość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 440x286x(H)125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Dwa osobne wejście na wodę ciepłą i zimną; przyłącze 3/8"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelkek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 16,1 kg

kod	mm	PLN
809983	400x500x(H)995	2829,00





809990



### UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA OKRĄGLA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez przycisk
- na froncie umywalki
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Umywalka zamontowana na poręcznej szafce mogącej pomieścić środki czystości
- Otwarta tylna ścianka w szafce
- Drzwi z uchwytem w formie wygodnego przetłoczenia
- na całej wysokości
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: Ø340x125 mm
- Tylny rant (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolaniem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczeltek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 13,4 kg

kod	mm	PLN
809990	400x400x(H)995	2509,00



809952



### NAŚCIENNY, PRZEMYSŁOWY DYSPENSER NA DUŻĄ ROLKĘ RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- Przeznaczony jako uzupełnienie wyposażenia wszelkiego rodzaju stanowisk pracy gdzie jest duże zapotrzebowanie na ręczniki papierowe
- Wygodne i szybkie pobieranie papieru dzięki ząbkowanemu ogranicznikowi
- Stelaż oraz ogranicznik ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wałek na rolkę papieru z żółtego polipropylenu
- Maksymalny rozmiar rolki: do Ø350x(H)300 mm
- Waga netto: 1,1 kg
- W komplecie zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809952	400x250x(H)280	419,00



809921

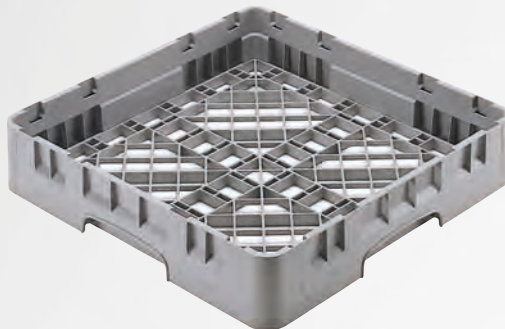


### NAŚCIENNY DOZOWNIK DO MYDŁA

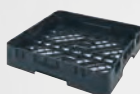
- Przeznaczony do toalet publicznych w restauracjach, hotelach, szkołach czy budynkach biurowych
- Elegancka i trwała obudowa ze stali AISI 304
- Zamek, dźwignia i pompka z tworzywa sztucznego POM
- Transparentna szybka z tworzywa ABS do kontroli zawartości dozownika
- Zamknięcie na klucz zabezpiecza dostęp do płynu
- Pojemność: 1,2 l
- Pojedyncza doza mydła: 1,6 ml
- Waga netto: 1,4 kg
- Dołączony zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809921	110x105x(H)320	509,00

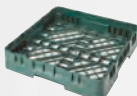
NSF



+93 °C



BR258110



BR258119



BR258151



BR258163



BR258186



BR258416

- Do bezpiecznego przechowywania i efektywnego mycia naczyń
- o dowolnym wymiarze
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z polipropylenu (PP)
- Odporny na wysokie temperatury (do 93°C) i działanie środków chemicznych
- Pełne ścianki i kratowane dno zapewniają dobrą cyrkulację wody i szybkie suszenie naczyń
- Łatwy transport dzięki specjalnym uchwytom i możliwości łączenia z innymi elementami marki Cambro
- Uniwersalne wymiary: 500x500x(H)101 mm
- Dostępny w 6 kolorach: czarnym, szarym, zielonym, czerwonym, niebieskim i żurawinowym
- Do kosza można przytwierdzić klips identyfikacyjny Extender ID (CECBL6000) – klips nie jest załączony w zestawie

kod	kolor	mm	PLN
BR258119	zielony	500x500x(H)101	<b>81,00</b>
BR258110	czarny	500x500x(H)101	<b>81,00</b>
BR258151	szary	500x500x(H)101	<b>81,00</b>
BR258163	czerwony	500x500x(H)101	<b>81,00</b>
BR258186	niebieski	500x500x(H)101	<b>81,00</b>
BR258416	żurawinowy	500x500x(H)101	<b>81,00</b>

Ścianki koszy zabezpieczają naczynia przed dotykiem, zanieczyszczeniami i niebezpieczeństwem uszkodzenia oraz chronią użytkowników przed skałeczeniami. Dzięki pokrywie i wózkowi, system zapewnia właściwe zamknięcie. Szkoło pozostaje czyste podczas przechowywania, aby naczynia trzeba było myć tylko raz.





9 przegródek  
150x150 mm  
9E1151



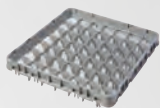
16 przegródek  
111x111 mm  
16E1151



25 przegródek  
89x89 mm  
25E1151



36 przegródek  
73x73 mm  
36E1151



49 przegródek  
62x62 mm  
49E1151

### NADSTAWKA DO KOSZY FULL DROP 500X500 MM SZARA, MODEL E1

- Nadstawka zapewnia odpowiednią ochronę naczyń podczas mycia, przechowywania i transportu
- Wykonana z odpornego na czynniki chemiczne i wysoką temperaturę (do 93°C) polipropylenu
- Posiada otwarte dno, dzięki któremu szkło umieszczone w nadstawce jest dokładnie oczyszczone i osuszone
- Uniwersalny rozmiar
- Dostępna w 5 wersjach konstrukcyjnych, co pozwala na indywidualny dobór nadstawki do średnicy naczyń
- Nadstawkę można łączyć z: kosz uniwersalny Camrack® (BR258)

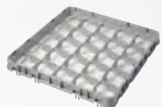
kod	mm	PLN
9E1151	499x499x(H)51	43,00
16E1151	499x499x(H)51	45,00
25E1151	499x499x(H)51	45,00
36E1151	499x499x(H)51	47,00
49E1151	499x499x(H)51	65,00



9 przegródek  
150x150 mm  
9E2151



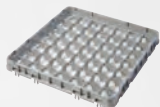
16 przegródek  
111x111 mm  
16E2151



25 przegródek  
89x89 mm  
25E2151



36 przegródek  
73x73 mm  
36E2151



49 przegródek  
62x62 mm  
49E2151

### NADSTAWKA DO KOSZY HALF DROP 500X500 MM SZARA, MODEL E2

- Nadstawka zapewnia odpowiednią ochronę naczyń podczas mycia, przechowywania i transportu
- Wykonana z odpornego na czynniki chemiczne i wysoką temperaturę (do 93°C) polipropylenu
- Posiada otwarte dno, dzięki któremu szkło umieszczone w nadstawce jest dokładnie oczyszczone i osuszone
- Uniwersalny rozmiar
- Dostępna w 5 wersjach konstrukcyjnych, co pozwala na indywidualny dobór nadstawki do średnicy naczyń
- Nadstawkę można łączyć z: kosz uniwersalny Camrack® (BR258)

kod	mm	PLN
16E2151	499x499x(H)51	42,00
9E2151	499x499x(H)51	41,00
25E2151	499x499x(H)51	42,00
36E2151	499x499x(H)51	45,00
49E2151	499x499x(H)51	61,00



FR258151

### KOSZ NA SZTUĆCE CAMRACK® DO ZMYWAREK 500X500 MM, SZARY

- Przeznaczony do przechowywania i mycia sztućców oraz drobnych przyborów kuchennych w zmywarkach gastronomicznych
- Wykonany z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 93°C)
- Boczne ścianki zatrzymują wodę i detergenty, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dno zapobiega wypadaniu drobnych elementów z kosza, jednocześnie ułatwiając ich mycie i suszenie
- Specjalne uchwyty ułatwiają transport kosza
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca
- Miejsce na etykietę lub klips z opisem umożliwia szybką identyfikację zawartości
- Waga: 2,0 kg

kod	kolor	mm	PLN
FR258151	szary	500x500x(H)101	<b>83,00</b>



PR59314151

### KOSZ NA TALERZE CAMRACK® DO ZMYWAREK 500X500 MM, SZARY

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płaskich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Wykonany z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 93°C)
- Boczne ścianki zatrzymują wodę i detergenty, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dno ułatwia mycie i suszenie
- Specjalne uchwyty ułatwiają transport kosza
- Duża stabilność naczyń dzięki słupkom podtrzymującym pozwalającym na załadunek:
  - 10 szt. talerzy głębokich, misek, pater do ø25,4 cm
  - 18 szt. talerzy płaskich ø25,4 cm
  - 12 szt. talerzy płaskich ø30,5 cm
  - 27 szt. talerzy płaskich ø19 cm
  - 9 tacek ø36x46 cm
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca
- Miejsce na etykietę lub klips z opisem umożliwia szybką identyfikację zawartości
- Waga: 1,95 kg

kod	kolor	mm	PLN
PR59314151	szary	500x500x(H)101	<b>85,00</b>

### POKRYWA DO KOSZY 500x500 MM AMERBOX

- Zabezpiecza kosze z umyętymi naczyniami przed niepożądanym działaniem czynników zewnętrznych
- Zwiększa higienę przechowywania naczyń, minimalizując
- ryzyko osiadania kurzu i zanieczyszczeń
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
877791	Szary	500x500x(H)35	<b>59,00</b>



877791

**AMER★BOX®**



**AMER★BOX®****WÓZEK NA KOSZE UNIWERSALNE  
CAMRACK® 500x500 MM**

- Przeznaczony do transportu uniwersalnych koszy Camrack® 500x500 mm
- Wykonany z polipropylenu odpornego na pęknięcie, rdzę i korozję
- Łatwe przemieszczanie dzięki 4 obrotowym kółkom

kod	kolor	mm	PLN
877807	Szary	500x500x(H)180	299,00



877807

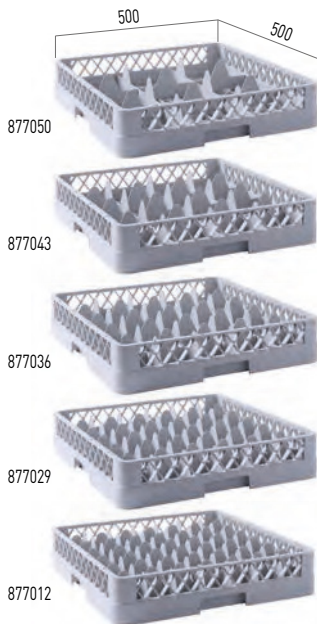


do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****687**



## KOSZE DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA PROFIL LINE

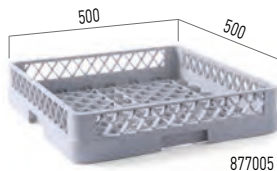


### KOSZ DO SZKŁA 500×500 MM

kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877050	9/150x150 mm	500x500x(H)104	71,00
877043	16/113x113 mm	500x500x(H)104	86,00
877036	25/90x90 mm	500x500x(H)104	85,00
877029	36/75x75 mm	500x500x(H)104	85,00
877012	49/63x63 mm	500x500x(H)104	86,00

### NADSTAWKA DO KOSZA 500×500 MM

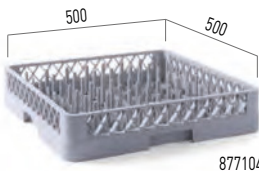
kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877302	-	500x500x(H)45	29,00
877548	9/150x150 mm	500x500x(H)45	44,00
877531	16/113x113 mm	500x500x(H)45	44,00
877524	25/90x90 mm	500x500x(H)45	43,00
877517	36/75x75 mm	500x500x(H)45	43,00
877500	49/63x63 mm	500x500x(H)45	44,00



877005

### KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWARKI 500×500 MM

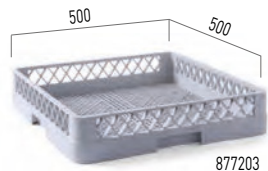
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane



877104

### KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia



877203

### KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWARKI, 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

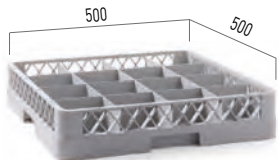
kod	mm	PLN
877005	500x500x(H)100	71,00

kod	mm	PLN
877104	500x500x(H)100	67,00

kod	mm	PLN
877203	500x500x(H)100	71,00







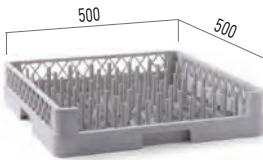
877128



### KOSZ DO FILIŻANEK 500x500 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami w wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek - 113x113 mm

kod	mm	PLN
877128	500x500x(H)100	79,00



877111



### KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami w wszystkich płaszczyznach
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie
- Słupki podtrzymujące tace

kod	mm	PLN
877111	500x500x(H)100	61,00



871331



871348



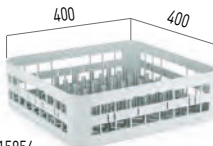
### KOSZ DO SZKŁA DO ZMYWARKI, 400x400 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami w wszystkich płaszczyznach

kod	mm	PLN
871331	400x400x(H)150	61,00
871348	stłupki podtrzymujące 400x400x(H)110	61,00

### KOSZE ZMYWAREK KITCHEN LINE

- Wykonane z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę [do 90°C]
- Otwarta konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami lub sztućcami w każdej płaszczyźnie, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dna zapobiegają wypadaniu drobnych elementów z koszy, jednocześnie ułatwiają ich mycie i suszenie
- Profilowane uchwyty ułatwiają transport koszy
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca

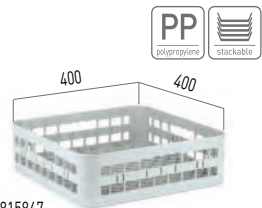


815854

### KOSZ NA TALERZE DO ZMYWAREK 400X400 MM

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płytkich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Duża stabilność talerzy dzięki podtrzymującym słupkom (6 rzędów po 6 słupków)

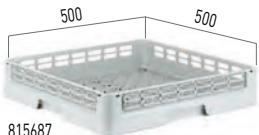
kod	mm	PLN
815854	400x400x(H)120	52,00



815847

### KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK 400X400 MM

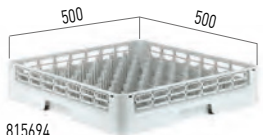
kod	mm	PLN
815847	400x400x(H)120	52,00



815687

### KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK 500X500 MM

kod	mm	PLN
815687	500x500x(H)100	52,00

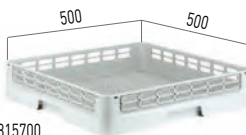


815694

### KOSZ NA TALERZE DO ZMYWAREK 500X500 MM

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płytkich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Duża stabilność talerzy dzięki podtrzymującym słupkom (8 rzędów po 8 słupków)

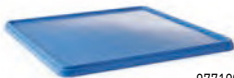
kod	mm	PLN
815694	500x500x(H)100	52,00



815700

### KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK 500X500 MM

kod	mm	PLN
815700	500x500x(H)100	52,00



877180

**POKRYWA NA KOSZ DO ZMYWARKI**

kod	mm	PLN
877180	500x500	57,00



871102

**POJEMNIK NA SZTUĆCE**

- 8-częściowy z uchwytyami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	39,00



810583



871324

**WKŁAD NA SZTUĆCE**

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	18,00



871300

**WKŁAD NA SZTUĆCE**

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	16,00

**WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK, 7 x 500x500 MM**

- Ułatwia utrzymanie porządku w obszarze roboczym wokół zmywarki
- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, skręcana
- Na kosze do zmywarek o wymiarze 500x500 mm
- 7 par prowadnic rozmieszczonych co 200 mm
- Blokady na obu końcach prowadnic zapobiegają wypadaniu koszy z wózka podczas transportu
- 4 skrajne kółka jezdne, w tym 2 dwa wyposażone w hamulce oraz gumowe odbojniki zapewniają bezpieczne przemieszczanie wózka
- Dostarczany do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
810583	615x560x(H)1700	1005,00



877197

**WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500x500 MM DO ZMYWARKI**

- 4 koła: 2 skrajne z hamulcami i 2 stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
877197	575x545x(H)920	493,00



877173



877173

**WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWARKI**

- 4 koła: 2 skrajne z hamulcami i 2 stałe

kod	mm	PLN
877173	575x545x(H)210	323,00





281208

ILOŚĆ JAJ

30



ILOŚĆ JAJ

10

281253



S.S.  
stainless steel



Zobacz film

### NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Urządzenie niezbędne w każdej kuchni: szkolnej, hotelowej, restauracji, stołówce, cukierni i wszędzie tam, gdzie stosuje się i wybija surowe jajka
- Jednocześnie dezynfekuje 10 jaj [281253] lub 30 jaj [281208]
- Czas naświetlania: ok. 150 s
- Po procesie odkażania jajka są suche i mogą być natychmiast użyte
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości 253,7 nm

- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV dzięki automatycznemu ich wyłączeniu przy otwartej szufladzie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Kratka na jajka osadzona na tożyskach, wykonana ze stali pokrytej proszkowo farbą poliesterową
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod	-	V	W	mm	PLN
281253	na 10 jaj	230	32	422x228x(H)188	629,00
281208	na 30 jaj	230	78	358x512x(H)255	1197,00



281246



Zobacz film

PMMA  
plexiglas

S.S.  
stainless steel

### STERYLIZATOR DO NOŻY 14

- Idealny do sterylizacji noży, pojemność do 14 sztuk
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi
- Wyposażony w uchwyt na noże ze stali nierdzewnej
- Mikrowyłącznik zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach
- Wbudowany timer z regulacją do 60 minut
- Mieści noże o maksymalnej wielkości: długość uchwytu - max 150 mm, długość ostrza - max 350 mm, grubość uchwytu - min 15 mm



281215

S.S.  
stainless steel

### STERYLIZATOR DO NOŻY 30

- Idealny do sterylizacji noży
- Pojemność: do 30 szt.
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na ścianie
- Wbudowany timer z regulacją do 120 min
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	876,00

kod	V	W	mm	PLN
281215	230	15	482x155x(H)613	1036,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

691



## POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Urządzenia o niewielkich rozmiarach idealne do zastosowania zarówno w dużych, jak i małych hotelach czy restauracjach
- W pełni automatyczny proces suszenia, polerowania i usuwania śladów po wodzie osadzających się na sztućcach po myciu
  - oszczędność czasu pracy personelu
- Okrągły kształt bębna oraz zaokrąglona rynna na sztućce ułatwiają płynne przemieszczanie się sztućców w całym cyklu bez powstawaniu zatorów

- Korpus i zbiornik polerujący wykonane ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Lampa bakterioobójcza UVC, sterylizująca zarówno sztućce, jak i środek polerujący



1370043



1370042

kod	wydajność (szt./h)	ilość środka polerującego w standardzie (kg)	typ	chłodzenie silnika (50 W)	lampa bakterioobójcza UVC (8 W)	hamulec silnika	V	W	mm	kg	PLN
1370043	3000	3	stółowy	TAK	TAK	-	230	683	484x664x(H)410	43	18899,00
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	-	230	1208	633x791x(H)778	130	28999,00
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	-	400	1208	633x791x(H)778	130	27859,00
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	32649,00
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	31799,00

## AKCESORIA

kod		PLN
976562	Biodegradowalny granulaty do polerek do sztućców	99,00
2379015	Zestaw przednich kółek do polerek serii SAS – 2 szt.	1619,00



976562

## CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	szt./opak.
560044	ø600x(H)230	2,00/20,00

560044



do cen należy doliczyć VAT 23%

# EXTREME

**PROFESSIONAL**



231388

## EXTREME OVEN CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracji do okresowego i bieżącego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste, tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne powstające w czasie pieczenia lub gotowania
- Zawiera inhibitory korozji
- Należy słućkać
- pH 14

kod	-	litry	PLN
231388	kanister	10	219,00

## EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	25,00
976807	5	98,00



975039



Zobacz film







975466

**EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH**

- Gotowy do użycia uniwersalny preparat odtłuszczający i odplamiający do bieżącego usuwania zanieczyszczeń kuchennych
- Skutecznie zmywa trudne do usunięcia tłuste zabrudzenia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i przemysłowego
- Zalecany do mycia powierzchni kuchennych (ściany, wyposażenie), a także do stosowania w domu, garażu, ogrodzie
- Usuwa również plamy z powierzchni tekstylnych. pH 13

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	25,00



979761

**EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga sputkiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	34,00

**EXTREME DEGREASE PROFESJONALNY ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ – DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH**

- Uniwersalny preparat czyszczący-odtłuszczający w koncentracji do usuwania zanieczyszczeń pochodzenia organicznego
- Czyści, pierze, odplamia i odtłuszcza w czasie jednej operacji
- W przemyśle spożywczym i gastronomii może być używany zarówno do gruntownego, jak i do bieżącego mycia
- Zalecany do czyszczenia posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Przeznaczony do mycia ręcznego, ciśnieniowego i w automatach szorujących

kod	-	litry	PLN
979778	butelka	1	25,00



979778



# EXTREME

PROFESSIONAL



ZMYWARKI I HIGIENA



975046

975053

### EXTREME WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Silnie zasadowy preparat w koncentracji do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych
- Zwilża i skutecznie usuwa zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, osady i przebarwienia
- Nie wymaga wstępnego namoczenia
- Posiada właściwości antykorozyjne
- Neutralny w roztworze
- Zalecany do wszystkich zmywarek AGD oraz przemysłowych
- pH 14

kod	-	PLN
975053	kanister 10 l	167,00
975046	kanister 20 l	299,00



975015

975022

### EXTREME SHINE PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Silnie skoncentrowany preparat wspomagający płukanie naczyń w zmywarkach z jednoczesnym nabłyszczaniem.
- Rozpuszcza minerały (związki wapnia, żelaza itp.) zawarte w wodzie eliminując tym samym zacieki i smugi powstające na naczyniach
- Może być stosowany we wszystkich typach zmywarek gastronomicznych i przemysłowych
- Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych, fajansowych, teflonowych, emaliowanych, metalowych (srebro, aluminium, stal itp.)
- Bezpieczny dla naczyń ręcznie malowanych
- Doskonale nabłyszczca
- Zawiera kwasy organiczne
- Nie wymaga wycierania. pH 1

kod	-	PLN
975015	kanister 10 l	146,00
975022	kanister 5 l	96,00



10%  
W ZESTAWIE  
TANIEJ!

### EXTREME WASH AND CLEAN SET ZESTAW PROFESJONALNYCH PREPARATÓW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	PLN
979792	209,00



699317

**EXTREME ALU WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH**

- Specjalnie opracowany detergent do użytku w profesjonalnych zmywarkach do naczyń
- Idealny do mycia wyposażenia i przyborów kuchennych i piekarnicznych, takich jak: pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztucze z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa pozostałości białka, tłuszczu, skrobi i olejów
- Delikatny dla powierzchni ze stali nierdzewnej i aluminium
- Działa odpeniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić działanie środka na anodowane aluminium

kod	-	PLN
699317	kanister	349,00



975145

**EXTREME PURE PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ**

- Koncentrat o odczynie neutralnym do ręcznego mycia naczyń
- Bezpieczny dla każdego rodzaju naczyń: szklanych, ceramicznych, emaliowanych, stalowych, plastikowych, metali szlachetnych i kolorowych
- Zmiękcza i usuwa zabrudzenia pochodzenia spożywczego, tłuszczu, przebarwienia
- Pozostawia naturalny potyśk
- Gwarantuje doskonałą gęstość i lepkość (przyczepność), posiada cytrynowy zapach
- Bezpieczny dla rąk i środowiska, odpowiedni do twardej wody

kod	-	PLN
975145	kanister	39,00



975008

**EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMNIENIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**

- Preparat do gruntownego, bieżącego rozpuszczania osadów mineralnych oraz usuwania kamienia z urządzeń gastronomicznych (kotły, bojery, wyparzarki, zmywarki itp.)
- Zalecany do wszystkich typów zmywarek: kapturowych, podblatowych, modułowych, do szkła oraz przemysłowych
- Zawiera kwas fosforowy
- Eliminuje powstawanie smug
- Bezzapachowy, bezpieczny dla mytych powierzchni
- Należy sputkać

kod	-	PLN
975008	butelka	23,00

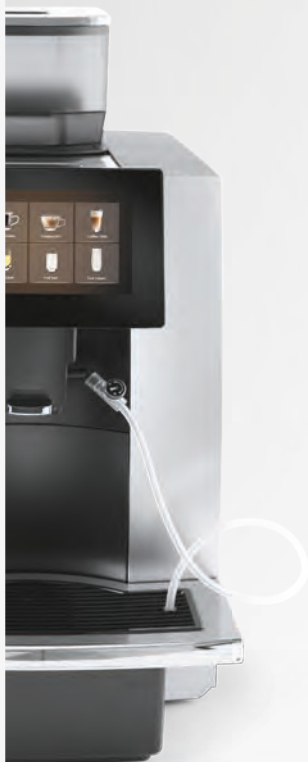


do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****697**

# EXTREME

**PROFESSIONAL**



ZMYWARKI I HIGIENA



976678

976661

## EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH AUTOMATYCZNYCH

- Do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalacje lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrzystalizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Butelka z wygodnym dozownikiem

kod	litry	PLN
976661	0,25	32,00
976678	1	48,00



231296

## EXTREME MILK FROTHER CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

- Preparat do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrzystalizowane białka i tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Działa odkamieniająco

kod		litry	PLN
231296	butelka	1	24,00

## EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA PROFESJONALNY ŚRODEK DO MYCIA EKSPRESÓW

- Do usuwania różnego rodzaju zabrudzeń powstałych w wylewkach, filtrach i łyżkach ekspresów do kawy
- Preparat czyszczy także termosy, warniki i dzbanki do kawy
- Czyszczenie preparatem należy wykonywać co 2 tygodnie lub co 250 filiżanek kawy
- UWAGA: Preparat nie ma właściwości odkamieniających
- W celu odkamienienia zaleca się stosowanie odkamieniacza Extreme Descaler

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
976630	25	1,20/30,00
976654	10 (1 blister)	1,60/16,00
976647	400 (40 blisterów)	0,92/368,00



976630



976654



976685



## EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW KOLBOWYCH

- Do czyszczenia wnętrza ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie, preferowany również do okresowego czyszczenia - odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy

kod	waga [kg]	PLN
976685	0,75	48,00



976692



## EXTREME DESCALER NEW FORMULA PROFESJONALNY ODKAMENIACZ - 30 SZT. TABLETEK W OPAKOWANIU

- Do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach w których osadza się kamień

kod	-	szt./opak.
976692	30 tabletek	2,50/75,00

## EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA I OSADÓW Z WAPNIA

- Preparat w proszku do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach, w których osadza się kamień

kod	-	PLN
979754	opakowanie 0,5 kg	39,00



979754



# EXTREME

**PROFESSIONAL**

**NEW**



976814



975039

976807

## PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PODGRZEWACZY ROLKOWYCH

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i przemyśle spożywczym
- Idealny dla: barów szybkiej obsługi, stacji benzynowych, food trucków, sklepów spożywczych, bistro
- Łatwe i szybkie usuwanie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, w tym osadów z tłuszczu
- Do usuwania tłustych zabrudzeń, ale nie przypalonych
- Nieinwazyjne czyszczenie i odtłuszczenie - bez ryzyka uszkodzenia lub odbarwienia powłoki nieprzypalającej na podgrzewaczach rolkowych
- Bezzapachowy, nietoksyczny - bezpieczeństwo stosowania w małych pomieszczeniach
- Skład w 100% naturalny
- Nie zawiera VOC (lotnych związków organicznych) oraz rozpuszczalników węglowodorowych
- Posiada certyfikat NSF A8 poświadczający bezpieczeństwo użytku na sprzęcie do obróbki termicznej żywności
- Prosty sposób użycia: wystarczy spryskać powierzchnię i przetrzeć ściereczką
- Po użyciu należy spłukać wodą
- Nie wymaga pozostawienia do nasiąknięcia - szybko wnika w zabrudzenia

kod	litry	PLN
976814	1	89,00



Zobacz film

## EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do biejącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	25,00
976807	5	98,00







947012

### FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i tuskarek podblatowych
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947012		180x90x(H)340	429,00
947029	wkład zamienny	180x90x(H)340	66,00



235928

### FILTR VENDINGOWY

- Zapobiega osadzeniu się kamienia
- Poprawia smak i zapach wody
- Usuwa chlor, pestycydy i ich pochodne
- Wkład z węgla aktywnego
- Filtr mechaniczny
- Wolno rozpuszczalny polifosfor spożywczy
- Przyłącze: 1/4"
- Trwałość: 6 miesięcy/11 000 l (zależy od jakości wody wejściowej)
- Maksymalna temp. pracy: 38 °C
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar
- Maksymalny przepływ wody: 3,8 l/min (efektywne usuwanie chloru i zanieczyszczeń mechanicznych) lub 1,9 l/min (efektywne zapobieganie osadzeniu się kamienia)

kod	ø	długość (mm)	PLN
235928	ø50	(L)280	74,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

701

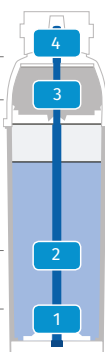


## FILTRY DO WODY



kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	licznik przepływu
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno- parowych, piekarników oraz kostkarek	
PLN	199,00	129,00	129,00	359,00

- Filtracja końcowa**  
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki
- Filtracja węglem aktywnym**  
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat
- Redukcja twardości węglanowej**  
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych
- Filtracja wstępna**  
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
PLN	199,00	299,00	429,00	649,00	919,00

technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze   temperatura wody na wejściu	8,6 barów   4-30°C				
przepływ znamionowy	60 l/h [0,25 bar]	60 l/h [0,25 bar]	60 l/h [0,25 bar]	100 l/h [0,5 bar]	100 l/h [0,5 bar]
wymiary - głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119x108 x[H]268 mm	117x104 x[H]419 mm	125x119 x[H]466 mm	144x144 x[H]557 mm	184x184 x[H]557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza [wejście/wyjście]	G 3/8"				
położenie robocze   użytkowanie	poziome i pionowe   możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				

### głowica filtra PURITY C 0-70% z regulacją obejścia

wydajność: ekspresy do kawy i espresso/urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
--	-------	---------	---------	---------	----------

wydajność: urządzenia do gotowania na parze/piecle(przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
---	-------	---------	---------	---------	---------

### głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obejściem

wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
--	-------	---------	---------	---------	---------

### głowica filtra PURITY C 0% ze stałym obejściem

wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l
--	-------	---------	---------	---------	---------





kod	1033041
nazwa	licznik przepływu
PLN	359,00

**Filtracja końcowa**  
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

**Filtracja węglem aktywnym**  
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

**Redukcja twardości węglanowej**  
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

**Filtracja wstępna**  
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



kod	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
PLN	669,00	979,00

technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze   temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów   4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)575 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze   użytkowanie	poziome i pionowe   możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899



## UZDATNIACZE WODY

- Stosowanie uzdatniaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wylapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia

- doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika, a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie
- Obudowa w kolorze granatowym
- Średnica przyłącza wody 3/4"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6 barów
- Temperatura otoczenia pracy: od 5°C do 38°C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38°C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH – 1200 l
- Ilość złoża: 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg



230442



230459

### UZDATNIACZ WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny, inicjowany ręcznie proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
230442	230	18	195x360x(H)510	<b>899,00</b>

### UZDATNIACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Panel sterowania umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
230459	230	18	206x380x(H)480	<b>1199,00</b>



231265

### TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod	waga [kg]	PLN
231265	25	<b>79,00</b>



## UZDATNIACZE DO WODY

- Uzdatnianie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy.
- Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złożo jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczac do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie

- wejściowe wody nie przekracza 2 bary
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowana
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczenia wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bary



### UZDATNIACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji uzdatniacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 barów
- Przepływ nominalny: 1000 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	litry	mm	PLN
231210	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	<b>369,00</b>
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	<b>439,00</b>
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	<b>499,00</b>



## LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU W KUCHNI I RESTAURACJI



270080

### LAMPA OWADOBÓJCZA, 100 M<sup>2</sup>

- Odpowiednia do użytku w kuchni i w pomieszczeniach, w których serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- 2 świetłówki UVA 15 W
- W zestawie taśma klejąca do łapania owadów

kod	V	W	mm	szł./opak.
270080	230	30	480x100x(H)285	<b>399,00</b>
270028	230	2x15	świetłówka zamienna	<b>54,50/109,00</b>
				- zestaw 2 szt.

## LAMPY OWADOBÓJCZE



270097

### LAMPA OWADOBÓJCZA, 300 M<sup>2</sup>

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Wysokiej jakości żarówki UVA LED o żywotności do 20 000 godzin
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka ułatwia czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą tańczuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270097	230	13	470x100x(H)263	<b>264,00</b>



270172

270165

270158



ZMYWARKI I HIGIENA



Uchwyt tańczuszkowy



Wyjmowana tacka

### LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetłówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą tańczuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270158	230	26	335x90x(H)260	<b>199,00</b>
270165	230	40	485x90x(H)310	<b>229,00</b>
270172	230	45	640x90x(H)360	<b>249,00</b>





## LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ, 120 M<sup>2</sup>

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówki i taśmy klejącej
- W zestawie taśma klejąca (390x270 mm)

kod	V	W	mm	szt./opak.
270196	230	36	475x80x(H)283	270,00
270233	taśma klejąca 10 szt.		390x270	12,80/128,00
270240	świetlówka zamienna			74,00



270196



## LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEN

### LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNĄ

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wymijowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt tańczuszkowy

kod	-	V	W	mm	szt./opak.
270066	100 m <sup>2</sup>	230	40	510x105x(H)315	330,00
270141	150 m <sup>2</sup>	230	45	680x135x(H)310	429,00
935286	świetlówka zamienna do 270066				34,50/69,00
	- zestaw 2 szt.				



270066



Uchwyt tańczuszkowy



Wymijowana tacka

### ŚWIETLÓWKA DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Świetlówka fluorescencyjna UV-A

kod	dł.	V	W	mm	PLN
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	29,00
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	29,00



934159





691045

**POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO**

kod	-	mm	PLN
691045	do 691038	ø580	87,00
691410	do 691403	ø500	76,00



691052

**POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO**

kod	-	mm	PLN
691052	do 691038	ø580x(H)80	145,00
691427	do 691403	ø500x(H)100	119,00



691069

**POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO**

kod	-	mm	PLN
691069	do 691038	ø580x(H)190	194,00
691434	do 691403	ø500x(H)190	125,00



691038



691076

**WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO**

kod	-	mm	PLN
691076	do 691038	ø580x(H)130	199,00
691441	do 691403	ø500x(H)130	142,00

**KONTENER OKRĄGŁY**

kod	litry	mm	PLN
691038	120	ø580x(H)700	359,00
691403	80	ø500x(H)620	294,00





**AMER★BOX®**

PP  
polipropylene



691151

**POJEMNIK NA ODPADY  
Z PEDAŁEM**

kod	litry	mm	PLN
691151	68	504x412x(H)673	272,00
691168	87	504x412x(H)820	446,00



691137

**POJEMNIK PROSTOKĄTNY NA ODPADY, 60 L**

kod	litry	mm	PLN
691137	60	440x320x(H)580	199,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

709



## KOSZE NA ŚMIECI I POPIELNICE

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie
- Pedał z nakładką antypoślizgową
- Innowacyjny mechanizm „click lock”

- blokujący klapę kosza po otwarciu
- Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci



### KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
691311	5	ø210x(H)280	59,00
691335	20	ø300x(H)440	129,00
691342	30	ø300x(H)650	169,00



### KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICZĄ

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	172,00

### KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICZĄ

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	329,00





663950



### POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA”

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	PLN
663950	300x460x(H)615	48,00



691083



### WÓZEK HOTELOWY NA PRANIE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym workiem na pranie  
- 4 kółka, w tym 2 skrajne

kod	mm	PLN
691083	900x650x(H)850	599,00



Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek



691021



### STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- Stelaż ze stali nierdzewnej  
- Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek  
- 2 kółka z hamulcami  
- Stelaż przeznaczony na worek o wymiarach ok. 60x90 cm, czyli ok. 70/80 l

kod	mm	PLN
691021	420x580x(H)960	672,00



691120



### KOSZ STOJĄCY, 43 L

- Wykonany ze stali nierdzewnej  
- Z obrotową pokrywą

kod	mm	PLN
691120	360x360x(H)740	1199,00



# Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej

## Łatwy, samodzielny i szybki montaż

### Kompaktowe opakowanie – niskie koszty transportu



KLUCZ IMBUSOWY  
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG  
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE  
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU





812525



813041

### REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	mm	PLN
812501	600x400x(H)1800	<b>796,00</b>
812518	800x400x(H)1800	<b>980,00</b>
812525	1000x400x(H)1800	<b>1092,00</b>
812532	1000x500x(H)1800	<b>1204,00</b>
812549	1200x500x(H)1800	<b>1148,00</b>
812556	1000x600x(H)1800	<b>1143,00</b>
812563	1200x600x(H)1800	<b>1418,00</b>

### REGAŁ SKRĘCANY 5-PÓŁKOWY, PAKOWANY W KARTON, NOGI SKŁADANE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430
- Skręcana, wytrzymała konstrukcja
- 5 pełnych, nieprzestawnych półek
- Stabilne nogi z profilu 30x30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek: ok. 70 kg/m<sup>2</sup>
- Regulowane stopki: +25/-5 mm

kod	mm	PLN
813041	900x450x(H)1800	<b>1325,00</b>



## STÓŁY SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą mebel
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm



- Skręcana konstrukcja umożliwiającą złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m<sup>2</sup>
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811276



811511

## STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI - SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	PLN
<b>BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>		
816196	800x600x(H)850	611,00
811276	1000x600x(H)850	684,00
811283	1200x600x(H)850	735,00
811290	1400x600x(H)850	790,00

## STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji - od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	PLN
<b>Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>		
816189	800x600x(H)850	785,00
811511	1000x600x(H)850	815,00
811528	1200x600x(H)850	920,00
811535	1400x600x(H)850	1037,00
811542	1600x600x(H)850	1141,00
811559	1800x600x(H)850	1203,00

## Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

815830	800x700x(H)850	1009,00
810705	1000x700x(H)850	1081,00
810712	1200x700x(H)850	1121,00
810729	1400x700x(H)850	1163,00
810736	1600x700x(H)850	1193,00
810743	1800x700x(H)850	1264,00

Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel



## STOŁY SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą mebel
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm



- Skręcana konstrukcja umożliwiającą złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m<sup>2</sup>
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811245



811467

## STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓLKI - SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>		
811238	800x600x(H)850	553,00
811245	1000x600x(H)850	679,00
811252	1200x600x(H)850	792,00
811269	1400x600x(H)850	812,00
<b>GŁĘBOKOŚĆ 700 MM</b>		
812679	1000x700x(H)850	745,00
812686	1200x700x(H)850	795,00
812693	1400x700x(H)850	888,00

## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ - SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>		
811450	800x600x(H)850	728,00
811467	1000x600x(H)850	815,00
811474	1200x600x(H)850	920,00
811481	1400x600x(H)850	1037,00
811498	1600x600x(H)850	1141,00
811504	1800x600x(H)850	1203,00
<b>GŁĘBOKOŚĆ 700 MM</b>		
812716	800x700x(H)850	1009,00
812723	1000x700x(H)850	1081,00
812730	1200x700x(H)850	1121,00
812747	1400x700x(H)850	1163,00
812754	1600x700x(H)850	1193,00
812761	1800x700x(H)850	1264,00



## STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Wytrzymała, profesjonalna konstrukcja skręcana
- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, nie wchodzą w reakcję z żywnością i są odporne na uszkodzenia mechaniczne
- Komora wspawana bezszczelinowo z blatem
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu:  $\varnothing$ 50 mm
- Otwór na baterię:  $\varnothing$ 30 mm



- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przystępny o szer. 40 mm zapobiegający zabrudzeniom ściany
- Tyłne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811573



811870

## STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>			
811849	600x600x(H)850	pośrodku	<b>979,00</b>
811573	1000x600x(H)850	po prawej	<b>1316,00</b>
812648	1000x600x(H)850	po lewej	<b>1316,00</b>

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 700 MM</b>			
812877	600x700x(H)850	pośrodku	<b>1112,00</b>
812884	1000x700x(H)850	po prawej	<b>1418,00</b>
812891	1000x700x(H)850	po lewej	<b>1418,00</b>

## STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>			
811856	600x600x(H)850	pośrodku	<b>1071,00</b>
811863	800x600x(H)850	po prawej	<b>1224,00</b>
812495	800x600x(H)850	po lewej	<b>1224,00</b>
811870	1000x600x(H)850	po prawej	<b>1306,00</b>
812631	1000x600x(H)850	po lewej	<b>1306,00</b>

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 700 MM</b>			
812938	1000x700x(H)850	po prawej	<b>1418,00</b>
812945	1000x700x(H)850	po lewej	<b>1418,00</b>

Przetłoczenie blatu  
10 mm zapobiega  
wylewaniu się wody



## STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Wytrzymała, profesjonalna konstrukcja skręcana
- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, nie wchodzą w reakcję z żywnością i są odporne na uszkodzenia mechaniczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Otwór na baterię: ø30 mm



- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przysięcni o szer. 40 mm zapobiegający zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811580



811887

## STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI BEZ PÓŁKI – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>			
811580	1000x600x(H)850	pośrodku	1479,00

<b>GŁĘBOKOŚĆ 700 MM</b>			
812952	1000x700x(H)850	pośrodku	1703,00

## STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI I PÓŁKĄ – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>			
811887	1000x600x(H)850	pośrodku	1490,00

<b>GŁĘBOKOŚĆ 700 MM</b>			
812969	1000x700x(H)850	pośrodku	1806,00



811818

## UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew.: 350x250x(H)100 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	PLN
811818	400x295x(H)145	378,00



## STOŁY BUDGET LINE – SKRĘCANE

- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
  - Blat roboczy od spodu wzmocniony profilem wzdużnym
  - Nogi wykonane z profili 40x40 mm
  - Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
  - Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie stołu
- Praktyczny mebel z dostępem do przestrzeni roboczej z każdej strony
  - Produkt przeznaczony do ciężkich prac w kuchni lub jako podstawa do niewielkich urządzeń
  - Wybrane modele – z jednej strony rant stołu 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany
  - Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m<sup>2</sup>
  - Regulowane stopki: +25/-5 mm

430



811276



811511

## STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817056	600x600x(H)850	<b>530,00</b>
817063	800x600x(H)850	<b>564,00</b>
817070	1000x600x(H)850	<b>597,00</b>
817087	1200x600x(H)850	<b>628,00</b>

## STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817094	600x600x(H)850	<b>642,00</b>
817100	800x600x(H)850	<b>693,00</b>
817162	1000x600x(H)850	<b>750,00</b>
817179	1200x600x(H)850	<b>805,00</b>



811245



811467

## STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817186	600x600x(H)850	<b>560,00</b>
817193	800x600x(H)850	<b>594,00</b>
817209	1000x600x(H)850	<b>628,00</b>
817216	1200x600x(H)850	<b>658,00</b>

## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817223	600x600x(H)850	<b>669,00</b>
817261	800x600x(H)850	<b>724,00</b>
817278	1000x600x(H)850	<b>780,00</b>
817285	1200x600x(H)850	<b>836,00</b>





## STÓŁ ZE ZLEWEM BUDGET LINE – SKRĘCANE

- Wytrzymała konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250 mm
- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali, wspawana bezszwielinowo w blat
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed

- zabrudzeniem ściany
- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiaiąca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Produkt przeznaczony do pracy w kuchni
- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m<sup>2</sup>
- Regulowane stopki: +25/-5 mm



816790



817025

## STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816752	600x600x(H)850	pośrodku	918,00
816769	800x600x(H)850	po prawej	964,00
816776	800x600x(H)850	po lewej	964,00
816783	1000x600x(H)850	po prawej	1010,00
816790	1000x600x(H)850	po lewej	1010,00

## STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816806	600x600x(H)850	pośrodku	1010,00
816998	800x600x(H)850	po prawej	1102,00
817001	800x600x(H)850	po lewej	1102,00
817018	1000x600x(H)850	po prawej	1188,00
817025	1000x600x(H)850	po lewej	1188,00



817049



817032

## STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817049	1000x600x(H)850	1280,00

## STÓŁ Z 2 KOMORAMI ZLEWU BUDGET LINE, STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817032	1000x600x(H)850	1463,00

## STÓŁ Z 2 ZLEWAMI BEZ PÓŁKI PROFI LINE - SPAWANY

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora spawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja spawana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół



815007

430

stainless steel

## STOŁY PRZYŚCIENNE, SZAFKI PROFI LINE - SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Blat roboczy wypiętniony od spodu płyt laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Wysokość nóżek: 160 mm, regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół

430

stainless steel



811658

## STÓŁ Z 2 ZLEWAMI BEZ PÓŁKI PROFI LINE - SPAWANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
815007	1000x600x(H)850	pośrodku	1710,00

## SZAFKA WISZĄCA - SPAWANA, Z DRZWIAMI SUWANYMI PROFI LINE

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Drzwi przesuwne zapobiegają uderzeniu się w głowę
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego, ułatwiające otwieranie i utrzymanie w czystości
- Gładka powierzchnia zewnętrzna łatwa w utrzymaniu czystości
- Nośność półek: 70 kg/m<sup>2</sup>, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- W zestawie zawieszka do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
<b>GŁĘBOKOŚĆ 300 MM</b>		
814154	800x300x(H)600	1071,00
811207	1000x300x(H)600	1204,00
<b>GŁĘBOKOŚĆ 400 MM</b>		
814178	800x400x(H)600	1163,00
814185	1000x400x(H)600	1306,00
811214	1200x400x(H)600	1316,00

## STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI PROFI LINE - SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
811641	800x600x(H)850	1551,00
811658	1000x600x(H)850	1714,00
811665	1200x600x(H)850	1887,00
811672	1400x600x(H)850	2061,00
811689	1600x600x(H)850	2214,00



811207



## STÓŁY ZE ZLEWAMI, Z SZAFKĄ PROFI LINE – SPAWANE

- Miski zlewowe wyciskane z jednego arkusza stali nierdzewnej charakteryzują się wysoką odpornością na kwasy spożywcze i chemikalia.
- Miska zlewu jest bezproblemowo zgrzana do blatu roboczego.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Dren kompatybilny ze standardowymi putapkami: Ø50 mm.
- Średnica otworu gwintownika: 30 mm.
- Blat roboczy z wgłębieniem 10 mm, aby zapobiec wytypaniu wody.

- Spawane dla wysokiej trwałości i stabilności.
- Przybliżone maksymalne obciążenie na blat roboczy – 70 kg/m<sup>2</sup>, 40 mm luzu zapobiega powstawaniu plam na ścianach.
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Korpus szafki został przesunięty ze ściany o 100 mm, bez tylnej ściany w celu zapewnienia dostępu do połączenia ściekowego i wodnego.
- Wysokość stóp: 160 mm, regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół.



813492



813690

## STÓŁ ZE ZLEWEM - SPAWANY, Z SZAFKĄ, Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH PROFI LINE

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi z zawiasem po lewej
- Innowacyjne zatrzaski magnetyczne

kod	mm	PLN
<b>1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM</b>		
813492	500x600x(H)850	1648,00
813522	600x600x(H)850	1768,00

## 1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM

813539	500x700x(H)850	1720,00
813546	600x700x(H)850	1841,00

## STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI - SPAWANY, Z SZAFKĄ, Z DRZWIAMI SUWANYMI PROFI LINE

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
813690	1000x600x(H)850	2591,00

## EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEN KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	25,00

## EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	34,00



975466

979761

do cen należy doliczyć VAT 23%



304  
stainless steel

430  
stainless steel



813423



816707

### STÓŁ Z BASENEM PROFI LINE Z MASKOWNICĄ – SPAWANY

- Komory basenu spawane, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewniającej wysoką odporność na kwasy spożywcze i środki chemiczne
- Przetłoczenia w dnach komór na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu:  $\varnothing$ 50 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega wylewaniu się wody z tyłu basenu
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Maskownica czotowa zakrywająca baseny – ze stali AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół
- Otwór na baterię:  $\varnothing$ 30 mm

kod	mm	wielkość basenu (mm)	PLN
<b>JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM</b>			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	1024,00
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	1109,00
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	1248,00

### JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM

813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	1715,00
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	1864,00

### JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM

812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	1411,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	1497,00

### DWUKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM

813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	1984,00
--------	-----------------	-------------------	---------

### STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BUDGET LINE BEZ MASKOWNICY – SPAWANY

- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora basenu z AISI 304
- Szkielet i korpus z AISI 430
- Wysokość komory: 300 mm
- Standardowy otwór w dnie do syfonu:  $\varnothing$ 50 mm
- Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta”
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii:  $\varnothing$ 30 mm
- Z jednej strony stół rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem i zawilgoceniem ściany
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm z AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Regulowane stopki: +25/-5 mm
- Wersja bez przedniej i bocznych osłon zewnętrznych

kod	mm	głębokość basenu (mm)	PLN
816707	800x600x(H)850	300	1071,00
816714	1000x600x(H)850	300	1193,00





811009

## STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BEZ MASKOWNICY BUDGET LINE – SKRĘCANY

- Komora basenu w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wysokość komory 300 mm
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta”
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stół rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem i zawilgoceniem ściany
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm z AISI 430
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Regulowane stopki: +25/-5 mm
- Wersja bez przedniej i bocznych osłon zewnętrznych
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu (klucz w zestawie)



kod	mm	PLN
811009	800x600x(H)850	1117,00
811023	1000x600x(H)850	1240,00

## EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEN KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	25,00

## EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	34,00



975466

979761

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

723





811719

### PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, POJEDYNCZA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m<sup>2</sup>
- Rant przysięenny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej mycie
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
811719	800x300x(H)600	233,00
811788	1000x300x(H)600	274,00
811795	1200x300x(H)600	282,00
811801	1400x300x(H)600	301,00



811726

### PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Tylny rant zabezpieczający towar
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półek ułatwiająca mycie
- Maks. równomierne obciążenie półek: 25 kg/m<sup>2</sup>
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- W zestawie 2 elementy do montażu na ścianie

kod	mm	PLN
<b>GLEBOKOŚĆ 300 MM</b>		
811771	800x300x(H)600	500,00
811726	1000x300x(H)600	560,00
811733	1200x300x(H)600	571,00
811740	1400x300x(H)600	611,00
<b>GLEBOKOŚĆ 400 MM</b>		
816592	1000x400x(H)600	679,00

430  
stainless steel



812044

### PODSTAWA POD GARNKI

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 430 wysokiej jakości
- Solidna spawana konstrukcja gwarantuje stabilność i dużą wytrzymałość podstawy
- Blat wzmocniony od spodu profilem stalowym
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Regulowane stopki: +25/-5 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 100 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	PLN
812044	550x550x(H)450	536,00

430  
stainless steel



816486

### PÓŁKA WISZĄCA NA KONSOLACH, Z DWIEMA KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m<sup>2</sup>
- Rant przysięenny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
816486	800x300x(H)250	248,00
816493	1000x300x(H)250	274,00
816509	1200x300x(H)250	296,00
816516	1400x300x(H)250	323,00





## SZAFY PRZELOTOWE Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej (AISI 430)
- Wyposażony w 2 nieregulowane, wyjmowane półki i 2 półki stałe (półka dolna i środkowa)
- Nóżki mają regulowaną wysokość (-5/+25 mm)
- Dostawa w płaskich opakowaniach, wymaga montażu



811108



812402

## SZAFKA PRZELOTOWA Z PRZEGRODĄ I DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- Wyposażony w 8 przesuwanych drzwi z pionowym uchwytem, wszystkie na tożsakah rolkowych

kod	mm	PLN
811634	800x500x(H)1800	3825,00
811108	1000x600x(H)1800	4560,00

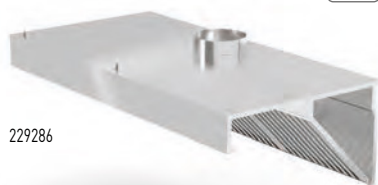
## SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- Wyposażony w 4 drzwi przesuwne z pionowym uchwytem, wszystkie na tożsakah rolkowych.

kod	mm	PLN
812402	800x700x(H)1800	3662,00

## OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY, Z FILTRAMI LABIRYNTOWYMI I KRÓCCEM Ø200 MM

- Niezbędny w każdej kuchni do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i zanieczyszczeń z nad urządzeń grzewczych
- Wykonany w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x Ø200 mm
- Komplet filtrów labiryntowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, dzięki czemu można je myć w zmywarkach gastronomicznych
- Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki
- Z oświetleniem LED lub bez w zależności od modelu
- System otworów i zawiesi umożliwiających montaż
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku



229286

kod	oświetlenie	mm	kg	PLN
229286	-	1000x700x(H)450	32	1918,00
229293	-	1200x700x(H)450	36	1989,00
229309	TAK	1000x700x(H)450	35	2039,00
229316	TAK	1200x700x(H)450	39	2132,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

725





237656

### STÓL WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK, BEZ RANTU – SKRĘCANY

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 430 wysokiej jakości
- Blat wzmocniony od spodu
- Przetłoczenia na dłuższych krawędziach blatu stabilnie utrzymują kosz do zmywarki, stanowią prowadnice ułatwiające przesuwanie kosza po stole
- Zaprojektowany do koszy do zmywarek 500x500 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Zaczep w prosty sposób łączy blat ze zmywarką kapturową, ułatwiając bezproblemowe przenoszenie koszy z naczyniami (przy zamówieniu należy podać model zmywarki)
- Uniwersalny model – stół może być zamontowany z przodu, z lewej lub z prawej strony zmywarki (wystarczy go odwrócić)
- Regulowane stopki: +25/-5 mm pozwalają na pochylenie blatu w kierunku zmywarki – takie ustawienie stołu powoduje, że woda spływa z blatu stołu z powrotem do zmywarki
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 70 kg/m<sup>2</sup>
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
237656	1100x600x(H)850	1199,00



811924

### STÓL ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszwelowo w blat wykonany także ze stali nierdzewnej
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Pozostałe elementy mebla ze stali AISI 430
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø52 mm
- Przetłoczenie blatu 19 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m<sup>2</sup>
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	typ	mm	PLN
811917	lewy	1000x600x(H)850	1864,00
811924	prawy	1000x600x(H)850	1864,00



### STÓL JEZDNY, Z PÓLKĄ - SKRĘCANY

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stopy wykonane z profili 40x40 mm.
- Blat wypełniony od dołu wodoodporną laminowaną płytą, która wzmacnia i zwiększa sztywność przedmiotu.
- Stalowa półka druciana zamontowana na 200 mm, nieregulowana.
- Przybliżony maksymalny wsad na blat i półkę – 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Blat roboczy bez ukośnika wstecznego umożliwia użytkownikowi korzystanie ze stołu niezależnie od tego, gdzie stoi.
- 4 niskoszumowe obrotowe kółka o średnicy 125 mm, z których dwa są wyposażone w hamulec.

kod	mm	PLN
815786	1000x700x(H)850	1222,00
815793	1200x600x(H)850	1233,00



# EXTREME

PROFESSIONAL



975466

## EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

- Gotowy do użycia uniwersalny preparat odtłuszczający i odplamiący do bieżącego usuwania zanieczyszczeń kuchennych
- Skutecznie zmywa trudne do usunięcia tłuste zabrudzenia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i przemysłowego
- Zalecany do mycia powierzchni kuchennych (ściany, wyposażenie), a także do stosowania w domu, garażu, ogrodzie
- Usuwa również plamy z powierzchni tekstylnych. pH 13

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	25,00



979761

## EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szcztokowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga sptukiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	34,00



979778

## EXTREME DEGREASE PROFESJONALNY ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ - DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Uniwersalny preparat czyszcząco-odtłuszczający w koncentracji do usuwania zanieczyszczeń pochodzenia organicznego
- Czyści, pierze, odplamia i odtłuszcza w czasie jednej operacji
- W przemyśle spożywczym i gastronomii może być używany zarówno do gruntownego, jak i do bieżącego mycia
- Zalecany do czyszczenia posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Przeznaczony do mycia ręcznego, ciśnieniowego i w automatach szorujących

kod	-	litry	PLN
979778	butelka	1	25,00





### GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
  - całkowicie zdejmowanym palnikom
  - wymowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła, aż na 90% powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO<sub>2</sub>
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej



149508

### GRILL GREEN FIRE 2-PALNIKOWY

- Ostoną przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1	11.6	740x612 x(H)825	3499,00
149508	Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1	11.6	740x615 x(H)825	3069,00



149591

### GRILL GREEN FIRE 3-PALNIKOWY

- W zestawie: emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1
- Ostoną przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
149591	17.4	1078x612x(H)825	5467,00



149614

### GRILL GREEN FIRE 4-PALNIKOWY

- W zestawie: 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1
- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na kółkach do łatwego transportowania

kod	-	kw[HS]	mm	PLN
149614	podstawa z półką na kółkach	22	1400x612 x(H)825	6059,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

729





26500055



### PROSTOKĄTNA NASADKA CHURRASCO NA GRILLA

- Nasadka wraz z pokrywą na palnik

kod	mm	PLN
26500055	530x350x(H)117	499,00



932001

strona  
ryflowanastrona  
gładka

### PATELNIĄ ŻELIWNĄ GN 1/1

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	229,00



932018



### RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	219,00



939949



### RUSZT I PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Ruszt chromowany GN 1/1

- Płytkę ochronną ze stali nierdzewnej, umieszczoną nad palnikami, zapobiega ciekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
939949	ruszt	325x530	99,00
939956	plytka ochronna na palnik	650x530	121,00



939956







152706

152805



152904

### KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Drobne kamienie

kod	-	waga [kg]	PLN
152706	pudełko	3	32,00

### KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Duże kamienie

kod	-	waga [kg]	PLN
152904	worek	9	68,00
152805	pudełko	5	59,00



170045

18/0  
stainless steel



170120

18/0  
stainless steel

### SZPIŁA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 24 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170045	24	(L)210	1,00/24,00

### SZPIŁA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170120	6	(L)250	3,50/21,00
170328	6	(L)350	5,00/30,00



29810126

### WĄSKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Stal nierdzewna AISI 430
- Uchwyt z drewna (cert. FSC)

kod	grubość [mm]	długość ostrza [mm]	długość [mm]	PLN
29810126	3	515	650	45,00



29810130

### SZEROKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Stal nierdzewna AISI 430
- Uchwyt z drewna (cert. FSC)

kod	kolor	mm	PLN
29810130	brązowy	(L)750	54,00

TRAMONTINA

## GRILL MASTER



154601



154618



### PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MINI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m<sup>3</sup>/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154601	5.8	340x540x(H)300	<b>859,00</b>

### PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MAXI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m<sup>3</sup>/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154618	11.6	650x540x(H)300	<b>1299,00</b>



Patelnia emaliowana  
w zestawie

154700

### GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m<sup>3</sup>/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154700	5.8	340x540x(H)840	<b>1079,00</b>



154717

### GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m<sup>3</sup>/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154717	11.6	650x540x(H)840	<b>1799,00</b>





## GRILL GAZOWY ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Ruszt ze stali chromowanej, solidna ostona palnika
- Konstrukcja i ostona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m<sup>3</sup>/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154878	11.6	650x540x(H)840	<b>999,00</b>
144923	pokrowiec z folii PEVA	720x560x(H)360	<b>66,00</b>



144923



154878



154908

## GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja i 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- 2 niklowane ruszty i emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,8 m<sup>3</sup>/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154908	22	1330x600x(H)920	<b>2969,00</b>



154656

## PATELNIEMALIOWANA

- Wymiary wew.: 590x480 mm



kod	mm	PLN
154656	700x520x(H)55	<b>349,00</b>



## GRILLE GAZOWE FIESTA



146002



Zdejmowany okrągły palnik utrwaja czyszczenie



146804

### GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø600 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewod gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146002	4.8	600x600x(H)870	2799,00

### GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø800 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewod gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146804	7a	800x800x(H)900	3599,00



622407

### PATELNIĄ DO PAELLI

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

kod	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622100		ø340x(H)40	56,00
622308		ø460x(H)40	82,00
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	179,00
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	399,00

### FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m<sup>2</sup>
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	PLN
556696	810x660	54,00



556696





700044

## GRILL GAZOWY TAMPA CZARNY, 10 KW

- Idealnie nadaje się do zastosowań w wietrznych warunkach, np. na plaży
- Zespół palnika wykonany ze stali nierdzewnej, demontowalny
- Duża wydajność, niskie zużycie energii elektrycznej
- Odporność na wiatr dzięki konstrukcji zatrzymującej ciepło opartej na zamkniętym układzie palników
- Specjalny zbiornik na wytapiający się tłuszcz
- Pojedynczy palnik z płynną regulacją, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elektroniczny zapłon
- Doskonałe parametry pieczenia
- Zoptymalizowana dystrybucja ciepła - wysoka temperatura szybko i równomiernie zamyka pory mięsa, dzięki czemu nie przywierają one do ruszta i nie ma potrzeby natłuszczania kratki przed użyciem
- Podstawa na kółkach z czarnej epoksydowanej stali, z półką na butlę z gazem
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia ruszta do grillowania 1100x500 mm
- Na gaz z butli

kod	kW[HS]	mm	PLN
700044	10	1260x580x(H)900	9982,00



## GRILL GAZOWY XENON PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Ostonięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia ruszta do grillowania: 860x260 mm [2 ruszty o wymiarach 430x260 mm]
- Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
- Wysoka temperatura jaką osiąga grill sprzyja utrzymaniu czystości
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 536 g/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
148105	7.5	1120x410x(H)900	2474,00



148105



## GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Możliwość demontażu nóg



150603



150801

## GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY PATIO

- 2 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 710x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150603	770x380x(H)760	789,00

## GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY RESTO

- 3 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 1070x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150801	1145x380x(H)770	1219,00

## WĘGIEL DRZEWNY MARABU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szerokie zastosowanie - możliwość przygotowania wielu rodzajów dań
- Uzyskany dzięki karbonizacji twardego drewna (proces przebiegający w temperaturze od 400 do 700°C w warunkach beztlenowych)
- Wytwarzany z krzewu marabu - chwastu rosnącego na Kubie - co prowadzi do poprawy warunków rolnych na wyspie i wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju
- Produkt całkowicie naturalny
- Niesamowity smak i aromat potraw
- Wysoka wydajność przy minimalnym stopniu iskrzenia i niewielkiej ilości pozostałego popiołu
- Wydłużony czas spalania w porównaniu z innymi gatunkami drewna - ekonomiczne zużycie materiału opałowego
- UWAGA: ze względu na zastosowanie naturalnego surowca waga produktu jest zależna od wilgotności drewna

kod	waga [kg]	PLN
199541	10	119,00



199541





## DREWIENKA WĘDZARNICZA

- Dedykowane obróbce w średniej i wysokiej temperaturze
- Idealne do stosowania w piecach do pizzy, piecach zewnętrznych oraz na grillu - bezpośrednio na węgiel drzewny
- Niepowtarzalny aromat
- Wzmocnienie smaku ulubionych potraw
- Do wyboru, podobnie jak w przypadku pyłów i zrębków wędzarniczych jest użyte drewno dębowe, bukowe, bardziej egzotyczne - z drzew oliwnych, cytrusowych czy z migdałowców oraz drewno pozyskane z beczek po sezonowanych trunkach - czerwonego wina, whisky i koniaku
- Połóżcie je bezpośrednio na węgiel Marabu lub inny - drzewny, a już po chwili poczujecie niepowtarzalny aromat, wydobywający się z paleniska.



BRZOSKWINIA



BUK



CYTRUS



DĄB



MIGDAŁY

kod	199503	199459	199480	199466	199497
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
cena	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00



DRZEWO OLIWNE



CZERWONE WINO



KONIAK



WHISKY

kod	199473	199510	199534	199527
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
cena	84,00	84,00	84,00	84,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

737



## REKAWICE

- Rękawice ochronne HENDI są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne HENDI stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne - Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają
- ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień) oraz
- ochronę przez urazami mechanicznymi zgodnie z normą EN 388 Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi określającą poziomy skuteczności ochrony mechanicznej oraz zgodnie z normą EN 13997 Odzież ochronna - właściwości mechaniczne - wyznaczanie odporności na przecięcie ostrymi przedmiotami.



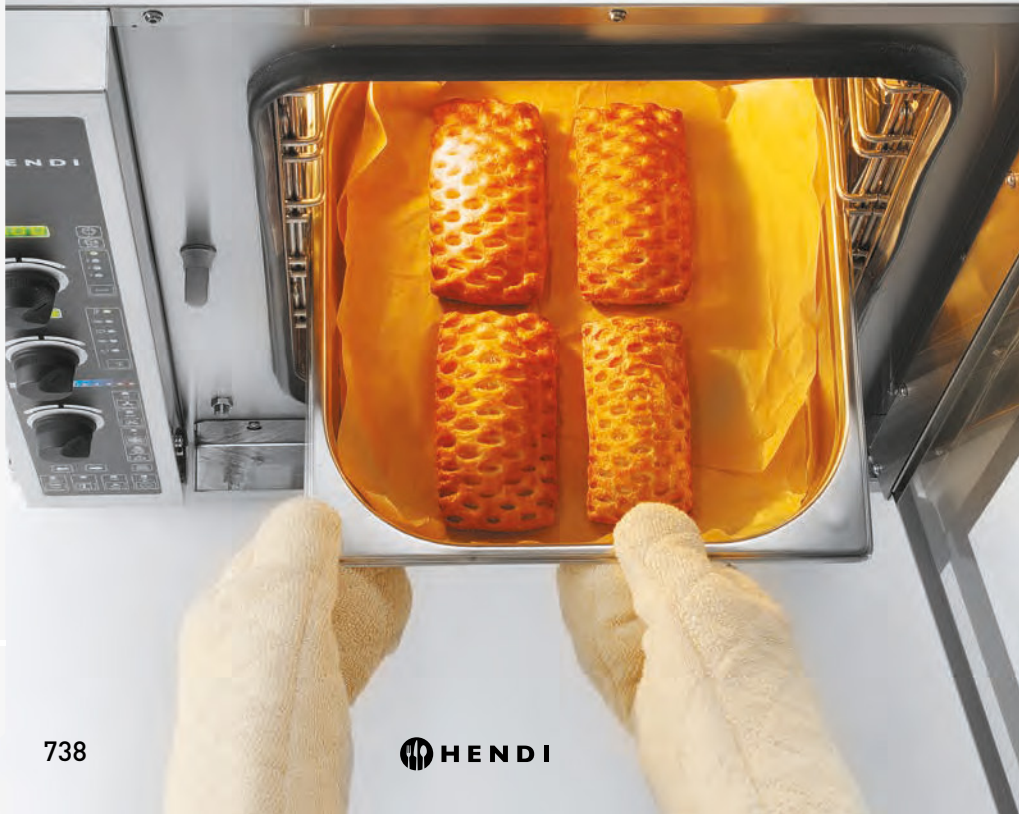
1432X

- Ochrona przed zagrożeniami mechanicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa odporność na ścieranie, druga odporność na przecięcie tarczy, trzecia wytrzymałość na rozdzieranie i czwarta odporność na przekłucie.
- Dodatkowa litera na końcu (od A do F) określa stopień ochrony na przecięcia w zależności od przyłożonej siły (od 2 N do 30 N).



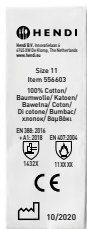
11 XX XX

- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.





556603



## RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2a	(L)350	19,50/39,00



556627



## RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2a	(L)360	41,00/82,00



556634



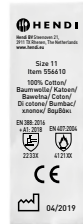
## RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

- Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2a	(L)300	43,00/86,00



556610



## RĘKAWICE OCHRONNE Z BAWELNY OGNIODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2a	(L)380	26,00/52,00



556689



## RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydłowej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Pięciopalcowe
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556689	2a	(L)460	150,00



556658



## RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydłowej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Z jednym palcem
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556658	2a	(L)460	99,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

739



525524



525531

525555

**SZCZOTKA DO GRILLA WĄSKA – ZESTAW 3 SZT.**

- Zestaw 3 różnych wąskich szczotek do grilla
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej, 1 z mosiężnym włosiem i 1 z nylonowym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525524	3	(L)178	7,00/21,00
525531	3	(L)230	7,00/21,00

**SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW ZE STAŁOWYM I MOSIĘŻNYM WŁOSIEM**

- Zestaw 2 różnych szczotek do grilla, 4 rzędy po 14 drutów
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej i 1 z mosiężnym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525555	2	(L)290	15,50/31,00



525548

**SZCZOTKA DO GRILLA**

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stałowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525548	70x310x(H)85	20,00



525425

525432

**SZCZOTKA DO GRILLA – KSZTAŁT „Y”**

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszka w formie петельki

kod	mm	PLN
525425	310x170	20,00
525432	520x170	32,00



525562

**SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA**

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, stalowe włosie

kod	mm	PLN
525562	150x55	16,00



525418

**SZCZOTKA DO GRILLA**

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stałowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525418	70x200x(H)80	12,00



525517

**SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW 2 SZT.**

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525517	2	(L)290	11,00/22,00



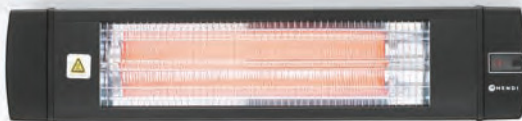
855218

855201

**SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH**

kod	mm	PLN
855201	100x315	61,00





272428

### PROMIENNIK PODCZERWIENI BOLA TARASOWY

- Odpowiedni do ogrzewania i dogrzewania tarasów w chłodne dni
- Wydajny, zapewni gościom komfort w chłodne dni
- Przeznaczony do montażu na ścianie, może ogrzać obszar od około 16 do 32 m<sup>2</sup>
- W lampie grzewczej wykorzystano nowoczesne włókna węglowe, co gwarantuje większą trwałość i wysoką wydajność grzewczą przy niskim zużyciu energii
- Wytrzymała obudowa wraz z siatką ochronną wykonana z żaroodpornego aluminium
- W zestawie pilot do łatwej regulacji ustawień
- Do wyboru 4 poziomy mocy grzania
- Z wbudowanym timerem do 25 godzin



kod	V	W	mm	PLN
272428	230	2500	879x85x(H)195	1086,00



### PROMIENNIK PODCZERWIENI TORNADO

- Odpowiedni do ogrzewania i dogrzewania zarówno pomieszczeń, jak i otoczenia na zewnątrz
- Wydajny, zapewni gościom komfort w chłodne dni
- Wolnostojący, na stabilnej podstawie, może ogrzać obszar od około 16 do 32 m<sup>2</sup>
- Lampa grzewcza wykorzystuje nowoczesne włókna węglowe, co gwarantuje większą trwałość i wysoką wydajność grzewczą przy niskim zużyciu energii
- Wytrzymała obudowa wraz z siatką ochronną wykonana z żaroodpornego aluminium
- W zestawie pilot do łatwej regulacji ustawień
- Wyświetlacz LED wskazujący aktualny poziom grzania
- Do wyboru 2 poziomy mocy grzania
- Z wbudowanym timerem do 25 godzin

kod	V	W	mm	PLN
272435	230	2000	130x90x(H)900	1087,00

272435



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

741





## LAMPY GRZEWCZE NA GAZ



272602



Możliwość dokupienia pokrowca

144916



2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



Możliwość regulacji wysokości lampy 272701

272701

### LAMPY GRZEWCZE NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Mieści butlę gazową 12" o pojemności 11 kg gazu
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyt do mocowania w podłożu
- Waga: 18,8 kg

kod	kW(HS)	mm	PLN
272602	12.5	ø770x(H)2200	<b>1199,00</b>
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	<b>104,00</b>

### LAMPY GRZEWCZE NA GAZ, SKŁADANA

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyt do mocowania w podłożu
- Wysokość po złożeniu: 1580 mm
- Na gaz z butli
- Waga: 16,5 kg

kod	kW(HS)	mm	PLN
272701	12.5	ø770x(H)1580	<b>1299,00</b>
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	<b>104,00</b>







Możliwość dokupienia pokrowca

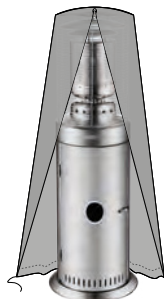


144909



272404

Możliwość dokupienia pokrowca



144954



272411

## LAMPY GRZEWCZA GAZOWA Z PŁOMIENIEM – PIRAMIDA

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa z aluminium z czarnymi elementami bocznymi, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia się lampy
- Na gaz z butli propan-butan
- Waga: 22,6 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272404	11.2	500x500x(H)2220	1999,00
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220	104,00

## LAMPY GRZEWCZA

- Na gaz z butli propan-butan, maks. pojemność butli: 15 l
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach ułatwiają wymianę butli
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia i ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Waga: 14 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272411	8.5	ø556x(H)1430	1599,00
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	82,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

743



## INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej [www.hendi.pl](http://www.hendi.pl) w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 0% na wybrane artykuły spożywcze i dezynfekcyjne.

HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej [www.hendi.pl](http://www.hendi.pl).

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.  
ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo  
tel. 61 658 70 00  
e-mail: [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)  
[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)



## LEGENDA

### WYJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW UŻYTYCH W KATALOGU



Produkt energooszczędny



Zgodny z normami HACCP



Nowy produkt



Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń



Do użytku wewnątrz pomieszczeń



Do użytku na zewnątrz



Można używać na kuchenkach gazowych



Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych



Można używać na kuchenkach elektrycznych



Można używać na kuchenkach ceramicznych



Można używać na kuchenkach indukcyjnych



Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych



Można używać w kuchenkach mikrofalowych



Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych



Można myć w zmywarkach



Nie można myć w zmywarkach



Można używać w piecach



Możliwość piętrowania



Może mieć kontakt z żywnością



Nie może mieć kontaktu z żywnością



Funkcja chłodząca



Do samodzielnego montażu



Odporność termiczna do 350°C



Odporność termiczna od -40° do 300°C



Aluminium



Z odlewu aluminium



Stal nierdzewna



Stal nierdzewna 18/0



Stal nierdzewna 18/8



Stal nierdzewna 18/10



Niemiecka stal X50CrMoV15



Stal węglowa



Ocynkowane



Stal chromowana



Niklowane



Polietylen



Polietylen HD



Polietylen LD



Polipropylen



Polipropylen EPP



Poliwęglan



Tworzywo ABS



Tworzywo POM



Poliamid (Nylon)



Tworzywo SAN



Tworzywo odporne na ciepło



Silikon



Plexiglas



Brak rakotwórczego bisfenolu A



Włókno szklane



Melamina



Porcelana



Antypoślizgowy



Na magnes



**WWW.GASTRO.PL** – zawsze kupisz najtaniej!  
 SPRZEDAŻ WYSYŁKOWA I STACJONARNA  
 Seka Group Sp. z o.o.  
 Tel.: 76 744 91 46, Tel. kom.: 509 777 184, e-mail: sklep@gastrro.pl  
 Zapraszamy na naszą stronę po najlepszą ofertę!

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technische Geräte für Profis *FineDine*



**UNIGASTRO** – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE HORECA  
 SPRZEDAŻ NA TERENIE CAŁEJ POLSKI, PROJEKTY TECHNOLOGICZNE,  
 SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH  
 e-mail: sklep@unigastro.pl  
 www.unigastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technische Geräte für Profis *FineDine*



**GASTRO-POL**  
 Sprzedaż-Serwis Sprzętu Gastronomicznego  
 ul. Szewska 6, 67-200 Głogów  
 Tel. kom.: 604 759 158, 795 655 553, 533 876 356  
 e-mail: biuro@gastro-pol.pl, www.gastro-pol.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technische Geräte für Profis



**GASTRO-MARINEX WYPOSAŻENIE GASTRONOMII**  
 ul. Wincentego Pola 15, 58-500 Jelenia Góra  
 Tel.: 75 75 316 92, Tel. kom.: 665 177 332  
 e-mail: sklep@gastro-marinex.pl  
 www.gastro-marinex.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technische Geräte für Profis *FineDine*



**PHU GASTROLINE**  
 WYRÓŻNIA NAS WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE  
 ul. Wincentego Pola 8  
 58-500 Jelenia Góra  
 Tel.: 757 55 05 10, Tel. kom.: 602 63 19 00

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technische Geräte für Profis *FineDine*



**GASTROTECHNIKA S.C. R. SAPETA, K. PYSZ**  
 Kompleksowe wyposażenie i sprzedaż urządzeń gastronomicznych  
 ul. Wypiańskiego 1  
 57-300 Kłodzko

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



**KONCEPT**  
 Kompleksowe wyposażenie HoReCa – projekty technologiczne,  
 meble na wymiar, sprzedaż, serwis urządzeń gastronomicznych  
 ul. Drohobycka 2, 59-220 Legnica  
 Tel. kom.: 509 415 745

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



**GRUPA MAC S.A.**  
 ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
 Tel.: 41 366 55 55  
 e-mail: dok@mac.pl  
 www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technische Geräte für Profis *FineDine*

## pizza forni

### PIZZAFORNI.PL

PROFESJONALNE WSPARCIE W GASTRONOMII

ul. Szosa Chetmińska 138/6, 87-100 Toruń

Tel.: 796 466 206

e-mail: kontakt@pizzaforni.pl, www.pizzaforni.pl

Dystrybucja:   



WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW

### LODO

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW

ul. Chrobrego 102, 87-100 Toruń

Tel.: 56 476 15 15

e-mail: biuro@lodo.pl

Dystrybucja:   



WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW

### HAND-SPOL HORECA GRAŻYNA TUTAK

ul. Szajnochy 3, 85-738 Bydgoszcz

Tel.: 52 345 25 64

e-mail: handspolhoreca@gmail.com

www.hand-spol.com.pl

Dystrybucja:  



wszystko dla gastronomii

### BSM GROUP SP. Z O.O. SP. K.

DORADZTWO / PROJEKTY / WYPOSAŻENIE / SERWIS

ul. Mickiewicza 82, 87-100 Toruń

Tel. Dział Handlowy: 56 658 72 35, e-mail: firma@bsm-gastro.pl

Tel. Serwis: 56 655 46 00, e-mail: service@bsm-gastro.pl

Dystrybucja: 



Gastro System

since 1998

### GASTROSYSTEM

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Fordońska 31, 85-719 Bydgoszcz

Tel./Fax: 52 348 91 55, Tel. kom.: 692 477 322

e-mail: biuro@gastro-system.com.pl

Dystrybucja:   



Monika Gąbka

### GUSTIMO GĄBKA MONIKA

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Gać 46a, 86-302 Grudziądz

Tel. kom.: 696 032 799

e-mail: monikagabka@onet.pl

Dystrybucja:   



Twój dostawca od 1990 roku!

### PW INTERMEX

ul. Ceramiczna 3, 87-100 Toruń

Dział handlowy: 502 597 604, 56 648 40 00

e-mail: handlowy@intermex.pl

www.intermex.pl

Dystrybucja:   



mac  
DYDAKTYKA




### GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce

Tel.: 41 366 55 55

e-mail: dok@mac.pl

www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:   



**AGA GASTRO**

ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin  
Tel.: 817 597 062  
Tel. kom.: 506 966 755  
e-mail: biuro@aga-gastro.pl

Dystrybucja:



**GASTRO TECH LUBLIN**

Sprzedaż i serwis urządzeń gastronomicznych  
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin  
Tel.: 817 597 062, Tel. kom.: 885 80 30 80  
e-mail: biuro@gastro-tech.net, www.gastro-tech.net

Dystrybucja:



**KOTBERT ROBERT KOTŁOWSKI**

Kompleksowe Wyposażenie dla gastronomii  
ul. Cisowa 9, 20-703 Lublin  
Tel.: 81 443 79 53, Tel. kom.: 519 187 851, Fax: 81 46 69 003  
e-mail: biuro@horeca-lublin.pl, biuro@porcelana-lublin.pl, www.horeca-lublin.pl

Dystrybucja:



**MEGAST S.C.**

Aleja Warszawska 150  
20-824 Lublin  
Tel./Fax: 81 759 70 61  
e-mail: megast@megast.pl, www.megast.pl

Dystrybucja:



**GASTKOMP** Aneta Wronka

Projekty technologiczne, dobór urządzeń, dostawa i montaż oraz serwis gwarancyjny i pogwarancyjny  
ul. Poli Gojawczyńskiej 13, 20-827 Lublin  
Tel.: 609 80 30 85, e-mail: biuro@gastkomp.pl, www.gastkomp.pl

Dystrybucja:



**MULTI FRIGO SP. Z O.O.**

ul. Bursaki 18, 20-150 Lublin  
Tel.: 81 444 10 76, Fax: 81 444 10 71  
e-mail: info@multifrigo.pl  
www.multifrigo.pl

Dystrybucja:



**GRUPA MAC S.A.**

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:





**SAS SPÓŁKA Z O.O. SP.K.**

ul. Chmielna 15, 65-261 Zielona Góra  
Salon sprzedaży: tel. 68 320 80 70, e-mail: sas@sas24.pl  
ul. Okólna 29, Gorzów Wlkp.  
Salon sprzedaży: tel. 95 732 06 93, e-mail: gorzow@sas24.pl

Dystrybucja:



**HURTOWNIAPRZEMYSLOWA.PL**

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH  
ul. Urszuli 17, 65-147 Zielona Góra  
Tel.: 68 381 70 00, 795 617 517; e-mail kontakt@hurtowniaprzemyslowa.pl  
www.HurtowniaPrzemyslowa.pl, www.gsg24.pl

Dystrybucja:



**MACHGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, SERWIS URZĄDZEŃ, PROJEKTY I DORADZTWO**

ul. Przy Gazowni 29, 65-087 Zielona Góra  
Tel.: 68 320 12 78, 697 450 056  
e-mail: biuro@machgastro.pl, www.machgastro.pl

Dystrybucja:



**ULTON – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII**

ul. Cicha 10, 66-400 Gorzów Wlkp.  
Biuro – tel. 727 777 190, Handel – tel. 727 777 199, 95 725 19 97  
Serwis – tel. 727 777 197  
e-mail: handel@ulton.pl, www.ulton.pl

Dystrybucja:



**GASTROMAX MARIUSZ KONSTANCIUK**

Profesjonalny Sprzęt Gastronomiczny Sprzedaż-Serwis  
ul. Jędrzychowska 70B, 65-385 Zielona Góra  
Tel./Fax: 68 451 75 41, Tel. kom.: 531 575 636  
e-mail: biuro@gastromax.net.pl, www.gastromax.net.pl

Dystrybucja:



**DORA**

WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH  
ul. Osiedlowa 3, 66-432 Baczyna k/Gorzowa Wlkp.  
Tel.: 95 718 09 08, Tel. kom.: 501 465 514, 501 465 512  
e-mail: biuro@dorago.pl, www.dorago.pl

Dystrybucja:



**ULM**

Urządzenia dla gastronomii  
ul. Lotników 6, 65-138 Zielona Góra  
Tel.: 68 325 59 61  
www.ulm.com.pl

Dystrybucja:



**GRUPA MAC S.A.**

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:

## WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE



**WWW.NGASTRO.PL** – KOMPLEKSOWA OFERTA W JEDNYM MIEJSCU  
SPRZEDAŻ, SERWIS, SZKOLENIA  
Grupa N Adam Kuczaj  
ul. Wajsbówny 4/12, 95-200 Pabianice  
Tel. kom.: 881 221 369, e-mail: sklep@ngastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Technika dla Ciebie **GRAFEN** Technika dla Ciebie



### PRO-GASTRO MARCIN STRÓŻYŃSKI

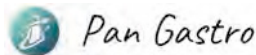
ul. Skarbowska 5, 91-473 Łódź  
Tel.: 694 40 47 00  
e-mail: biuro@pro-gastro.pl  
www.pro-gastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Technika dla Ciebie **GRAFEN** Technika dla Ciebie



**ZAKŁAD HANDLOWO-USŁUGOWY „MERTON” A. KONIECZEK**  
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, KLIMATYZACJE, POMPY CIEPŁA  
97-540 Pławno, ul. Radomszczańska 41  
Tel./Fax: 34 32 72 881, Tel. kom.: 504 238 550  
e-mail: biuro@merton.com.pl, www.merton.com.pl

Dystrybucja: **HENDI** Technika dla Ciebie **GRAFEN** Technika dla Ciebie



### PAN GASTRO

Gastronomia – doradztwo, projektowanie, montaż, serwis  
Klimatyzacja i wentylacja  
Tel. kom.: 575 757 703  
e-mail: pangastro@pangastro.pl, www.pangastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Technika dla Ciebie **GRAFEN** Technika dla Ciebie



### GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Technika dla Ciebie **GRAFEN** Technika dla Ciebie

## WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE



### GASTROPULS.PL – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

Sklep: ul. Niska 6, 31-306 Kraków  
Tel.: 12 636 01 11, 12 350 69 15  
e-mail: sklep@gastropuls.pl  
www.gastropuls.pl

Dystrybucja: **HENDI** Technika dla Ciebie **GRAFEN** Technika dla Ciebie



### GASTROPROFIT

ul. Wincentego Danka 8/U14, 31-229 Kraków  
Tel. kom.: 533 008 007, 533 245 566, 533 284 290  
e-mail: sklep@gastroprofit.pl  
www.gastroprofit.pl

Dystrybucja: **HENDI** Technika dla Ciebie

**MULTI  
GASTRO**

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

**MULTI GASTRO – SZKOLENIA, SERWIS, SPRZEDAŻ**

Największa ekspozycja sprzętu gastronomicznego w Krakowie  
ul. Józefa Marcika 29, 30-443 Kraków  
Tel.: 12 306 54 00  
e-mail: info@multigastro.pl, www.multigastro.pl

Dystrybucja:   

**iguana  
GRUPA**

**GRUPA IGUANA SP. Z O.O.**

GASTRONOMIA CHŁODNICTWO SMEG AGD OBRÓBKA CNC  
ul. Tarnowska 153A, 33-300 Nowy Sącz  
Tel.: 18 545 45 45  
e-mail: biuro@iguana.pl, www.iguana.pl

Dystrybucja:   



HURTOWNIA  
**ESKOT**  
WYPOSAŻENIE  
GASTRONOMII I DOMU

**ESKOT**

CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII  
ul. Gromadzka 54, 30-719 Kraków  
Tel./Fax: 12 257 13 41, Tel. kom.: 608 486 602  
e-mail: eskot@eskot.pl, www.sklep.eskot.pl

Dystrybucja:   




**INVEST HORECA**

Wypożyczenie Hoteli - Restauracji - Cateringu

**INVEST HORECA**


ul. Bolesława Prusa 151a, 33-300 Nowy Sącz  
Tel.: 18 262 24 87, Tel. kom.: 69 101 2222, 668 560 810  
e-mail: sklep@investhoreca.pl  
www.investhoreca.pl

Dystrybucja: 

**kmgastro.pl**

**KMGASTRO**



PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW ORAZ  
CHŁODNICTWO I KLIMATYZACJA - SERWIS TECHNICZNY URZĄDZEŃ  
ul. Broniewskiego 14b, 34-500 Zakopane  
Tel.: 18 200 14 80

Dystrybucja:   



**GASTRO BOROWIEC**

ul. Tarnowska 29, 33-140 Lisia Góra  
Tel.: 503 753 949  
e-mail: biuro@gastroborowiec.pl  
www.gastroborowiec.pl

Dystrybucja:   



**GASTRO SALON**

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII  
ul. Pasternik 100, 31-354 Kraków  
Tel.: 12 626 06 26, Tel. kom.: 604 183 247  
e-mail: allegro@gastrotrade.pl; www.gastrosalon.pl

Dystrybucja:   

**Subiekt  
serwis**

**SUBIEKT SERWIS SŁAWOMIR BRÓZEK**

Wypożyczenie sklepów i gastronomii. Profesjonalny sprzęt gastronomiczny.  
Serwis urządzeń gwarancyjny i pogwarancyjny  
ul. Mościckiego 190, 33-100 Tarnów, Tel./Fax: 14 627 76 35,  
Tel. kom.: 515 181 405, e-mail: biuro@subiektserwis.pl, www.subiektserwis.pl

Dystrybucja:  

## WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE – c.d.



### P.H.U. GASTRO BRAVO SERWIS JACEK ZYCH

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, CUKIERNI I LODZIARNI  
– 30 LAT DOŚWIADCZENIA W GASTRONOMII  
ul. K. Brodzińskiego 86 A, 32-700 Bochnia  
Tel. kom.: 606 858 627, e-mail: biuro@gastrobravo.com.pl

Dystrybucja: HENDI Tools for Chefs GRAFEN WYPOSAŻENIE GASTRONOMII FineDine WYPOSAŻENIE GASTRONOMII



### GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI Tools for Chefs GRAFEN WYPOSAŻENIE GASTRONOMII FineDine WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

## WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE



### XXLGASTRO INTERNATIONAL TRADING SP. Z O.O.

ul. Grzybowska 78, 00-844 Warszawa  
Tel.: 22 247 85 85  
e-mail: info@xxlgastro.pl  
www.xxlgastro.pl

Dystrybucja: HENDI Tools for Chefs GRAFEN WYPOSAŻENIE GASTRONOMII FineDine WYPOSAŻENIE GASTRONOMII



### GASTROSTAL S.C.

ul. Magazynowa 8a, 08-110 Siedlce  
Tel.: 25 644 20 00  
Tel. kom.: 601 167 764, 607 573 555  
e-mail: gastrostal@gastrostal.pl, sklep@gastrostal.pl, www.gastrostal.pl

Dystrybucja: HENDI Tools for Chefs GRAFEN WYPOSAŻENIE GASTRONOMII FineDine WYPOSAŻENIE GASTRONOMII



**BAGSTAR.PL** – Największy sklep online z opakowaniami i wyposażeniem HoReCa. 40 000 produktów niezbędnych do prowadzenia Twojego biznesu.

ul. Okólna 45, 05-270 Marki  
Tel.: 22 424 33 93, e-mail: bagstar@bagstar.pl, www.bagstar.pl

Dystrybucja: HENDI Tools for Chefs GRAFEN WYPOSAŻENIE GASTRONOMII FineDine WYPOSAŻENIE GASTRONOMII



WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

### 123GASTRO.PL

ul. Piastowska 65, 05-850 Jawczyce  
tel. 736 123 123  
e-mail: biuro@123gastro.pl  
www.123gastro.pl

Dystrybucja: HENDI Tools for Chefs



### GASTRO BEST MONIKA KURKOWSKA

ul. Kujawska 4  
05-820 Piastów  
Tel.: 22 428 428 9, Tel. kom.: 604 516 698  
e-mail: gastrobest@wp.pl

Dystrybucja: HENDI Tools for Chefs

## WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE – c.d.



**PROBOX** – Centrum Wyposażenia Gastronomii i Sklepów  
SALON EKSPOZYCYJNO-HANDLOWY pow.: 350 m<sup>2</sup>  
ul. Trakt Brzeski 58, 05-077 Warszawa-Stara Miłosna  
Tel.: 22 77 33 893, 22 77 33 894, Tel. kom.: 602 18 57 43, 664 99 02 81  
e-mail: probox@probox.pl, www.probox.pl

Dystrybucja: **HENDI**  
Trade Net GmbH



**HURTOWNIA SKORPION**  
KOMPLEKSOWE WYPOSAZENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW  
ul. Modlińska 282, 03-152 Warszawa  
Tel.: 22 782 42 00, Tel. kom.: 509 640 001  
e-mail: biuro@skorpion.info.pl, www.skorpion.info.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



**GRUPA MAC S.A.**  
ul. Witosza 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**

## WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE



**A-Z GASTRO – ELŻBIETA RURYNKIEWICZ**  
ul. Wiejska 122 A, 45-303 Opole  
Tel./Fax: 77 442 68 80  
Tel. kom.: 502 793 559  
e-mail: biuro@azgastro.pl

Dystrybucja: **HENDI**  
Trade Net GmbH



**ELEKTRO-SERWIS OCHENTEL SPÓŁKA JAWNA**  
ul. Luboszycka 52, 46-022 Zawada k/Opola  
Tel.: 774 212 800, 773 330 014  
e-mail: info@elektro-serwis.com  
www.elektro-serwis.com

Dystrybucja: **HENDI**  
Trade Net GmbH



**GASTROMER WIESŁAW WILHELM**  
Salon sprzedaży: ul. Sobieskiego 45, Opole, Tel.: 77 402 82 05  
Salon sprzedaży w Częstochowie: ul. Równoległa 63, 42-200 Częstochowa,  
Tel.: 691 727 334  
Serwis urządzeń: ul. Odrodzenia 19, 46-280 Lasowice Małe

Dystrybucja: **HENDI**  
Trade Net GmbH



**GRUPA MAC S.A.**  
ul. Witosza 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



**MIG IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SPÓŁKA KOMANDYTOWA**

ul. Elewatorska 29a, 15-620 Białystok  
Tel.: 85 662 67 67, Tel. kom.: 500 182 528  
e-mail: mig@mig.biz.pl  
www.gastronet24.PL

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** PROFESSIONAL GRAFEN



**MASA**

Wypożyczenie gastronomii i masarni  
ul. Barszczewo 94 m, 16-070 Choroszcz / k. Białegostoku  
Tel.: 85 667 05 75, Tel. kom.: 509 234 604  
e-mail: biuro@masa.info.pl, www.masa.info.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** PROFESSIONAL GRAFEN



**DAITO S.C.**

ul. Ciesielska 2 lok. 28, 15-542 Białystok  
Tel.: 512 148 256, 693 472 450  
e-mail: biuro@daito.com.pl  
www.daito.com.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** PROFESSIONAL GRAFEN



**PPHU PRZEMKO**

ul. Spokojna 9c  
18-400 Łomża  
Tel.: 86 216 90 50  
e-mail: pphu-przemko@wp.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** PROFESSIONAL GRAFEN



**BIALGAST**

NOWY I UŻYWANY SPRZĘT GASTRONOMICZNY  
ul. Pułkowa 7/24, 15-143 Białystok  
Tel.: 733 313 966  
e-mail: biuro@bialgast.com.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



**GRUPA MAC S.A.**

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** PROFESSIONAL GRAFEN





**BISTRO-RENT**

ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów  
 Tel.: 693 435 424, 693 435 422  
 e-mail: biuro@bistro-rent.pl  
 www.bistro-serwis.pl

Dystrybucja:



**GASTRO FOR YOU** – Sprzedaż – Serwis – Projekty – Wypożyczalnia  
 Urządzeń i sprzętu Dla Gastronomii – Cukierni – Piekarni – Sklepów  
 ul. Mikołaja Reja 13, 35-211 Rzeszów  
 Tel. kom.: 530 855 155  
 e-mail: biuro@gastroforyou.rzeszow.pl, www.gastroforyou.rzeszow.pl

Dystrybucja:



**HORECART – SZTUKA GASTRONOMII**

Kompleksowe wyposażenie gastronomii  
 ul. Franciszka Kotuli 7, 35-103 Rzeszów  
 Tel.: 735 222 735  
 e-mail: biuro@horecart.pl

Dystrybucja:



**INVEST GASTRO POLSKA**

#Kompleksowe Wyposażenie #Projekty technologiczne  
 ul. Grzegorzeczka 79E/97, 31-559 Kraków  
 Tel.: 602 557 581  
 e-mail: info@investgastropolska.pl, www.investgastropolska.pl

Dystrybucja:



**MODERN SHOP KRZYSZTOF WRÓBEL**

Kompleksowe Wyposażenie Sklepów  
 Aleja Żołnierzy I Armii WP 14C, 35-301 Rzeszów  
 Tel. kom.: 509 839 369, Tel.: 17 85 85 181  
 e-mail: biuro@modern-shop.eu, www.modern-shop.eu

Dystrybucja:



**QCHNIA PROJECT – SALON OBSŁUGI INWESTORA**

ul. Lewakowskiego 10, 35-119 Rzeszów  
 Tel. kom.: 888 407 444  
 e-mail: biuro@qchnia-project.pl  
 www.qchnia-project.pl, www.fb.com/QchniaProject

Dystrybucja:



**SPEC SP. Z O.O. SP. K.**

Dystrybutor sprzętu gastronomicznego  
 Dąbrówki 422a, 37-100 Łańcut  
 Tel. kom.: 883 076 764, 720 880 625  
 e-mail: sklep@specfood.pl, www.specfood.pl, www.specfoodgastro.pl

Dystrybucja:



**GRUPA MAC S.A.**

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce  
 Tel.: 41 366 55 55  
 e-mail: dok@mac.pl  
 www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



**MAXIMUS** – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII  
DORADZTWO-PROJEKTY-SPRZEDAŻ-SERWIS  
ul. Królowej Jadwigi 137 lokal 2.09, 80-034 Gdańsk  
Tel.: 58 580 50 35, Tel. kom.: 607 410 411, 667 410 411, 663 410 411  
e-mail: biuro@maximusgdansk.pl, www.maximusgdansk.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** WYPOSAZENIE GASTRONOMII  **FineDine** WYPOSAZENIE GASTRONOMII



**PRIMA-GASTRO KRZYSZTOF JESIOŁOWSKI**  
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII  
SZKOLENIA – PREZENTACJE SPRZĘTU – SERWIS  
Showroom: ul. Kameliowa 3, 81-589 Gdynia  
Tel. kom.: 691 989 259, e-mail: biuro@prima-gastro.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** WYPOSAZENIE GASTRONOMII  **FineDine** WYPOSAZENIE GASTRONOMII



**GASTIMA – SŁUPSK**  
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW  
ul. prof. Grucy 1A, 76-200 Słupsk  
Tel.: 59 8401 356, Tel. kom.: 603 707 105  
e-mail: biuro@gastima.pl, www.gastima.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** WYPOSAZENIE GASTRONOMII  **FineDine** WYPOSAZENIE GASTRONOMII



**P.H.U. GASTRO-NORD**  
Projekt, Sprzedaż, Montaż, Serwis, Urządzenia grzewcze, Urządzenia chłodnicze,  
Wentylacja/klimatyzacja, Bufety i bary, Komory chłodnicze  
ul. Gdańska 119A, 84-200 Wejherowo, Tel. kom.: 882 088 879, 728 923 319  
Tel.: 58 765 00 41, e-mail: biuro@gastro-nord.pl, www.gastro-nord.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** WYPOSAZENIE GASTRONOMII  **FineDine** WYPOSAZENIE GASTRONOMII



**A-BIS WYPOSAŻENIE GASTRONOMII**  
Sprzedaż | Serwis | Doradztwo | Produkcja Toreb Termicznych  
ul. Starogardzka 42-44, 83-010 Straszyn  
Tel.: 58 300 48 80, Tel. kom.: 539 407 000  
e-mail: biuro@a-bis.pl, www.a-bis.pl, www.termo-torby.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** WYPOSAZENIE GASTRONOMII  **FineDine** WYPOSAZENIE GASTRONOMII



**GRUPA MAC S.A.**  
ul. Witosza 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** WYPOSAZENIE GASTRONOMII  **FineDine** WYPOSAZENIE GASTRONOMII

**technica**<sup>®</sup>  
www.sklep.technica.pl

**TECHNICA GROUP SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**

ul. Mitośna 2, 43-430 Ochaby Mate  
Tel.: 333 00 11 00, Fax: 333 00 11 99  
e-mail: biuro@technica.pl  
www.sklep.technica.pl

Dystrybucja:   

twój partner w gastronomii  
**mmgastro**

**M&M GASTRO GROUP SP. Z O.O.**

ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice  
Tel.: 32 7 508 130  
e-mail: ds@mmgastro.pl  
www.mmgastro.pl

Dystrybucja:   

 **GASTROMANIA**

**GASTROMANIA**

WYPOSAŻENIE CUKIERNI I GASTRONOMII  
ul. Katowicka 185, 43-400 Cieszyn  
Tel.: 33 5000 555

e-mail: sklep@gastromania.pl, www.gastromania.pl

Dystrybucja:   

 **Magnum PRO**  
www.magnum-pro.pl

**GALERIA GASTRO MAGNUM-PRO**

ul. Bugajska 37, 42-208 Częstochowa  
Tel.: 503 508 200, 519 035 196  
e-mail: kontakt@galeriagastro.pl, kontakt@magnum-pro.pl  
www.galeriagastro.pl, www.magnum-pro.pl

Dystrybucja: 

 **Gastro mix**

**GASTROMIX**

Wyposażenie Gastronomii  
Harbutowice Śląska 2, 43-430 Skoczów  
Tel.: 33 853 48 05

e-mail: biuro@gastromix.pl, www.gastromix.pl

Dystrybucja:   

 **ANITA SYSTEM**  
WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII

**ANITA SYSTEM - KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII  
URZĄDZENIA CHŁODNICZE NOWE I UŻYWANE**

ul. Jesionowa 16, 42-151 Waleńców k/Częstochowy  
Tel.: 531 533 323, 512 332 115

e-mail: biuro@anitastem.pl, www.anitastem.pl

Dystrybucja:   

 **AJO GASTRO**  
z myślą o Tobie

**AJO & ROBIN SZAFRUGA SPÓŁKA JAWNA**

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII  
ul. Łączna 39/121, 41-303 Dąbrowa-Górnicza  
Tel.: 32 268 36 00, 889 842 870, 608 108 823  
e-mail: biuro@ajogastro.pl www.robin.pl, www.ajogastro.pl


Dystrybucja:   

 **PIK GASTRO**  
TECHNOLOGIE SZKOLENIA URZĄDZENIA

**PIK GASTRO KRZYSZTOF PYJOR**

TECHNOLOGIE SZKOLENIA URZĄDZENIA  
Salon Sprzedaży: ul. Strzelczyka 2, 44-230 Czerwonka-Leszczyny  
Tel.: 604-412-330

e-mail: krzysztof.pyjor@gmail.com

Dystrybucja:   

## WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE – c.d.

### Gastro24

Centrum  
Wyposażenia  
Gastronomii

**GASTRO24** – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII  
PORCELANA • SZKŁO • SZTUŹCE • TEKSTYLIA • SPRZĘT I AKCESORIA  
ul. Bytomska 24, 41-600 Świętochłowice • 300 m od DTS  
Tel.: 32 770 88 10, Tel. kom.: 663 24 00 00  
e-mail: gastro24@gastro24.pl, www.gastro24.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs 



**GRUPA MAC S.A.**

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki




Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** PROFESSIONAL DENTAL CERAMIC 

## WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE

### DOMOS

**DOMOS RYBCZYŃSCY**




AGD oraz WYPOSAŻENIE GASTRONOMII  
ul. Rolna 8, 25-419 Kielce  
Tel.: 41 368 00 50, 503 196 196  
e-mail: biuro@domos.kielce.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** PROFESSIONAL DENTAL CERAMIC 



**DOSTAR S.M. SŁAWOMIR MARTYKA**

ul. Kolberga 17, 25-620 Kielce  
Tel.: 41 260 72 26  
Tel. kom.: 505 446 773, 500 429 914  
e-mail: biuro@dostar.eu, www.dostar.eu

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** PROFESSIONAL DENTAL CERAMIC 



**GRUPA MAC S.A.**

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** PROFESSIONAL DENTAL CERAMIC 



**RESTAURATOR SERWIS**

Doradztwo | Projekty | Wyposażenie | Serwis  
ul. Ks. J. Popietuszkii 16/25, 01-590 Warszawa  
Oddział Kielce: ul. Hauke Bosaka 11, 25-217 Kielce  
Tel.: 41 361 1231, e-mail: restaurator@restaurator.pl, www.restaurator.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** PROFESSIONAL DENTAL CERAMIC 



**GASTRONET**

ul. Gdańska 14a, 12-200 Pisz  
 Tel.: 87 424 10 04, Fax: 87 424 10 03  
 e-mail: biuro@e-gastronet.pl  
 www.e-gastronet.pl

Dystrybucja:



**SET PROJEKT WYPOSAZENIE**

ul. Sprzędowa 2/102  
 10-467 Olsztyn  
 Tel.: 733 81 47 52, e-mail: set@setprojekt.pl  
 Tel.: 733 81 47 47, e-mail: projekt@setprojekt.pl

Dystrybucja:



**P.H.U. GASTROCOLD PIOTR NIEWIADOMSKI**

ul. Świerkowa 2, 82-300 Elbląg  
 Tel.: 664 264 274 – Piotr Niewiadomski, 577 244 274 – Piotr Karbowski,  
 736 634 083 – Jacek Czarniecki, 55 236 71 61 – sklep  
 e-mail: biuro@gastrocold.pl

Dystrybucja:



**ELQUCHNIA REMIGIUSZ JASIŃSKI**

ul. Nitschmanna 20-22K  
 82-300 Elbląg  
 Tel.: 730 99 71 71, 663 99 71 71  
 e-mail: sklep@elquchnia.pl

Dystrybucja:



**ACTIVE COMPANY OLSZTYN SP. Z O.O.**

ul. Szarych Szeregów 11, 10-079 Olsztyn  
 Tel. 89 651 27 19, Tel. kom. 728 839 663  
 e-mail: natalia@acolsztyn.pl  
 www.acolsztyn.pl

Dystrybucja:



**SERWIS PAK**

ul. Lubelska 8 C  
 11-700 Mragowo  
 Tel.: 513 134 776, 89 741 38 86  
 e-mail: serwis-pak@wp.pl

Dystrybucja:



**GRUPA MAC S.A.**

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
 Tel.: 41 366 55 55  
 e-mail: dok@mac.pl  
 www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



## WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE



### GASTROPOLIS POLSKA SP. Z O.O.

Salon Sprzedaży i Sklep Internetowy  
ul. Ostatnia 17b, 60-102 Poznań  
Tel./Fax: 61 851 31 70, Tel. kom.: 519 13 00 44  
e-mail: info@gastropolis.pl, www.gastropolis.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technik für Profis



### GASTROMANIAK

ul. Głogowska 260 bud. A, box 2, 60-104 Poznań  
Tel.: 61 307 17 25, 570 544 444  
e-mail: biuro@gastromaniak.pl  
www.gastromaniak.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technik für Profis



### SYSTEM SERWIS SP. Z O.O.

Sprzedaż, Montaż i Serwis Gastronomiczny  
ul. Hetmańska 109, 61-513 Poznań  
Tel.: 61 835 28 38, Tel. kom.: 535 000 099  
e-mail: poznan@systemserwis.pl, www.systemserwis.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



### GASTRO CENTRUM

al. Poznańska 70A, 64-920 Piła  
Tel.: 67 212 22 25, Tel. kom.: 693 690 291  
e-mail: biuro@gastrocentrum.pl  
www.gastrocentrum.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technik für Profis



### EVA-TEC

Centrum Gastronomii i Przemysłu Mięsnego  
Oddział w Nysie: ul. Gen. Andersa 8, 48-300 Nysa  
Tel.: 774 33 44 35  
e-mail: nysa@eva-tec.pl, www.eva-tec.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technik für Profis



### GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technik für Profis

## WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE



### PHU KLIMATEX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII

ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kotobrzeg, Tel.: 94 35 320 07  
e-mail: klimatex@klimatex.pl, www.klimatex.pl  
KLIMATEX AGD – CENTRUM SZKŁA I PORCELANY – ul. Sienkiewicza 14A,  
78-100 Kotobrzeg, Tel.: 94 35 161 83, e-mail: klimatexagd@klimatex.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** Technik für Profis





**NORTHGAST**

Najlepszy kierunek dla gastronomii  
ul. Jana Matejki 10/14, 78-100 Kotobrzeg  
Tel. kom.: 516 940 630, 607 999 349, 602 780 003  
e-mail: biuro@northgast.pl, www.northgast.pl

Dystrybucja:

**suma**

GASTRONOMIA + PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY + PRALNIE

**SUMA SP. Z O.O. SP. K.**

Profesjonalne wyposażenie, Serwis  
ul. Morska 44, 75-225 Koszalin  
Tel./Fax: 94 341 53 32, 94 343 52 26  
e-mail: biuro@sumaservice.pl

Dystrybucja:



**GASTROTRIP S.C.**

SPRZEDAŻ – SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH  
al. Bohaterów Warszawy 11, 70-370 Szczecin  
Tel.: 530 543 848, 605 619 629  
e-mail: gastrotrips@gmail.com, www.gastrotrip.info.pl

Dystrybucja:



**ADACOR**

Hurtownia Wyposażenia Gastronomii  
ul. Kotobrzaska 18, 78-100 Kotobrzeg-Budzistowo  
Tel.: 94 35 21 991, 518 936 065  
e-mail: gastro@adacor.pl, www.adacor.pl

Dystrybucja:



**GRYF GASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW W URZĄDZENIA CHŁODNICZE**

ul. Malczewskiego 3A/U1, 71-616 Szczecin  
Tel. kom.: 696 442 404, 721 385 460  
e-mail: biuro@gryfgastro.pl, www.gryfgastro.pl

Dystrybucja:



**MAT GASTRO**

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

**MAT GASTRO TOMASZ MATUSZEWSKI**

Kompleksowe wyposażenie gastronomii, doradztwo, projektowanie  
ul. Stowackiego 20b/4, 76-004 Sianów  
Tel. doradztwo, sprzedaż: 696 158 829  
e-mail: matuszewscy@interia.pl

Dystrybucja:



**TEDMARK SP. Z O.O. SP.K.**

ul. Andrzeja Struga 33  
70-784 Szczecin  
Tel.: 91 48 53 916  
e-mail: sklep@tedmark.pl, www.tedmark.pl

Dystrybucja:



**GRUPA MAC S.A.**

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce  
Tel.: 41 366 55 55  
e-mail: dok@mac.pl  
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:

## INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
<b>1xxxx</b>		1010410	190	1050796	185	1180120	293	1500.000	69	182615CW135	38
10000	498	1010411	190	1050808	201	1180140	293	150603	736	1826CCW135	38
10003	498	1010500	193	1050821	201	1180160	295	150801	736	18316	501
1000630	217	1010502	193	1050832	198	1180190	295	152706	731	18CW135	35
1000650	217	1010504	193	1050834	195	1180191	295	152805	731	18PP190	37
1000660	217	1010506	193	1050850	198	1216FF107	593	152904	731	18SFSP190	40
1000710	202	1010514	193	1050853	195	1216FF110	593	154601	732	190029	570
10011	498	1010516	193	1050900	199	1216FF119	593	154618	732	193679	571
10018	498	1010530	193	1050922	199	1216FF163	593	154656	733	193686	571
10019	498	1010532	193	1050940	192	1216FF167	593	154700	732	193693	571
1002045	702	1010534	193	1050962	192	1216FF186	593	154717	732	194357	570
10021	498	1010536	193	1050980	197	12CW135	35	154878	733	194539	570
10022	498	1010538	193	1051000	197	12PP190	37	154908	733	194546	570
10027	498	1010540	193	10PPCWSC190	35	12SFSP190	40	1555.000	69	195109	570
1002730	702	1010546	193	1140628	253	1306.045	59, 209	16	491	195505	570
10029	498	1010550	193	1140636	253	1312.045	59, 209	1600CT110	596	195604	570
1002949	702	1010552	193	1140650	253	13331352	514	1600CT522	596	195789	162
1002952	702	1010554	193	1140651	253	13332352	514	16CW135	35	196007	92
10040	498	1010556	193	1140662	253	13333352	514	16E1151	685	198124	131, 265...
1010204	191-192	1010558	193	1140663	253	13335352	514	16E2151	685	198209	171
1010205	190	1010560	193	1140680	253	1370042	693	16PP190	37	198223	171
1010210	190	1010570	193	1140681	253	1370043	693	170045	731	198247	172
1010215	190	1010572	193	1140682	253	1370044	693	170120	731	198254	172
1010220	190	1010574	193	1140696	253	1370046	693	170328	731	199008	171
1010224	190	1010580	193	1140697	253	1370048	693	171028	98	199039	173
1010227	190	1010582	193	1140698	253	13998037	514	171127	98	199046	171
1010247	190	1010584	193	1140742	254	13998038	514	171301	98	199183	132
1010252	190	1010590	193	1140772	254	13998039	514	171318	98	199190	132
1010295	190	1010592	193	1140811	255	1400CT110	596	171325	98	199213	132
1010300	190	1012446	702	1140817	255	1400CT522	596	171332	99	199220	132
1010315	191	1013.000	69	1140835	255	1418FF107	593	171349	99	199237	132
1010318	191	1013637	702	1140845	255	1418FF110	593	171400	98	199244	133
1010320	191	1020061	85	1140881	255	1418FF119	593	171509	98	199251	133
1010322	191	1020065	85	1140887	255	1418FF163	593	171608	575	199268	133
1010324	191	1020070	85	1140893	255	1418FF167	593	171615	575	199275	132, 288
1010326	191	1020075	85	1140935	255	1418FF186	593	171622	575	199282	132, 288
1010328	191	1023320	703	1140945	255	143087	398	171707	100	199299	132, 288
1010350	190	1023328	703	1140955	255	144909	743	171721	99	199305	132, 288
1010355	190	102826	702	1141030	255	144916	742	171738	99	199312	132, 288
1010359	191	102828	702	1141050	255	144923	733	171745	99	199329	132, 288
1010361	191	1033041	702-703	1141080	253	144954	743	171752	99	199336	133, 288
1010362	191	1050063	191	1141100	254	146002	734	171783	99	199343	133, 288
1010363	191	1050123	185	1141142	253	146804	734	171790	99	199350	133, 288
1010364	190	1050210	203	1180060	296	147108	264	171806	100	199367	132, 288
1010366	191	1050215	203	1180062	296	147207	264	171837	99	199374	132, 288
1010375	190	1050216	203	1180063	296	147276	264	171844	99	199381	132, 288
1010380	190	1050700	187	1180065	296	147801	264	171851	99	199398	132, 288
1010390	190	1050701	187	1180067	296	148105	735	171875	99	199404	132, 288
1010403	190	1050719	187	1180070	295	149508	728	171882	33, 99	199411	132, 288
1010404	190	1050721	187	1180075	295	149591	728	171899	99	199428	133, 288
1010405	190	1050738	189	1180080	296	149614	729	171905	100	199435	133, 288
1010406	190	1050752	201	1180085	296	149621	728	171929	99	199442	133, 288
1010408	190	1050769	201	1180090	296	14CW135	35	171936	99	199459	134, 737
1010409	190	1050784	185	1180100	293	14PP190	37	1721.000	51	199466	134, 737

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
199473	134, 737	201626	245	208380	653	210765	204	221570	223	224397	229
199480	134, 737	201633	601	208533	654	210772	204	221600	148, 630	224403	79
199497	134, 737	201640	601	208540	643	210789	204	221617	148, 630	224410	79
199503	134, 737	203125	289	208618	653	210802	207	221624	148, 630	224564	365
199510	134, 737	203149	289	208625	652	210819	207	221631	148, 630	224588	365
199527	134, 737	203156	289	208632	652	210864	208	221648	148, 630	224670	322
199534	134, 737	203163	289	208649	652	211106	667	221655	148, 630	224816	360
199541	134, 736	203170	289	208656	654	211137	661	221679	236	224823	319
199640	130, 302	203521	128	208670	652	211144	661	221686	236	224830	402
199657	131, 303	203538	128	208687	652	211151	661	221693	237	224847	402
199664	131, 303	203545	128	208694	653	211168	660	221709	241	225264	297
199787	132	203552	579	208724	652	211175	660	221761	268	225448	297
199794	133	203569	579	208731	652	211205	667	221808	681	225479	301
199798	131, 303	203576	579	208915	646	211298	661, 665	221839	376	225707	262
199992	131, 303	203583	579	208922	646	211304	667	221846	376	225806	262
1D010002	372	203590	579	208939	646	211311	665	221884	228	225882	258
1D010014	372	204825	561	208946	646	211335	665	221891	228	225899	259
1D010028	372	204832	561	208953	644	211342	664	222140	228	225929	319
1F010026	360	204900	561	208984	644	211359	664	222157	232	225936	260
1F010036	360	2053058	195, 198	208991	645	211366	664	222164	228	225967	322
1F010050	361	2053063	195, 198	209073	641	211403	667	222225	228	226001	398
1F010055	361	2053091	195, 198	209080	641	211410	663	222232	228	226018	399
1F100506	368	2053930	195, 198	209097	655	211427	663	222249	228	226063	396
1F201500	368	2053935	195, 198	209202	285	211434	663	222256	228	226070	396
1I010003	374	2053940	195, 198	209301	285	211441	663	222263	228	226087	396
1I051025	374	2053960	195, 198	209424	282	211458	662	222393	230	226094	259
1I053010	374	205808	286	209509	275	211465	662	222553	93	226223	260
1I053035	374	205815	286	209882	666	211472	662	222560	93	226230	261
1I054010	374	205822	286	209899	666	211489	662	222614	83	226247	261
1I054035	374	205839	286	209905	666	211502	667	222638	300	226261	224
1P010005	377	205846	286	209936	95, 657	212028	176	222645	298	226278	224
1P010015	377	205853	286	209943	95, 657	212103	175	222652	83	226285	224
1P010025	377	205914	181, 283	209981	95, 656	212127	175	222676	83	226292	224
		2059417	195, 198	209998	95, 656	212134	175	222805	214	226322	374
<b>2xxxx</b>		2059748	192, 197...	20PPCWSC190	35	212165	174	222829	225	226407	403
2000004	217	2059750	192, 197...	210000	219	212172	174	222836	225	226414	403
2001417	217	2059752	192, 197...	210017	219	212189	174	222843	225	226568	426, 636
2009224	217	2059760	197	210031	218	2141798	255	222867	375	226599	372
2009250	217	2059762	192, 199	210048	218	2149074	255	222874	375	226605	372
2009270	217	207208	285	210086	220	2149531	255	222881	375	226643	372
2009415	217	207307	285	210215	221	215012	287	222898	375	226674	360
2009422	217	207369	284	210222	221	215029	287	222911	375	226759	364
2009423	217	207376	284	210246	221	219737	322	222928	375	226797	361
2009430	217	207451	650	210390	204	220207	265	222935	375	226810	216
201008	265	207499	647	210406	204	220283	369	222980	671	226827	403
201015	265	207581	649	210413	204	220290	369	222997	299	226834	360
201022	367	207598	647	210420	204	220306	308	223468	320-321	226872	216
201039	367	207642	647	210437	204	220368	372	224014	230	226919	361
201046	360	207659	649	210444	204	221044	628	224052	229	226933	363
201107	279	208007	666	210451	204	221099	629	224328	229	226940	362
201206	279	208106	666	210468	204	221105	625	224335	229	226957	362
201428	251	208205	666	210475	204	221204	629	224342	229	226995	361
201435	251	208304	654	210482	204	221464	397	224359	229	227060	320
201442	251	208335	653	210499	204	221471	397	224373	230	227077	321
201619	404	208342	653	210505	204	221488	397	224380	231	227107	361



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
22712	501	230459	704	233139	407	234747	182	239322	273	264607	307
227121	361	230688	626	233146	408	234754	183	239346	273	264706	307
227145	363	230695	626	233153	408	234761	183	239384	271, 270	265000	309
227152	362	230718	627	233160	413	235829	426, 636	239391	275	26500055	730
227169	362, 364	231050	671	233207	420	235836	426, 636	239414	271	265109	214
227206	361	231142	677	233238	422	235928	701	239421	270	265116	213
227268	365	231210	705	233269	423	235973	677	239506	311	265123	213
227312	367	231227	705	233276	424	236000	431	239605	311	267226	401
227329	367	231234	705	233283	424	236017	430	239681	272	267240	401
227336	367	231265	704	233290	423	236024	431	239698	272	267257	401
227350	365	231296	698	233306	425	236031	430	239711	272	267264	401
227381	258	231340	674	233320	425	236048	431	239766	272	268506	308
227589	258	231388	694	233337	425	236055	430	239773	273	268551	308
227596	256	231753	670	233344	411	236062	431	239780	273	268605	308
227886	256	231807	182	233351	411	236079	430	24009108	58	268612	308
227893	256	231852	183	233375	425	236086	431	24010106	58	268704	308
227909	257	232033	415	233382	411	236093	430	24010108	58	268711	308
227916	257	232040	409	233399	411	236109	431	24011106	58	268735	308
227923	257	232057	409	233412	421	236116	430	24011108	58	268742	308
227954	319	232064	409	233429	413	236130	412	24011110	58	26CW135	35
229026	281	232071	409	233436	413	236147	412	24020105	58	26PP190	37
229033	281	232118	406	233443	425	236154	412	24020107	58	270028	706
229064	280	232125	406	233450	425	236161	416	240403	304	270066	707
229200	215	232132	406	233467	425	236178	416	240410	304	270080	706
229217	215	232149	406	233610	422	236185	417	240441	305	270097	706
229224	215	232163	434	233627	422	236192	417	240458	305	2700CT110	596
229286	725	232170	434	233634	422	236208	414	240502	309	270141	707
229293	725	232187	434	233641	423	236215	414	240601	658	270158	706
229309	725	232194	434	233658	423	236222	417	240700	658	270165	706
229316	725	232491	434	233665	423	236239	417	240717	659	270172	706
229347	404	232507	434	233672	419	236246	416	240724	659	270196	707
229354	404	232514	410	233689	146, 419	236567	676	24099037	59	270233	707
229361	404	232521	410	233696	423	236574	676	24CW135	35	270240	707
229378	404	232699	409	233702	421	237557	428, 638	24PP190	37	270875	89
229385	404	232729	410	233719	421	237564	428, 638	25E1151	685	270882	89
229392	404	232736	410	233726	276	237588	428, 638	25E2151	685	271117	125
229408	404	232842	415	233733	276	237595	428, 638	261163	310	271124	124
229415	404	232903	418	233740	277	237656	726	261200	310	271148	122
229484	404	232910	418	233757	419	237670	263	261309	310	271155	125
229521	334, 338...	232927	418	233764	409	237687	263	261347	310	271162	123
229538	335, 339...	232965	418	233788	427, 637	237731	439	261354	310	271179	125
229835	51	232972	418	233795	427, 637	237809	433	262214	309	271186	125
229965	237	232989	418	233825	424	237816	433	262801	309	271209	122
229972	237	232996	418	233832	424	2379015	693	263501	290	271216	124
22CW135	35	233009	670	233900	426, 636	238301	311	263600	290	271230	123
22PP190	37	233016	670	233917	426, 636	238486	288	263624	291, 399	271247	124, 653
22SFSP190	40	233023	670	233924	426, 636	238608	311	263655	291	271254	122
230220	670	233030	670	233931	426, 636	238899	405	263662	291	271261	125
230237	670	233047	670	233948	418	238905	279	263709	291	271308	122
230251	670	233054	670	233955	418	238912	279	263808	291	271339	124
230268	670	233061	674	233962	276	239209	275	263907	291	271346	123
230299	670	233092	278	233979	418	239230	275	264119	306	271407	123
230305	670	233108	407	233986	418	239278	274	264300	306	271520	633
230312	674	233115	407	233993	418	239285	274	264331	306	271551	634
230442	704	233122	407	234730	182	239292	274	264409	307	271568	634

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
271575	635	282045	203, 206-207	29810005	508	32HP1H150	39	425138	584	426265	534, 540		
271599	633	282052	206-207	29810006	508	32PP190	37	425190	583	426272	535		
271773	635	282069	206	29810008	508	330005	244	425206	618	426289	532		
271780	635	282076	205-207	29810012	508	34741	497	425299	582	426296	537		
271797	635	282083	213	29810074	59	34CW135	35	425343	583	426319	537		
272404	743	282090	212	29810080	59	34PP190	37	425411	582	426340	528		
272411	743	282113	211	29810083	59	36140	501	425428	582	426364	528		
272428	741	282120	211	29810126	731	36CW135	35	425435	582	426371	528		
272435	741	282151	212	29810130	731	36E1151	685	425466	584	426395	528		
272602	742	282168	214	29810165	508	36E2151	685	425473	584	426418	540		
272701	742	282199	206	29810171	508	36PP190	37	425503	538	426425	524		
273845	267	282200	205	29810179	508	38CW135	35	425534	539	426432	524		
273852	267	282229	205-207	29899151	509	38PP190	37	425558	539	426449	524		
273869	267	282236	205-207	29899154	509			425565	539	426456	524		
273876	267	282243	205-207	29899155	509	4xxxx		425572	539	426463	528		
273883	267	282250	205-207	29899156	509	400012	531	425602	538	426470	528		
273890	267	282267	205-207	29899157	509	400029	531	425619	524	426487	528		
273906	267	282274	208	29899159	509	400036	531	425626	524	426494	525		
273913	267	282281	214	29899161	509	400043	531	425633	524	426500	538		
273982	277	282298	231	29899162	509	400050	531	425657	524	426517	535		
273999	277	282304	206	29899163	509	400067	531	425664	524	426524	533		
274101	179	282311	231	29899169	509	400074	76	425671	525	426555	533		
274125	658	282359	205-207	29899172	509	400081	76	425688	524	426562	533		
274149	658	282502	209	29899173	509	400098	163	425695	525	426579	533		
274156	179	282571	212	29899296	511	400203	546	425701	538	426586	533		
274163	179	282588	212	29899297	511	402221	513	425763	584	426593	533		
274224	619	282670	214	29899311	511	4032389	227	425770	549	426609	538		
274231	141	282687	214	2FSFPP190	40	4032401	227	425787	549	426616	532		
274255	619	282731	176			4032403	227	425800	538	426623	532		
280096	182	282748	178	3xxxx		403716	513	425817	539	426647	532		
280102	182	282755	176	3030506	227	403747	513	425824	539	426654	532		
280126	182	282762	178	3030613	234	40375	491	425855	539	426661	533		
280201	182	282779	177	3030618	234	403754	513	425862	539	426678	533		
280218	182	28891	501	3030624	234	404003	591	425879	539	426685	535		
280225	182	289952	621	3030625	234	404102	591	425886	539	426692	535		
280294	182	289969	621	3030634	234	404201	591	425909	530	426708	538		
280300	182	289976	621	3030638	234	404300	591	425916	530	426715	535		
280317	182	289983	621	3030640	234	404409	591	425923	530	426722	535		
280416	182	289990	621	3030641	234	404508	591	425947	530	426746	535		
280423	183	280CW135	35	3030653	234	404607	591	425954	530	426753	535		
280621	183	28PP190	37	3030655	234	405000	590	425978	530	426760	532		
280690	183	290934	140	3030657	234	405208	590	425985	530	426777	532		
281208	691	290965	140	3030670	234	405307	590	425992	530	426784	532		
281215	691	297360	245	3030672	234	407202	278, 441	426043	534	426791	532		
281246	691	297384	247	3030676	234	407400	278, 441	426050	534	426807	533		
281253	691	297407	248	3030684	234	408308	441	426067	534	426814	538		
281352	313, 317	297414	249	3030685	234	40PPCW5C190	35	426074	534	426821	533		
281369	315, 317	297421	249	3030687	234	410110	590	426081	534	426890	537		
281376	317	297438	249	3030691	234	421574	548	426098	534	426906	538		
281444	314, 316-317	297445	249	3030717	234	424001	578	426197	534	426920	532		
281710	312, 317	297452	249	3030718	234	424155	576	426210	534	426968	536		
282007	206	297469	249	3030855	234	424186	576	426227	534, 540	426982	532		
282014	203, 206-207	297476	249	3030856	234	424193	576	426234	534, 540	426999	532		
282021	203, 206-207	29810003	508	30PPCW5C190	35	425107	584	426241	534, 540	427033	549		
282038	203, 206-207	29810004	508	32CW135	35	425121	584	426258	534, 540	427040	549		



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
427057	549	440803	558	458211	653	470251	565	505236	515	508800	595
427064	549	440858	558	460245	550	470268	565	505243	515	508817	595
427071	540	440865	558	461167	551	470275	565	505250	515	508824	595
427088	540	440872	558	461266	551	470282	565	505267	515	508831	595
427095	540	440902	558	462904	89	470305	567	505274	515	508862	598
427118	534	441107	546	463000	569	470312	567	505403	47, 588	508879	598
427125	534	441367	548	463109	569	470527	570	505502	588	508916	598
427132	534	441466	548	464809	569	470619	562	505526	378	508947	598
427149	534	441503	548	465301	551	470909	563	505533	378	509005	104
427156	546	443002	82	465318	551	470930	563	505540	389	509012	104
427163	546	444023	546	465325	551	471005	563	505557	389	509104	104
427170	549	445815	542	465332	551	471050	563	505564	389	509203	104
427187	540	445822	542	465349	551	471500	617	505571	389	509302	104
427415	580	445839	542	465356	551	471524	617	505588	389	509401	104
427507	580	445877	543	465363	551	472507	562	505618	86	509418	105
427514	578	445907	654	465370	550	472613	562	505625	86	509425	105
427538	580	446508	542	465387	551	475201	562	505632	86	509432	105
428245	585, 651	446522	542	469545	552	4755	491	505649	86	509449	105
428511	546	446607	542	469552	552	475904	562	505656	86	509456	105
428528	546	446621	542	469569	552	480106	590	505663	86	509463	105
429006	537	446706	542	469576	552	480205	591	505670	86	509470	104
429013	537	446720	542	469583	552	480403	591	505687	86	509487	104
429020	537	448908	543	469590	552	480502	584	505694	86	510001	104
429037	537	449608	543	469606	552	480519	584	506011	86	510100	104
429044	537	449615	541	469613	552	49357	498	506905	47	510209	104
429051	537	44CW135	35	469620	553	49E1151	685	506912	47	510308	104
429211	537	44PP190	37	469637	553	49E2151	685	507018	597	510407	104
429228	537	450109	544	469644	553	45FSPP190	40	507025	597	511503	104
429419	441	450208	544	469651	553			507117	597	511701	104
429440	129, 441	450307	544	469668	553	5xxxx		507216	597	511718	105
429457	129, 441	450406	544	469675	553	5.2003.15	64	507469	597	511725	105
429914	584	450505	544	469682	552	5.2003.19	64	507568	597	511732	105
42CW135	35	451007	544	469699	552	5.2003.25	64	507711	597	511749	105
42PP190	37	451014	544	469705	552	5.2063.20	64	507766	597	511756	105
432006	517	451021	544	469712	552	5.2533.21	64	507773	597	512104	135, 154
432105	517	451038	544	469729	552	5.2933.26	64	507865	597	512135	135, 154
432129	517	451045	544, 653	469736	552	5.3703.16	64	507933	597	512142	135, 154
432136	517	451106	544	469743	552	5.3763.20	64	507964	597	512159	135, 154
432143	517	451502	544, 653	469750	552	5.3813.18	64	507971	600	512166	135, 154
434208	517	451519	544, 653	469767	552	5.4063.18	64	508008	600	512173	135, 154
436103	590	451526	544, 653	469774	552	5.6303.15	64	508015	600	512203	135, 154
43716	498	451533	544, 653	469781	552	5.6413.15	64	508022	600	512210	135, 154
43740	498	452103	545	469798	552	5.6603.15	64	508107	441	512227	135, 154
440001	558	452202	545	469804	552	50061	501	508206	441	512234	135, 154
440100	558	452325	545	469811	552	500LCD110	455	508503	7	512241	156
440209	558	452400	550	469828	552	505007	47	508510	7	512258	156
440216	559	452424	550	469835	552	505106	47	508527	7	512265	156
440223	559	452714	545	46CW135	35	505144	86	508619	595	512272	156
440230	558	453001	545	46PP190	37	505168	515	508626	595	512289	156
440407	558	453100	545	470190	563	505175	515	508657	595	512296	156
440490	558	453209	545	470206	567	505182	515	508718	595	512302	135, 154
440506	558	453308	545	470213	566	505199	515	508725	595	512340	156
440605	558	453407	545	470220	566	505205	47	508732	595	512357	156
440704	548	456514	546	470237	566	505212	515	508787	595	512364	156
440711	547	458198	544, 653	470244	566	505229	515	508794	595	512371	156



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
512388	156	516102	94	525548	740	535448	109, 528	551431	152	557822	128
512395	156	516201	94	525555	740	535455	109, 528	551592	153	557853	128
512401	156	516300	94	525562	740	535509	109	551615	152	557891	128
512418	156	516676	93	525593	381	535516	109	551691	152	557907	128
512425	156	516683	93	525630	381	535523	109	551714	152	557914	128
512432	156	516690	93	525647	384	540107	103	551790	152	557921	128
512500	165	516706	93	525654	384	540305	103	551806	126	557952	128
512517	165	516713	93	525661	384	540404	103	551813	126	557969	129
512531	165	516720	93	525678	384	540503	103	552001	449	557976	129
512548	165	516737	93	525685	384	540602	103	552018	610	557983	129
512555	165	516744	93	525692	384	540701	103	552025	610	557990	128
513002	88	516751	622	526101	103	5410000	202	552032	610	558003	128
513026	211	516768	93	526118	103	541104	103	552049	609	558010	128
513033	211	5170060	296	526200	103	541203	103	552100	610	558027	128
513071	88, 209	517109	105	526309	103	541302	103	552131	610	558058	128
513538	87	517123	268	527108	103	541500	103	552308	589	558096	129
513545	87	517208	105	527207	103	542200	103	552315	589	558102	127
513552	87	517307	105	527306	103	542507	103	552353	589	558119	127
513569	87	517406	105	528105	103	542606	103	552360	589	558126	127, 177
513705	53	517604	105	528204	103	542705	103	552407	589	558133	25, 127
513712	53	518700	92	529003	573	547304	107	552490	589	558140	25, 127
513729	547	520604	101, 383	529010	573	547502	107	552681	623	558157	25, 127
513736	53	520611	101, 383	529041	573	550106	151	553404	159	558386	129
513743	53	520628	101, 383	529058	572	550113	151	554111	158	559208	87
513750	53	521205	94	529065	572	550120	151	554128	158	559222	87
513804	71	521304	94	529072	572	550205	151	554135	158	559239	87
513811	71	521403	94	529089	572	550229	151	554142	158	559246	87
513828	73	521410	612	529096	572	550304	151	554159	158	559253	87
513835	72	521434	612	529102	573	550328	151	554166	159	559260	87
513842	72	521502	94	529201	573	550403	151	554173	158	559277	87
513859	71	521601	94	529300	573	550427	151	554197	158	559284	87
513866	72	521809	94	529409	573	550502	151	554203	158	559291	87
513880	73	523018	575	530108	104	550526	151	554210	158	560044	693
515006	167	523216	575	530207	104	551011	152	554227	159	561003	536
515013	167	523315	575	530306	104	551110	152	554234	159	561102	536
515020	167	523520	614	530405	104	551202	153	554364	159	561201	536
515037	169	523629	545	530504	104	551219	153	554432	159	561324	585
515044	165	523827	581	530603	104	551226	153	556603	329, 739	561331	585
515068	169	523834	581	53061	492	551233	153	556610	329, 739	561416	585
515075	169	523841	581	530702	104	551240	153	556627	329, 739	561492	531
515082	169	523902	383, 581	532003	105	551257	153	556634	329, 739	561508	586
515099	168	523919	386	532102	105	551264	152	556641	80	561515	586
515105	106	523957	383, 581	532201	105	551271	152	556658	329, 739	561560	586
515112	168	524008	98	532300	105	551288	153	556665	80	561577	586
515129	168	524039	98	535103	109	551295	152	556672	80	561584	586
515136	168	525005	101	535202	109	551325	152	556689	329, 739	561607	586
515143	168	525142	100	535219	109	551332	152	556696	734	561669	587
515150	165	525159	100	535271	109, 528	551349	152	556719	107	561706	531
515228	157	525197	176	535288	109, 528	551356	152	557105	150	561713	531
515327	157	525418	740	535295	109	551363	152	557112	150	561720	531
515358	157	525425	740	535301	109	551370	152	557303	150	561775	587
515365	157	525432	740	535400	109	551387	152	557402	583	561966	587
515389	157	525517	740	535417	109	551394	152	557600	609	561973	587
515396	157	525524	740	535424	109	551400	153	557808	128	561980	587
515501	107	525531	740	535431	109, 528	551424	152	557815	128	561997	587



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
562000	94	567654	92	588215	138, 620	596777	611	6.7636.L118	66	617175	381
562017	94, 178	567814	94	588369	137	596807	606	6.7701	66	617182	380
562079	94	567821	94	588376	137	596883	606	6.7703	66	617199	380
563007	102, 166	567838	94	588406	620	596890	611	6.7706.L114	66	617205	388
563106	102, 166	567845	94	588420	137, 620	596920	615	6.7706.L118	66	617212	383
563205	102, 166	567852	94	588574	620	596944	612	6.7731	66	617229	356
563502	574	567906	584	589007	137	596951	612	6.7733	66	617236	383
563557	574	568101	440	589106	136	596968	614	6.7736.L4	66	617250	379
563632	574	568200	440	589205	136	596975	613	6.7736.L8	66	617267	379
563649	574	568309	440	590140	607	596982	613	6.7831	66	617274	379
563700	574	568408	440	592045	624	597200	606	6.7833	66	617281	379
563755	574	568507	440	592052	624	597316	606	6.7836.L114	66	617298	379
563908	574	568804	440	592069	624	597323	606	6.7836.L118	66	617304	388
564004	574	569009	440	593004	613	597507	606	6.7861	66	617311	379
564103	574	569016	440	593035	613	597958	623	6.7863	66	617328	379
564158	574	569108	440	593042	613	597965	623	6.7863.13B	65	617335	379
564202	574	569207	440	593066	613	597972	623	6.7933.12B	66	617342	379
564400	574	569757	558	593097	614	597989	623	6.7936.12L4	66	617359	379
564455	574	570012	85	593103	617	598009	608	6.7936.12L8	66	617366	379
564509	521	570104	85	593158	617	598047	47	6.8003.19B	65	617373	379
564516	521	570715	81	593165	617	598207	608	6.8063.20B	65	617380	379
564523	521	570807	545	593202	617	598405	608	6.8503.17B	65	617397	379
564530	521	570906	85	593301	613	598719	608	6.8523.17B	65	617403	388
564547	521	572016	142	593318	613	598818	608	6.8633.21B	65	617410	388
564554	521	572115	142	593325	614	598955	622	6.8633.26B	65	617427	388
564561	531	572214	142	593332	615	598962	622	60024	493	617434	388
564578	531	572313	142	593356	613	599006	608	607015	529	617441	381
564585	531	572412	142	593363	607	599105	608	607022	529	617465	389
564592	531	572511	142	593370	612	599204	608	607039	529	617499	388
565360	622	572610	142	593608	617	599327	550, 607	607046	529	617502	389
565605	531	572719	142	593806	618	599334	607	607053	14	617519	389
565612	531	580011	111	593813	618	599372	607	607060	14	617526	389
565643	531	580028	110	593905	617	599402	608	60PPCWSC190	35	617533	389
565650	531	580226	110	594018	606	599419	608	616901	388	617540	389
566008	586	580233	110	594704	617	599426	608	616918	388	617557	389
566015	586	580271	119	594742	618	599433	608	616925	388	617564	389
566022	586	580288	119	594759	618	599440	608	616932	388	617571	389
566046	586	580295	119	595008	546	599457	608	616949	388	617588	389
566053	586	580332	118	595206	548	599464	607	61697	493	617595	389
566206	586	580363	119	595305	548	599471	607	616994	382	617687	385
566275	585	580370	119	595558	609	599488	607	617007	75, 378	617694	385
566527	587	580387	119	595565	609			617014	75, 378	617700	378
566534	572	580417	118	595572	609	6xxxx		617021	386	617717	386
566572	587	580424	119	595589	609	6.0912	65	617038	386	617724	382
566589	587	580431	119	596630	615	6.0914	65	617069	388	617731	378
566596	572	580448	119	596647	615	6.0930	65	617076	388	617748	384
566930	586	580455	118	596654	615	6.7403	65	617083	388	617755	385
567104	94	580462	111	596678	613	6.7433	65	617090	388	617762	384
567203	94	582015	125	596685	612	6.7501	66	617106	388	617779	384
567302	94	582022	125	596715	615	6.7503	66	617113	380	617786	384
567401	94	586907	138, 620	596722	615	6.7601	66	617120	380	617793	384
567500	94	588017	136	596739	612	6.7603	66	617137	380	617809	385
567555	107	588024	136	596746	606	6.7606.L114	66	617144	380	617816	381
567616	92	588031	137	596753	614	6.7606.L118	66	617151	380	617823	385
567630	92	588208	138, 620	596760	611	6.7636.L114	66	617168	380	617830	385

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
617847	385	622810	15, 527	630235	91	640920	90	663875	547	677018	156		
617854	385	622827	15, 527	630402	84	642504	90	663882	547	677209	170		
617861	381	622834	15, 527	630419	84	642559	91	663899	547	677308	170		
617878	385	622841	15, 527	630648	129	642566	91, 177	663950	711	677506	170		
617885	388	622858	15, 527	630655	129	642403	90	664001	383, 556	677810	156		
617892	388	624302	95, 656	630808	90	643914	606	664018	383, 556	677827	156		
617908	388	625002	14	630907	525	646205	91	664025	556	677834	156		
617915	388	625057	14	630914	525	646304	91	664032	556	678107	523		
617922	388	625101	14	630921	525	646601	91	664049	556	678114	523		
617939	388	625606	14	630938	525	647509	107	664056	557	678121	523		
617946	388	625705	14, 527	631102	550	647516	107	664063	557	678138	523		
617953	388	625804	14, 527	631201	550	647554	107	664070	557	678145	522		
617960	388	626825	13	631300	550	647561	107	664087	557	678152	522		
617977	388	626832	13	632802	92	64CW135	35	664094	557	678169	522		
617984	388	626849	13	632901	92	64PP190	37	664100	556	678176	522		
617991	388	626856	13	63391	500	65	491	664117	556	678183	522		
618028	381	627600	10	635001	108	657607	99, 575	664124	557	678190	523		
618035	382	627611	10	635155	108	657621	99, 575	664131	557	678206	522		
618042	382	627624	10	635209	108	657669	99	664148	549	678213	522		
618059	382	627631	10	635308	108	657676	99	664155	555	678220	522		
618066	382	627648	10	635407	108	658000	100	664162	555	678237	522		
618073	382	627655	10	635605	108	658604	102, 166	664179	555	679005	616		
618080	382	627662	10	637104	108	658703	102, 166	664186	549	679012	616		
618097	382	627679	10	637203	108	658802	102, 166	664209	555	679029	616		
618103	380	627686	10	637302	108	658901	102, 166	664216	555	679036	616		
621103	11	627716	10	637401	108	659007	102, 166	664223	555	679043	616		
621110	11	627730	10	637500	108	659014	102, 166	664278	555	679050	616		
621127	11	627747	10	637609	108	659106	102, 166	664285	555	679067	616		
621134	11	628614	12	637791	167	659205	102, 166	664292	555	680018	96		
621158	11	628621	12	637807	167	659304	102, 166	664308	547	680025	96		
621202	526	628638	12	637814	167	659403	102, 166	664315	549	680032	96		
621219	526	628706	12	637821	167	659458	102, 166	664322	547	680049	96		
621226	526	628805	12	637838	167	659465	102, 166	664339	555	680056	96		
621233	526	629109	9	637845	167	659472	102, 166	665251	548	680063	96		
621240	526	629130	8	638101	545	659502	100	665503	548	680070	96		
621257	526	629154	8	638118	614	659601	100	665510	548	680087	96		
621264	526	629208	9	638132	614	659700	102, 166	66CW135	35	680094	96		
621271	526	629253	8	638149	614	659809	102, 166	66PP190	37	680100	97		
621288	526	629307	9	638163	614	663462	554	673416	155	680117	97		
621295	526	629345	8	638170	614	663523	554	673720	155	680124	96		
621301	526	629352	9	638309	108	663530	554	673737	155	680131	97		
621318	526	629390	9	638507	108	663608	554	673744	155	680148	97		
621325	526	629413	9	638705	108	663615	554	673751	155	680155	97		
621332	526	629505	9	638903	108	663622	554	673768	155	680162	96		
622100	11, 734	629604	9	639009	108	663639	554	673775	155	680179	97		
622308	11, 734	629802	9	639016	108	663646	554	673782	155	680186	96		
622407	11, 734	629925	7	639023	108	663653	554	674413	155	680193	96		
622605	11, 734	629932	7	640104	90	663660	554	676202	170	680216	97		
622704	15, 527	629949	7	640203	90	663714	554	676233	170	682104	154		
622711	15, 527	62CW135	35	640401	90	663790	554	676363	170	682302	154		
622728	15, 527	62PP190	37	640500	90	663806	554	676387	170	682401	154		
622735	15, 527	630006	90	640609	90	663820	554	676509	170	689608	154		
622742	15, 527	630105	91	640708	90	663844	547	676707	170	689806	154		
622759	15	630136	91	640807	90	663851	547	676905	170	689851	356		
622766	15	630204	91	640913	90	663868	547	677001	170	689868	356		

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
689875	356	700044	735	709887	390	755815	145	774861	387	785577	517
689882	356	700068	371	709900	378	755822	145	774878	387	785645	519
690000	81	700129	371	710104	483	755839	145	774885	387	785904	518
691021	711	700143	371	710111	483	759233	142	774892	387	786239	519
691038	708	700174	371	710128	483	759240	142	777855	387	786307	518
691045	708	707012	468	710135	483	759257	142	781302	49	786321	518
691052	708	707029	468	710203	483	759264	142	781319	49	786338	518
691069	708	707043	470	710210	483	759301	145	781326	49	786352	518
691076	708	707050	470	710227	483	764015	507	781333	49	786369	518
691083	711	707067	470	710234	483	764022	507	781340	49	786376	518
691120	711	707074	470	710302	483	764039	507	781357	49	786383	518
691137	709	707098	478	710319	483	764077	507	781364	49	786413	519, 550
691151	709	707135	478	710326	483	764084	507	781371	49	786420	519, 550
691168	709	707142	478	710333	483	764091	507	781388	49	786437	519
691311	710	707425	471	7131	498	764138	507	781395	49	786499	519
691335	710	707432	471	7132	498	764206	506	781401	49	795224	501
691342	710	707449	471	720103	572	764213	506	781418	49, 54	797938	651
691380	559, 710	707456	471	720400	572	764220	506	781432	512	797945	651
691397	559, 710	707470	485	722107	573	764237	506	781449	512	797952	651
691403	708	707487	485	72388	491	764244	506	781456	512	797969	651
691410	708	707494	485	755006	142	764251	506	781913	80		
691427	708	707517	485	755013	142	764268	506	781920	80	8xxxx	
691434	708	707524	485	755020	142	764404	505	783009	588	800102	24
691441	708	707531	485	755037	142	764411	505	783016	588	800119	24
693001	106	707548	471	755044	142	764428	505	783023	588	800126	24
693100	106	707579	471	755051	142	764435	505	783153	171, 531	800133	24
693209	106	707586	471	755068	142	764442	505	783160	171, 531	800140	24
693216	106	707593	471	755075	142	764459	505	783177	171, 531	800157	24
693223	106	707661	460	755082	142	764466	505	783627	171, 531	800164	357
693254	106	707692	458	755099	142	764473	505	784006	518	800218	24
693261	106	707746	471	755105	142	764480	505	784013	518	800225	24
695708	633	707753	460	755112	142	764497	505	784020	518	800232	24
695906	624	707760	460	755143	142	764503	505	784105	518	800249	24
696002	623	707777	456, 461	755174	143	764510	505	784112	518	800300	24
696040	623	707784	457, 460	755181	143	764527	505	784129	518	800317	24
699317	697	707814	468	755259	143	769904	387	784327	520	800324	24
65FSPP190	40	707821	456, 461	755273	143	769911	387	784334	520	800331	24
		707845	457, 460	755334	143	769928	387	784365	520	800348	24
		707906	468	755341	143	769935	387	784372	520	800355	24
7.6075	65	707944	468	755358	143	770849	516	784389	520	800409	24
7.6075.1	65	707951	468	755365	143	770856	516	784396	520	800416	24
7.6075.4	65	707968	468	755372	143	770863	516	784419	520	800423	24
7.6075.8	65	707975	478	755389	143	770870	516	784426	520	800430	24
7.6079	65	707982	469	755396	143	770887	516	784433	520	800447	24
7.6079.1	65	707999	461	755556	145	770894	516	784730	517	800454	24
7.6079.4	65	709764	390	755563	145	770900	516	784747	517	800522	24
7.6079.8	65	709771	390	755570	145	770917	516	784754	517	800539	24
7.6344	66	709788	390	755655	145	770924	516	784761	517	800546	24
7.6363.3	66	709795	390	755679	145	770931	516	784778	517	800553	24
7.6857.3	66	709801	394	755686	145	770948	516	785003	588	800621	24
7.6912.3	66	709818	392	755693	145	770962	516	785010	588	800638	24
7.6924	66	709825	392	755730	145	770979	516	785324	520	800645	24
7.8033	64	709849	392	755754	112, 141	774830	387	785546	517	800652	24
700013	371	709863	392	755761	112, 141	774847	387	785553	517	800720	25
700020	371	709870	390	755808	145	774854	387	785560	517	800737	25

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
800812	25	801901	358	804131	21	806395	23	808245	356	810361	389
800829	25	801918	358	804148	21	806401	22	808269	441	810378	605
800836	25	801925	358	804155	21	806418	22	808276	389	810385	605
800843	25	801932	358	804162	21	806425	22	808306	355	810392	605
800850	25	801949	358	804179	21	806432	22	808313	355	810422	605
800867	25	801956	358	804209	21	806449	22	808405	355	810439	605
800874	25	801963	358	804216	21	806456	22	808412	355	810446	605
801109	19	801970	320-321	804223	21	806494	23	808429	355	810453	605
801116	19	801994	358	804230	21	806524	22	808467	278, 440	810460	605
801123	19	802007	143	804247	21	806531	22	808504	278, 440	810477	605
801130	19	802014	143	804254	21	806548	22	808511	278, 440	810484	605
801147	19	802021	147	804308	21	806555	22	808528	440	810491	605
801154	19	802038	147	804315	21	806593	23	808535	440	810507	595
801208	19	802045	147	804322	21	806623	22	808542	440	810514	489
801215	19	802052	147	804339	21	806630	22	808559	278, 440	810569	445
801222	19	802076	147, 481	804346	21	806647	22	808566	278, 440	810576	444
801239	19	802083	147, 481	804353	21	806654	22	808573	278, 440	810583	690
801246	19	802168	20	805107	21	806692	23	808627	357	810606	444
801253	19	802205	20	805114	21	806722	23	808634	357	810613	442
801307	19	802212	20	805121	21	806739	23	808689	357	810651	442
801314	19	802229	20	805138	21	806814	23	808726	358	810668	442
801321	19	802236	20	805145	21	806821	23	808740	358	810705	714
801338	19	802243	20	805152	21	806838	23	808757	358	810712	714
801345	19	802328	20	805534	357	806845	23	808801	356	810729	714
801352	19	802335	20	805541	357	806852	23	809150	358	810736	714
801406	19	802342	20	805558	357	806869	23	809181	590	810743	714
801413	19	802427	20	805572	243	806876	23	809242	358	810897	602
801420	19	802434	20	805589	243	806913	23	809259	358	810910	602
801437	19	802441	20	805596	243	806920	23	809600	569	810927	602
801444	19	802502	20	805619	243	806937	23	809709	569	810934	603
801451	19	802519	20	805626	243	806944	23	809716	569	810941	604
801505	19	802526	20	805633	243	806951	23	809921	683	810958	603
801512	19	802533	20	805640	243	806968	23	809952	683	810965	604
801529	19	802540	20	805657	243	806975	23	809976	682	810989	604
801536	19	802601	21	805664	243	807002	147, 481	809983	682	810996	604
801543	19	802618	21	806104	243	807019	147	809990	683	811009	723
801550	19	802625	21	806111	22	807026	41, 146	80PPCW59C190	35	811023	723
801604	20	802632	21	806128	22	807033	41, 146	810002	445	811108	725
801611	20	802649	21	806135	22	807057	41, 146	810101	445	811191	604
801628	20	802656	21	806142	22	807071	41, 146	810118	446	811207	720
801635	20	803202	21	806159	22	807088	41, 146	810125	446	811214	720
801642	20	803301	21	806197	23	807118	23	810163	677	811221	602
801659	20	803400	21	806203	22	807125	23	810170	677	811238	715
801666	19	803509	21	806210	22	807132	23	810200	447	811245	715
801703	20	803608	21	806227	22	807224	23	810224	446	811252	715
801710	20	803707	21	806234	22	807323	23	810248	677	811269	715
801727	20	804001	23, 25	806241	22	807330	23	810255	677	811276	714
801734	20	804018	23, 25	806258	22	807705	590	810262	678	811283	714
801826	20	804025	23, 25	806296	23	807804	591	810279	678	811290	714
801833	20	804032	23, 25	806302	22	808108	20, 23	810293	678	811320	445
801840	19	804049	23, 25	806319	22	808153	20, 23	810309	681	811450	715
801857	19	804056	23, 25	806326	22	808207	355	810316	681	811467	715
801864	19	804100	21	806333	22	808214	355	810323	350, 679	811474	715
801871	19	804117	21	806340	22	808221	355	810330	678	811481	715
801888	406, 410, 441	804124	21	806357	22	808238	356	810347	602	811498	715



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
811504	715	812730	715	815830	714	817278	718	826362	46	835500	3
811511	714	812747	715	815847	689	817285	718	826379	46	835531	3
811528	714	812754	715	815854	689	817346	25	826386	46	835609	3
811535	714	812761	715	816004	357	817353	25	826393	46	835630	3
811542	714	812853	722	816011	357	817445	25	826416	46	836002	5
811559	714	812860	722	816028	357	817452	25	826423	46	836019	5
811573	716	812877	716	816035	357	817810	25	826430	46	836026	5
811580	717	812884	716	816042	357	817827	25	826447	46	836033	5
811634	725	812891	716	816059	357	817834	25	826454	46	836040	5
811641	720	812938	716	816066	357	817841	25	826478	46, 611	836101	4
811658	720	812945	716	816073	357	820001	51	826485	46, 611	836200	4
811665	720	812952	717	816080	357	820018	51	826676	45	836309	4
811672	720	812969	717	816097	357	820025	51	82CW135	35	836408	4
811689	720	812990	489	816165	357	820209	77	830000	2	836507	4
811719	724	813041	486, 713	816172	357	820308	77	830048	3	837108	4
811726	724	813157	603	816189	714	820407	77	830055	2-3	837207	4
811733	724	813164	603	816196	714	820605	79	830154	3	837306	4
811740	724	813256	447	816486	724	820612	79	830208	2	837405	4
811771	724	813263	447	816493	724	820643	78	830253	3	837603	4
811788	724	813270	443	816509	724	820667	79	830352	3	838105	5
811795	724	813287	443	816516	724	820674	79	830376	3	838204	5
811801	724	813294	722	816592	724	825518	44	830406	2	838303	5
811818	717	813423	722	816691	446	825525	44	830505	2	838501	5
811825	722	813430	722	816707	722	825532	44	830604	2	838600	5
811832	722	813485	722	816714	722	825549	44	831007	2	838617	5
811849	716	813492	721	816752	719	825556	44	831205	2	839003	15
811856	716	813522	721	816769	719	825563	44	831403	2	839010	9
811863	716	813539	721	816776	719	825570	33, 44	831502	2	839300	5
811870	716	813546	721	816783	719	825600	44	831601	2	839409	5
811887	717	813690	721	816790	719	825617	44	831700	2	839997	3, 262
811917	726	813829	603	816806	719	825624	44	832004	2	840122	55
811924	726	813836	603	816998	719	825631	44	832202	2	840139	55
812044	724	814154	720	817001	719	825648	44	832400	2	840146	55
812204	489	814178	720	817018	719	825655	44	832509	2	840177	55
812259	489	814185	720	817025	719	825662	33, 44	832608	2	840184	55
812266	488	814369	603	817032	719	826003	45	832707	2	840191	70
812273	488	814376	603	817049	719	826010	45	832806	2	840245	50
812280	488	814390	603	817056	718	826027	45	832820	6	840252	50
812372	488	814406	603	817063	718	826034	45	832837	6	840269	50
812402	725	814420	603	817070	718	826041	45	832844	6	840276	50
812495	716	814437	603	817087	718	826058	45	832851	6	840313	50
812501	713	814451	604	817094	718	826065	33, 45	832882	6	840320	50
812518	713	814468	604	817100	718	826102	45	832899	6	840344	53
812525	713	815007	720	817148	25	826119	45	832929	2	840351	53
812532	713	815625	448	817155	25	826126	45	833025	2	840368	53
812549	713	815632	449	817162	718	826133	45	833032	7, 157	840375	53
812556	713	815649	449	817179	718	826140	45	833100	7	840382	53
812563	713	815656	448	817186	718	826157	45	833506	7	840399	53
812631	716	815663	448	817193	718	826164	33, 45	834206	6	840405	53
812648	716	815670	448	817209	718	826171	45	834404	6	840412	53
812679	715	815687	689	817216	718	826201	44	834701	6	840429	53
812686	715	815694	689	817223	718	826300	46	834909	6	840436	53
812693	715	815700	689	817247	25	826324	46	835104	6	840443	53
812716	715	815786	726	817254	25	826348	46, 611	835401	3	840450	53
812723	715	815793	726	817261	718	826355	46, 611	835432	3	840467	53



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
840474	53	841341	51	843321	52	850053	42	856109	104	862216	26
840481	53	841358	51	843338	52	850060	42	856116	81	862223	26
840726	55	841365	51	843345	52	850077	42	856123	81	862285	27
840733	55	841372	51	843352	52	850084	42	856147	106	862407	26
840740	55	841389	51, 399	843451	88	850091	42	856154	74	862414	26
840757	55	841396	51, 399	843468	88	850107	42	856161	81	862421	26
840764	55	841402	51, 399	843499	88	850114	42	856178	75	862438	26
840771	55	841419	70	843598	210	850121	42	856185	74	862476	27
840788	55	841426	70	843802	52	850138	42	856192	74	862483	27
840795	55	841433	70	843819	52	850145	43	856208	75	862506	26
840801	55	841457	69	843826	52	850152	43	856215	75	862513	26
840818	55	841464	210	843833	52	850206	43	856222	75	862520	26
840825	55	842003	68	843840	52	850237	160	856239	75	862537	26
840832	55	842010	68	843857	52	850244	160	856246	75	862568	27
840849	55, 399	842102	54	843864	52	850251	160	856253	75	862575	27
840856	55, 399	842119	57	843888	52	850268	160	856260	81	862582	27
840863	160	842171	33, 57	843895	52	850275	160	856277	77	862612	26
840870	160	842201	54	843901	52	850299	42	856284	80	862629	26
840887	160	842218	57	843918	52	850305	42	856291	76	862636	26
840894	160	842256	57	843932	52	851119	101	856307	80	862674	27
840900	160	842270	33, 57	843949	52	855201	289, 740	856314	80	862681	27
840917	160	842317	57	843956	52	855218	289	856321	82	862704	26
840924	160	842355	57	843987	52	855508	101	856338	82	862711	26
840931	160	842409	54	843994	52	855522	386	856345	82	862728	26
840948	160	842423	56	844205	48	855546	386	856352	82	862735	26
840955	160	842478	33, 57	844212	48	855553	386	856369	82	862766	27
840962	161	842522	56	844229	48	855560	386	856376	82	862773	27
840979	161	842539	56	844236	48	855577	386	856383	77	862780	27
840986	161	842546	56	844250	48	855584	386	856390	77	862827	26
840993	161	842553	57	844267	48	855591	386	860083	560	862902	26
841020	68	842607	54	844274	48	855607	101	860502	560	862919	27
841037	161	842614	57	844281	48	855614	386	861196	28	862926	26
841044	161	842621	56	844298	48	855652	101	861202	28	862933	26
841051	161	842638	56	844304	48	855669	101	861219	28	862940	26
841068	161	842645	56	844311	48	855676	101	861226	28	862957	26
841075	161	842652	57	844328	48	855683	160	861233	28	862964	27
841082	512	842669	56	844335	48	855690	161	861400	28	862971	27
841099	512	842676	33, 57	844359	82	855706	161	861417	28	862988	27
841105	68	842706	54	844366	82	855713	101	861424	28	862995	27
841112	68	842713	57	844403	48	855720	101	861431	28	864098	28
841129	68	842720	56	844410	54	855737	101	861509	28	864104	28
841136	68	842737	56	844427	54	855744	161	861516	28	864128	28
841143	512	842744	56	844434	54	855751	159	861523	28	864135	28
841150	512	842751	57	844441	54	855768	74	861530	28	864142	28
841167	512	842775	33, 57	844458	80	855775	160	861608	28	864159	28
841174	512	842799	56	845028	70	855782	160	861615	28	864166	28
841228	68	842904	54	845035	70	856000	74	861622	28	864203	28, 298
841235	68	842928	56	845042	70	856017	74	861639	28	864210	28, 298
841273	69	842966	56	845059	70	856024	74	861707	28	864227	299
841280	69	843000	54	84CW135	35	856031	74	861714	28	864234	299
841297	51	843055	57	850008	42	856048	74	861721	28	866009	580
841303	51	843109	54	850015	42	856055	74	861738	28	866522	28
841310	51	843154	57	850022	42	856062	75	861820	28	868546	28
841327	51	843307	52	850039	42	856079	74	861837	28	868553	28
841334	51	843314	52	850046	42	856086	74	862209	26	868577	28

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
86CW135	35	877920	452	880371	31-32	933367	207	975268	250	992500	651
870907	41	877937	447	880388	31-32	933688	627	975275	250	998953	651
870914	41	877968	449, 589	880401	29	934012	230	975305	210	9E1151	685
870921	41	878101	594	880418	29	934029	229	975312	210	9E2151	685
870938	41	878118	594	880425	29	934159	707	975329	210		
870945	41	878125	594	880456	31-32	934166	707	975336	248	<b>Axxx</b>	
870952	41	878132	594	880463	31-32	935286	707	975350	246	ADC33110	450
870969	41	878149	594	880470	31-32	939949	730	975374	247	ADCSC480	451
870976	41	878408	594	880487	31-32	939956	730	975398	250	ADCSC7480	451
870983	41	878507	593	880524	29	941072	406-408...	975466	695, 721...		
870990	41	878552	593	880555	31-32	943380	320-321	975534	405	<b>Bxxxx</b>	
871102	449, 690	878606	594	880562	31-32	943434	645	975541	405	BASIC SLIM LINE 33	
871201	589	878705	592	880609	29, 31	943465	405	975671	240		363
871300	449, 690	878712	592	880616	29, 31	943489	627	975718	681	BASIC XL 4	362
871324	449, 690	878729	592	880623	29, 31	947012	701	975725	681	BASIC XL 44	362
871331	689	878736	592	880630	29, 31	947029	701	975732	219	BE2CA028X035060	115
871348	689	878743	592	880647	29, 31	94CW135	35	975749	219	BE2TP028X035060	115
871546	31	878750	592	880654	29, 31	94PP190	37	975756	219	BEK+C035X-	
871706	578	878804	592	880906	371	961117	149, 631	975770	67	040060-KB	116
871713	578	878811	592	880913	371	961124	149, 631	975800	219	BEK+C050X-	
871768	578	878828	592	880920	371	961131	149, 631	975855	139	060150-F	116
871775	577	878835	592	880968	371	96PCW135	35	975862	139	BEK+C050X060300	117
871805	577	878842	592	881705	33	970294	220	975879	139	BR258110	684
871812	577	878859	592	881712	33	970300	679	975886	139	BR258119	684
871829	591	878903	592	881729	33	970362	248	975893	139	BR258151	684
876619	594	878910	592	881736	33	970386	249, 251	975978	239	BR258163	684
877005	688	878927	592	881743	33	970393	249, 251	975985	239	BR258186	684
877012	688	878934	592	881750	33	970508	679	975992	239	BR258416	684
877029	688	878941	592	881804	29	970515	678	976005	239		
877036	688	878958	592	881811	29	970522	679	976043	238	<b>Cxxxx</b>	
877043	688	880005	29	881828	29	970607	249, 251	976159	241	C-1200	429, 639
877050	688	880012	29	881835	29	970614	249, 251	976197	238	C-180	429, 639
877104	688	880029	29	881842	29	970621	249, 251	976203	238	C-250 FA	429, 639
877111	689	880036	30, 32	881859	29	970638	247	976210	238	C-400	429, 639
877128	689	880050	30, 32	890233	354	970720	243	976227	238	C-660	429, 639
877173	690	880067	30, 32	890240	354	971345	249, 251...	976234	238	C0197	492
877180	690	880074	30, 32	890257	354	971352	249, 251...	976289	239	C0199	492
877197	690	880104	29	890349	354	971369	249, 251...	976562	693	C307.013	61
877203	688	880111	29	890356	354	971376	249, 251...	976630	699	C343.020	61
877302	688	880128	29	890387	354	971383	249, 251...	976647	699	C349.015	61
877500	688	880159	30, 32	899977	245	971390	249	976654	699	C349.020	61
877517	688	880166	30, 32	85FSPP190	40	971406	249	976661	698	C349.025	61
877524	688	880173	30, 32			971413	249	976678	698	C349.030	61
877531	688	880203	29	<b>9xxxx</b>		971420	249	976685	699	C350.018	61
877548	688	880210	29	90PPCWSC190	35	971437	249	976692	699	C351.020	61
877791	686	880227	29	919200	267	971444	249	976722	243	C351.025	61
877807	687	880258	31-32	919217	267	971451	249	976807	359, 694...	C357.029	61
877814	456	880265	31-32	92000003	510	975008	697	976814	359, 700	C358.025	61
877821	456	880272	31-32	92000005	510	975015	696	979754	699	C363.030	61
877852	454	880289	31-32	92000007	510	975022	696	979761	695, 721...	C365.020	61
877869	455	880302	29	92CW135	35	975039	359, 694...	979778	695, 727	C370.023	61
877876	455	880319	29	92PP190	37	975046	696	979792	696	C375.028	61
877883	453	880326	29	931257	207	975053	696	979945	681	C582.011	61
877906	450	880357	31-32	932001	730	975145	697	979983	680	C591.007	61
877913	452	880364	31-32	932018	730	975251	250	980101	578	CA3253E73	599

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
CA3343E82	599	EPP180110	473	H349.020	61	MKF1064BM	339	MKKC1620S	352	N8367	497
CA3343E86	599	EPP180E110	473	H350.016	61	MKF1064GBM	339	MKKC4	352		
CA3343E87	599	EPP180LH110	473	H3951	497	MKF1064GS	335	MKKC4S	352	Pxxxx	
CA3343E88	599	EPP180XL110	476	H4122	500	MKF1064GTS	343	MKKC5	352	P1139	387
CA3753E86	599	EPP180XL110	476	H4668	497	MKF1064S	335	MKKC5S	352	P4366	499
CA3753E87	599	EPP280BKST110	475	H5641	496	MKF1064TS	343	MKKC610	352	P7908	491
CA3753E88	599	EPP300110	463	H5642	496	MKF1111BM	338	MKKC610C	352	PH558516000	598
CBU183672V4	487	EPP400110	463	H5646	496	MKF1111GBM	338	MKKC610S	352	PH558526000	598
CBU213672V4	487	EPP4060F6R110	465	H5647	496	MKF1111GS	334	MKKC623C	352	PH558536000	598
CD3253EPP158	481	EPP4060F9R110	465	H582.010	61	MKF1111GTS	342	MKKC711	352	PLUS XL 44	364
CD400110	457	EPP4060FADJR110	465	H582.012	61	MKF1111S	334	MKKC711S	352	PR59314151	686
CD4060EPP158	481	EPP4060FNR110	465	H7763	496	MKF1111TS	342	MKKPI	352		
CP2632443	480	EPP4060T300110	466	H7764	496	MKF1111VTS	345	MKKPIC	352	Sxxxx	
CP3253443	480	EPPBEVBKST110	475	H9859	500	MKF1664BM	339	MKL1064S	350	S018.030	62
		EPPCTS110	480	HP2632444	480	MKF1664GBM	339	MKLM1064	350	S018.030G	63
Dxxxx		EPPMD4835159	477	HP3253444	480	MKF1664GTS	343	MKM1211	350	S301.013	62
D6877	499	EPPMBDA428159	477			MKF1664S	335	MKS11	352	S301.013Y	63
D6878	499	EPPMFBA110	467	Ixxxx		MKF1664TS	343	MKS11C	352	S301.015R	63
D6879	499	EPPMFBE122110	467	IBS27148	452	MKF2011BM	338	MKS23C	352	S302.013	62
D6880	499	EPP235265BS110	479	ICS125L110	453	MKF2011GBM	338	MKS64	352	S307.012	62
D6881	499	EPP23530BST110	479			MKF2011GTS	342	MKTS11C 347, 349		S307.012Y	63
D6882	499			Jxxxx		MKF2011S	334	MKTS623C 326-327		S307.014	62
D6883	499	Fxxxx		J0317	496	MKF2011TS	342	MKWT	352	S307.014P	63
D6884	499	F4E	650	J2598	494	MKF464BM	339	MX3.10C	437	S307.016	62
D6885	499	F6AE	650	J2601	494	MKF464GBM	339	MXT10.35	437	S307.016R	63
D6886	499	FR258151	686	J2603	494	MKF464GS	335	MXT14.40	437	S309.020	62
D6887	499	FT10.40 TOP PLUS	438	J2607	494	MKF464GTS	343	MXT5.15	437	S309.020L	63
D6889	499	FT5.20 TOP PLUS	438	J2611	494	MKF464S	335	MXT5.30	437	S309.024	62
D6890	499	FT7.30 TOP PLUS	438	J3314	493	MKF464TS	343	MXT7.20	437	S309.030	62
D6891	499			J4238	493	MKF511BM	338	MXT7.30	437	S312.016	62
D6921	499	Gxxxx		J4239	493	MKF511GBM	338	MY2026E73	599	S337.018	62
D6922	499	G0563	500	J4241	493	MKF511GS	334	MY2129E73	599	S347.024	62
D6925	499	G0564	500	J4764	497	MKF511GTS	342	MY3253E73	599	S349.016	62
D6926	499	G0565	500	J8039	496	MKF511S	334	MY3343E73	599	S349.020	62
		G3871	497, 651			MKF511TS	342	MY3646E73	599	S349.020G	63
Exxxx		GBBP111417110	395	Lxxxx		MKF611CBM	347	MY3753E73	599	S349.024	62
E7104	493	GBBP151417110	395	L1346	490	MKF611CTS	349	MY3800E73	599	S349.024L	63
E7254	492	GBD101011110	391	L1347	490	MKF623CBM	347	MY4361E73	599	S349.026	62
E7255	492	GBD121515110	391	L1348	490	MKF623CTS	349			S349.026Y	63
E7258	492	GBD211417110	391	L1349	490	MKF664BM	339	Nxxxx		S349.030	62
EKCR16TC	335, 339	GBP216110	393	L1351	490	MKF664GBM	339	N4907	491	S349.030P	63
EKCR20TC	334, 338	GBP220110	393	L1967	490	MKF664GS	335	N5082	491	S350.018	62
EKF411NTUD	324	GBP318110	393	L3965	492	MKF664GTS	343	N5163	491	S350.018G	63
EKF411NUD	324	GBP518110	393	L7254	494	MKF664S	335	N5368	498	S350.020	62
EKF423NM	323	GZ3980A83	597	L7256	494	MKF664TS	343	N5993	491	S351.018L	63
EKF423NP	323	GZ4002A83	597	L7335	495	MKF711BM	338	N5994	491	S356.028	62
EKF423NTUD	323			L7339	495	MKF711GBM	338	N5995	491	S358.040	62
EKF423NUD	323	Hxxxx		L7340	495	MKF711GS	334	N6377	493	S362.026	62
EKF464N	325	H339.016	61	L8687	495	MKF711GTS	342	N6545	494	S363.028	62
EKF464NTUD	325	H340.016	61	L8688	495	MKF711S	334	N6551	497	S365.021	62
EKF464NUD	325	H341.021	61			MKF711TS	342	N6639	493	S375.030	62
EKF523NTUD	327	H341.024	61	Mxxxx		MKF711VTS	345	N6640	493	S682.011	62
EKF523NUD	326	H341.027	61	MKAF	352	MKFD1T	351	N6642	493	S682.011G	62
EKSCS	352	H341.030	61	MKF1011CBM	347	MKFD2T	351	N6666	615	S683.009	63
EPP160110	473	H349.016	61	MKF1011CTS	349	MKCC1620	352	N8244	499	S690.014	62

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
S691.007	62	<b>Txxxx</b>		TSRP+LCD30T-D	113						
S691.007L	63	TAM060D	115	TTB015-O	113						
S719.008	161	TEKO+LCD06C-									
S772.020	161	P1-B1	112	<b>Uxxxx</b>							
S772.027	161	TEKO+LCD06T-P1	112	UPC101110	454						
S772.035	161	TEKO+LCD15C-		UPC400110	457						
S773.015	161	P1-B1	112	UPC800110	459						
S780.026	161	TEKO+LCD15T-P1	112								
SFC12453	40	TEM015B1D	114	<b>Vxxxx</b>							
SFC2452	40	TEM030C-PZR	114	VE3253A29	596						
SFC6451	40	TRAYS 44 GLASS	365	VE3646A29	596						
SXT5.15	437	TRAYS 66L GLASS	365								

## INDEKS A-Z

### A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1 .....	468
Adapter do wkładu chłodzącego Camchiller® GN 1/1.....	480
Adapter EPP do wózka CD4060 na pojemnik EPPMFBE122110 .....	467
Akcesoria.....	192, 197, 199, 234, 693
Akcesoria do pieców do pizzy Venezia - zestaw 3 elementów. ....	384
Akcesoria do Pojemników termoizolacyjnych Cam GoBox® ...	480
Akcesoria pieców Millennial .....	353
Akcesoria Sammic .....	195, 198
Aparat wędzarniczy do pieców Millennial .....	352
Apetizery i pucharki .....	497
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek.....	521, 524
Automat do bitej śmietany.....	140
Automat do bitej śmietany HENDI 2,5, elektroniczny.....	140
Automatyczny System Myjący dla pieców Millennial Black Mask.....	352

### B

Bateria do zlewu z wyciąganym prysznicem .....	677
Bateria prysznicowa.....	678-679
Bateria umywalkowa łokciowa .....	679
Bateria umywalkowa, sztorcowa .....	677
Bateria umywalkowa z prysznicem .....	677
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem .....	677
Bateria zlewozmywakowa sztorcowa .....	679
Bateria z prysznicem .....	678
Bateria z prysznicem montowana do ściany .....	678
Bemar .....	279
Bemar Thermosystem .....	279
Bemar z kranem spustowym.....	279
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z 4 rantami ..	356
Blacha Convectomat 600x400.....	354
Blacha Convectomat GN 1/1.....	354
Blacha Convectomat GN 2/3.....	354
Blacha cukiernicza aluminiowa, zamykana .....	356
Blacha do bagietek .....	356
Blacha do pizzy okrągła.....	388
Blacha do pizzy prostokątna .....	389
Blacha perforowana - 3 ranty.....	356
Blacha perforowana do pizzy .....	388
Blacha wypiekowa GN 1/1 z 4 rantami .....	355
Blacha wypiekowa GN 2/3 z 4 rantami .....	355
Blacha wypiekowa perforowana GN 1/1 z 4 rantami.....	355
Blacha wypiekowa perforowana GN 2/3 z 4 rantami.....	355
Blacha wypiekowa perforowana z 3 rantami.....	355
Blacha wypiekowa z 3 rantami .....	355
Blachy Convectomat® .....	354
Blachy wypiekowe i ruszty GN 1/1.....	355
Blackbolt mikser planetarny HENDI.....	223
Blender 2 l z młynkiem do mielenia KENWOOD .....	241
Blender o wysokiej mocy .....	627
Blender z obudową wyciszającą .....	626
Blender z obudową wyciszającą - sterowany cyfrowo .....	626
Brytfanna .....	7
Brytfanna czarna Little Chef mini prostokątna.....	521
Brytfanna miniaturowa do przekąsek .....	528

Bulionówka Optima.....	516
Bulionówka Restaurant .....	501
Bulionówka Trianon .....	499
Bulionówki i sosjerki.....	517

### C

Cannele Bordelais.....	170
Cedzak.....	109, 528
Cedzakl.....	109
Cedzak miniaturowy do przekąsek.....	528
Cedzak rozsuwany na zlew .....	109
Chłodnica zanurzeniowa, 10 zwojów .....	621
Chłodnica zanurzeniowa, 16 zwojów .....	621
Chochla .....	103, 572, 574
Chochla do serwowania.....	103
Chochla do sosów .....	572, 574
Chochla do sosu do pizzy płaska .....	386
Chochla do zup.....	573
Chwytnak do blach .....	378, 386
Ciastko karmelowe La Crema .....	651
Cięśniowy spryskiwacz do żywności .....	89
Cukiernica.....	545, 550
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide ..	293
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide X ..	295
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l.....	95, 656
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 2,5 l.....	95, 657
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 l.....	95, 656
Czajnik elektryczny bezprzewodowy z regulacją temperatury .....	95, 657
Czajniki bezprzewodowe.....	95
Czajnik z pokrywką.....	95, 656
Czapka kucharska - zestaw 10 szt. ....	693
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany .....	136-137

### D

Deska do krojenia chleba .....	47
Deska do krojenia HACCP 450x300 .....	44
Deska do krojenia HACCP 600x400 .....	44
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 .....	45
Deska do krojenia HACCP GN 1/2.....	45
Deska do krojenia Landhaus z drewna tekowego .....	514
Deska do krojenia Perfect Cut .....	46
Deska do krojenia pieczywa .....	588
Deska do krojenia uniwersalna .....	46
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem.....	46, 611
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem.....	46
Deska do krojenia z uchwytem .....	47
Deska do serwowania Churrasco z drewna tekowego .....	514
Deska do serwowania Churrasco z drewna tekowego, okrągła ..	514
Deska do serwowania drewniana .....	382
Deska do serwowania pizzy .....	389
Deska do serwowania pizzy z uchwytem .....	378
Deska do serwowania z drewna oliwnego, prostokątna .....	515
Deska do serwowania z drewna oliwnego z otworem .....	515
Deska do serwowania z drewna oliwnego, z rowkiem .....	515
Deska do serwowania z drewna oliwnego z uchwytem .....	515
Deska do sushi, 600x300 mm .....	72

Deska drewniana .....	47
Deska drewniana do krojenia mięsa .....	47
Deska dwustronna .....	47, 588
Deski do krojenia HACCP .....	33, 44-45
Deski do krojenia uniwersalne białe .....	46
Dozownik niekapiący .....	608
Dozownik płynu myjącego z regulacją .....	677
Dozownik z kulką .....	608
Drewniak wędzarnicze .....	134, 737
Dyspenser barmański 2-częściowy .....	609
Dyspenser do miodu – z przyciskiem .....	550
Dyspenser do mleka .....	583
Dyspenser do musli .....	583
Dyspenser do oliwy .....	89
Dyspenser do parmezanu/cukiernica .....	550
Dyspenser do soków .....	582-583
Dyspenser do soków 2x12 l .....	618
Dyspenser do sosów niekapiący .....	129
Dyspenser do zimnych sosów .....	128
Dyspenser do zimnych sosów easy squeeze .....	129
Dyspenser kuchenny .....	550
Dyspensery .....	127, 582
Dystrybutor stółowy do piwa .....	622
Dzbanek do blendera .....	627
Dzbanek do kawy .....	654
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką .....	545
Dzbanek do mleka .....	544
Dzbanek do napojów .....	584
Dzbanek do śmietanki .....	544
Dzbanek do sosów z porcelany .....	588
Dzbanek do spieniania mleka .....	544, 653
Dzbanek do spieniania mleka Barista .....	544, 653
Dzbanek do spieniania mleka czarny, matowy .....	544, 653
Dzbanek z wkładem na lód .....	584
Dzbanki .....	492
Dziurkacz do kapsli i nakrętek .....	609
Dzwonek kuchenny .....	546
<b>E</b>	
Ekspozytor bufetowy .....	585, 651
Ekspozytor do dyspenserów do sosów .....	129
Ekspozytor do hot dogów i dyspenserów .....	129
Ekspozytor do kanapek .....	441
Ekspozytor do kanapek perforowany .....	441
Ekspozytor na herbatę .....	546
Ekspres do kawy automatyczny .....	644
Ekspres do kawy automatyczny One Touch .....	644
Ekspres do kawy automatyczny XXL .....	645
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym .....	642
Ekspres do kawy CoffeeMatic, automatyczny .....	641
Ekspres do kawy Julia, 2-grupowy, automatyczny .....	649
Ekspres do kawy Romeo Pro, 1-grupowy, automatyczny, z pompą rotacyjną .....	649
Ekspresy do kawy kolbowe HENDI Top Line by Wega .....	646
Ekspresy do kawy Verona .....	647
Elektryczna płyta do kości .....	209
Elektryczny spieniacz do mleka .....	655
Elektryczny spryskiwacz do żywności .....	89
Element chłodzący .....	456, 460-461
Element do montażu ptuczki .....	143
Element grzewczy .....	457, 460
Etykiety Food Safety .....	42
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia – jednorazowe .....	42
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia – wielorazowe .....	42
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „DATA PRZYDATNOŚCI” .....	43
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „SPOŻYĆ PRZED” .....	43
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI” .....	43
Extreme Alu Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych .....	697
Extreme Booster profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców .....	359, 694, 700
Extreme Clean Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych .....	695, 721, 723, 727
Extreme Coffee Lab NEW FORMULA profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych .....	699
Extreme Coffee Tablets NEW FORMULA profesjonalny środek do mycia ekspresów .....	699
Extreme Degrease Profesjonalny zasady koncentrat do tłustych zabrudzeń – do ścian, posadzek i urządzeń gastronomicznych .....	695, 727
Extreme Descaler NEW FORMULA profesjonalny odkamieniacz – 30 szt. tabletek w opakowaniu .....	699
Extreme Descaler profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych .....	697
Extreme Descaler Profesjonalny proszek do usuwania kamienia i osadów z wapnia .....	699
Extreme Milk Frother Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy .....	698
Extreme Milk System Cleaner New Formula profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach automatycznych .....	698
Extreme Oven Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych .....	694
Extreme Pure profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń .....	697
Extreme Shine Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych .....	696
Extreme Steel Profesjonalny preparat do nabyszczania i polerowania stali .....	695, 721, 723, 727
Extreme wash and clean set zestaw profesjonalnych preparatów do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych .....	696
Extreme Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych .....	696
<b>F</b>	
Fartuch do grillowania .....	734
Filizanka do espresso .....	651
Filizanka i spodek .....	651
Filizanka i spodek Optima .....	516
Filizanka i spodek Trianon .....	499
Filtr do frytury - 50 szt. .....	92
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych ø250 mm .....	654
Filtr vendingowy .....	701
Filtry do wody .....	702
Filtr z głowicą do kostkarek 3.0 .....	701
Flamastry Horeca .....	31
Folia do zgrzewarek PET/cPP .....	243





Folie do prasy do hamburgerów .....	211
Fontanna do czekoladowego fondue .....	179
Foremka pergaminowa do frytek i przekąsek .....	523
Forma do babeczek .....	154
Forma do ciast .....	154
Forma do kostek lodu .....	616
Forma do kostek lodu mini .....	616
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego .....	616
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka .....	616
Forma do kostek lodu w kształcie kuli .....	616
Forma do kostek lodu XL .....	616
Forma do ravioli chef .....	405
Forma do ravioli klasyczna .....	405
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa .....	135, 154
Formy do wycinania motyle – zestaw .....	155
Formy do wycinania okrągłe – zestaw .....	155
Formy do wycinania owalne – zestaw .....	155
Formy do wycinania trójkątne – zestaw .....	155
Formy do wycinania – zestaw .....	155
Formy silikonowe .....	170
Frytownica .....	286
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym .....	287
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 2 x 8 l .....	287
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 8 l .....	287
Frytownica manualna, 2 x 8 l .....	285
Frytownica manualna, 8 l .....	285
Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 x 8 l .....	285
Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l .....	285
Frytownica XL Profi Line z kranem spustowym, manualna, 10 l, 400 V .....	282
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 2x8 l .....	284
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 8 l .....	284
Frytownice manualne Profi Line .....	282, 285
Frytownice Profi Line z panelem cyfrowym .....	284

**G**

Gałkownica .....	142-143
Gałkownica owalna .....	143
Gardziel z zespołem tnącym do napędu PS-22 .....	203
Garnek do muli z pokrywką .....	14
Garnek do zup i sosów z pokrywką .....	14, 527
Garnek niski z pokrywką .....	2, 5
Garnek średni z pokrywką .....	2, 4, 6
Garnek wysoki z pokrywką .....	2, 4, 6
Garnek XL do szparagów i makaronu .....	7
Garnek żeliwny emaliowany .....	13
Garnki Budget Line z pokrywkami – dno „sandwich” .....	6
Garnki do muli i sosów .....	14
Garnki Kitchen Line z pokrywkami – dno kapsutowe .....	4
Garnki Profi Line z pokrywkami – dno typu „sandwich” .....	2
Gofrownica Corn dog .....	174
Gofrownica – duża kratka .....	175
Gofrownica Lolly .....	174
Gofrownica – mała kratka .....	175
Gofrownica okrągła na gofry belgijskie .....	174
Gofrownica – serca .....	175
Gofrownice .....	175
Granitor .....	619
Granitor 2x12 l .....	619
Grille gazowe Fiesta .....	734

Grille gazowe Green Fire .....	728
Grille kontaktowe .....	290
Grille na węgiel drzewny .....	736
Grill gazowy Fiesta 600 .....	734
Grill gazowy Fiesta 800 .....	734
Grill gazowy Grill-Master Maxi .....	732
Grill gazowy Grill-Master Mini .....	732
Grill gazowy Grill-Master Quattro .....	733
Grill gazowy Inferno czarny, 10 kW .....	735
Grill gazowy Roast-Master Heavy Duty .....	733
Grill gazowy Xenon Pro .....	735
Grill Green Fire 2-palnikowy .....	728
Grill Green Fire 3-palnikowy .....	728
Grill Green Fire 4-palnikowy .....	729
Grill kontaktowy Panini .....	291
Grill kontaktowy Panini XL .....	291, 399
Grill kontaktowy podwójny .....	291
Grill kontaktowy podwójny ryflowany .....	291
Grill kontaktowy pojedynczy .....	290
Grill Master .....	732
Grill na węgiel drzewny Patio .....	736
Grill na węgiel drzewny Resto .....	736
Grzałka do podgrzewaczy .....	569

**H**

Haki ręczne – zestaw 4 szt. .....	87
HENDI blend mikser ręczny .....	232
HendiChef Urządzenie multifunkcyjne .....	268
HENDI JET palnik szefa kuchni .....	172

**i**

iVide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide 2.0 .....	298
iVide Plus Junior .....	300

**J**

Jajecznik kieliszek .....	548
Jajecznik z rantem .....	548
Japoński kamień do ostrzenia HENDI by Naniwa .....	79

**K**

Kamień lawowy .....	731
Kanka miniaturowa do przekąsek .....	528
Karafka .....	584
Karafki i dekantery .....	492
Kawa ziarnista La Crema, 1 kg .....	651
Kebab .....	398
Kebab elektryczny .....	399
Kebab gazowy .....	398
Kieliszki .....	490
Kieliszki do wody/piwa .....	498
Klamra na tosty .....	309
Klipsownica ręczna do kietbas .....	213
Klipsy do obrusów – 4 szt. .....	546
Kłoc masarski drewniany bez podstawy .....	86
Kłoc masarski drewniany z podstawą .....	86
Kłoc masarski z polietylenu z podstawą .....	86
Kociółek do zupy, 8 l .....	560
Kociółek warzelny do piwa .....	621
Komora rozrostu 8x 600x400 mm .....	322
Końcówka do makaronu – Bigoli .....	404

Końcówka do makaronu - Capelli d'angelo.....	404	Kosz uniwersalny do zmywarek 500x500 mm.....	689
Końcówka do makaronu - Casarecce.....	404	Koszyk Basic okrągły.....	539
Końcówka do makaronu - Fettuccine.....	404	Koszyk Deco okrągły.....	539
Końcówka do makaronu - Fusilli.....	404	Koszyk Deco owalny.....	539
Końcówka do makaronu - Gnocchi.....	404	Koszyk Deco podłużny.....	539
Końcówka do makaronu - Pappardelle.....	404	Koszyk Deco prostokątny.....	539
Końcówka do makaronu - Sfoglia.....	404	Koszyk do owoców.....	540
Końcówka do makaronu - Spaghetti.....	404	Koszyk do owoców czarny.....	540
Końcówka do rękawów do napętniania.....	153	Koszyk do pieczywa owalny.....	536-537
Końcówka do rękawów gwiazdka francuska.....	153	Koszyk do pieczywa prostokątne GN 1/1.....	536
Końcówka do rękawów karbowana.....	152	Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop.....	536
Końcówka do rękawów kwiatek.....	153	Koszyk do przekąsek.....	534
Końcówka do rękawów prosta.....	152	Koszyk do serwowania.....	539
Końcówka do rękawów w kształcie litery „V”.....	153	Koszyk do serwowania czarny.....	539
Końcówka do rękawów wstążka.....	153	Koszyki.....	536, 538
Końcówki do rękawów.....	153	Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2.....	536
Końcówki do rękawów karbowane.....	152	Koszyki druciane.....	539
Końcówki do rękawów proste.....	152	Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek.....	524-525
Końcówki do syfonów do bitej śmietany.....	136	Koszyk na przyprawniki.....	549
Kontener okrągły.....	708	Koszyk na smażone przekąski.....	525
Konwekcyjny piec do pizzy Prismafood Genius 44 dwukomorowy z okapem kondensacyjnym i komorą rozrostu, sterowany cyfrowo.....	368	Koszyk na sztućce.....	534
Kopułka szklana.....	131, 303	Koszyk okrągły.....	538
Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym.....	131, 303	Koszyk owalny.....	532, 538
Korek - 6 szt.....	609	Koszyk owalny, długi.....	538
Korek do butelki szampana.....	609	Koszyk pleciony.....	534, 540
Korek zaciskowy do butelek - 3 szt.....	609	Koszyk prostokątny.....	532, 538
Korek z nakrętką - 6 szt.....	609	Kotłociarka elektryczna.....	210
Korkociąg.....	606	Krajalnica 195.....	218
Kostkarka 12.....	634	Krajalnica 220.....	218
Kostkarka 15.....	634	Krajalnica 250.....	219, 221
Kostkarka do lodu.....	429, 635, 639	Krajalnica 300.....	219, 221
Kosz do chmielenia.....	621	Krajalnica 250 Red Edition.....	220
Kosz do filiżanek 500x500 mm.....	689	Krajalnica 250 z powłoką Teflon®.....	221
Kosz do pieczywa okrągły.....	532	Krajalnica do jajek owalna.....	85
Kosz do pieczywa - rozmiar GN.....	535	Krajalnica do jajek prostokątna.....	85
Kosz do pieczywa ze stalową ramą.....	533	Krajalnica elektryczna do kielbas.....	214
Kosz do pieczywa z workiem.....	534	Krajalnica ręczna do kielbas.....	214
Kosz do szkła 500x500 mm.....	688	Krajalnica ręczna do ziemniaków CF-5.....	85
Kosz do szkła do zmywarki, 400x400 mm.....	689	Krajalnica Red Edition.....	220
Kosz do urządzenia do gotowania makaronu.....	405	Krajalnice Kitchen Line.....	221
Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia Profi Line.....	688	Krajalnice Profi Line.....	218, 220
Kosze na śmieci i popielnice.....	710	Kratka barmańska.....	623
Kosze zmywarek Kitchen Line.....	689	Krustownica 3-poziomowa.....	611
Kosz na bagietki.....	535	Kruszarka do lodu elektryczna.....	633
Kosz na sztućce Camrack® do zmywarek 500x500 mm, szary..	686	Kruszarka do lodu manualna.....	633
Kosz na sztućce do zmywarek 500x500 mm.....	689	Krzesto cateringowe białe.....	604
Kosz na sztućce do zmywarki, 500x500 mm.....	688	Krzesto cateringowe czarne.....	604
Kosz na tace.....	689	Kubek.....	526
Kosz na talerz Camrack® do zmywarek 500x500 mm, szary..	686	Kubek do koktajli.....	613
Kosz na talerze do zmywarek 400x400 mm.....	689	Kubek do koktajli mlecznych - design by Robert Bronwasser, 0,97 l.....	149, 631
Kosz na talerze do zmywarek 500x500 mm.....	688-689	Kubek do miksovania z poliwęglanu do shakera do koktajli mlecznych - design by Robert Bronwasser.....	149, 631
Kosz pedałowy okrągły z wkładem.....	710	Kubek Evolution.....	500
Kosz skośny okrągły.....	533	Kubek Restaurant.....	501
Kosz skośny prostokątny.....	533	Kubek Trianon.....	499
Kosz stojący, 43 l.....	711	Kubek z uchwytem.....	526
Kosz stojący z popielnicą.....	559, 710	Kuchenka indukcyjna 1800.....	275
Kosz uniwersalny Camrack® 500x500 mm do zmywarek.....	684	Kuchenka indukcyjna 2000.....	275
Kosz uniwersalny do zmywarek 400x400 mm.....	689	Kuchenka indukcyjna 3500 D.....	272



Kuchenka indukcyjna 5000 D ..... 273  
 Kuchenka indukcyjna 3500 D XL ..... 272  
 Kuchenka indukcyjna 3500 M ..... 273  
 Kuchenka indukcyjna 2000 W ..... 270, 274  
 Kuchenka indukcyjna 3500 W ..... 270, 274  
 Kuchenka indukcyjna podwójna ..... 271, 274  
 Kuchenka indukcyjna podwójna 7000 ..... 273  
 Kuchenki indukcyjne Kitchen Line ..... 270  
 Kuchnia elektryczna 4-pytowa Kitchen Line na podstawie otwartej, z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 .. 260  
 Kuchnia elektryczna 6-pytowa Kitchen Line na podstawie otwartej, z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 .. 261  
 Kuchnia gazowa 5-palnikowa na podstawie otwartej ..... 262  
 Kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub konwekcyjnym ..... 256  
 Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub konwekcyjnym ..... 257  
 Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ..... 258  
 Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ..... 259  
 Kuchnia gazowa 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillem ..... 262  
 Kuchnia indukcyjna 4-palnikowa ..... 263  
 Kufel miedziany ..... 613  
 Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide – 1000 szt. .... 296  
 Kutry-emulgatory Sammic ze zmienną prędkością ..... 195  
 Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością i kutry ze stałą prędkością Sammic Compact Line ..... 197  
 Kutry Sammic z dwoma prędkościami ..... 198  
 Kuweta do lodów ..... 147  
 Kuweta do lodów okrągła ..... 147, 481  
 Kuweta do lodów z poliwęglanu ..... 41, 146  
 Kuweta okrągła do lodów ..... 147, 481

**L**  
 Lampa do podgrzewania potraw, podwójna ..... 267  
 Lampa do podgrzewania potraw wisząca, cylindryczna ..... 267  
 Lampa do podgrzewania potraw wisząca, stożkowa ..... 267  
 Lampa grzewcza ..... 743  
 Lampa grzewcza gazowa z płomieniem – piramida ..... 743  
 Lampa grzewcza na gaz ..... 742  
 Lampa grzewcza na gaz, składana ..... 742  
 Lampa owadobójcza ..... 706  
 Lampa owadobójcza, 100 m<sup>2</sup> ..... 706  
 Lampa owadobójcza, 300 m<sup>2</sup> ..... 706  
 Lampa owadobójcza wodoodporna ..... 707  
 Lampa owadobójcza z taśmą klejącą, 120 m<sup>2</sup> ..... 707  
 Lampy owadobójcze ..... 706  
 Lampy owadobójcze do użytku na zewnątrz pomieszczeń ..... 707  
 Lampy owadobójcze do użytku w kuchni i restauracji ..... 706  
 Lejek ..... 92  
 Lejek z rączką ..... 92  
 Lina do stupków odgrządzających ..... 605  
 Linia Be Bop ..... 495  
 Linia Broadway ..... 494  
 Linia Can ..... 494  
 Linia Century ..... 58  
 Linia Chef ..... 60-61  
 Linia Churrasco ..... 59

Linia granity ..... 494  
 Linia Hasaki ..... 60-61  
 Linia Islande ..... 493  
 Linia New York ..... 495  
 Linia Norwege ..... 493  
 Linia Restaurant ..... 501  
 Linia Stack Up ..... 496  
 Linia Supra ..... 60, 62  
 Linia Supra Colore ..... 60, 63  
 Linia Victorinox Swiss Classic ..... 65  
 Linia Vina ..... 490  
 Linia Vina Juliette ..... 491  
 Listwa do bonów ..... 53  
 Listwa magnetyczna z haczykami ..... 77  
 Listwa wspornikowa ..... 20, 23  
 Lodówka na mleko ..... 645  
 Lodówka na mleko z podgrzewaczem do filiżanek ..... 641  
 Lodówki barowe ..... 426, 636  
 Lodówki do wina dwustrefowe ..... 428, 638

**Ł**  
 Ławka cateringowa ..... 604  
 Łopata do pizzy drewniana ..... 382-383  
 Łopata do pizzy Italia 3D perforowana ..... 385  
 Łopata do pizzy kwadratowa ..... 379-381  
 Łopata do pizzy kwadratowa, perforowana ..... 379  
 Łopata do pizzy Orchidea ..... 385  
 Łopata do pizzy Sole Mio perforowana ..... 385  
 Łopata do pizzy Venezia ..... 384  
 Łopata do pizzy z krótką rączką, kwadratowa ..... 382  
 Łopata do pizzy z perforacją i krótką rączką, kwadratowa ..... 382  
 Łopata do pizzy z perforacją, okrągła ..... 380  
 Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych ..... 385  
 Łopata operacyjna do pizzy ..... 379-380, 384  
 Łopatka do miękkich serów ..... 75  
 Łopatka do pizzy ..... 386  
 Łopatka do sera ..... 75  
 Łuskarka do lodu ..... 635  
 Łyzeczka Cuchara do dipów ..... 520  
 Łyzeczka do jajka ..... 548  
 Łyżka ..... 102, 166  
 Łyżka barmańska ..... 614  
 Łyżka barmańska Bar Up ..... 614  
 Łyżka cedzakowa ..... 90, 103, 572-573  
 Łyżka cedzakowa okrągła ..... 573  
 Łyżka do potraw ..... 573  
 Łyżka do sałatek ..... 574  
 Łyżka do serwowania ..... 103, 572  
 Łyżka drewniana - zestaw 3 szt. .... 101  
 Łyżka przystawkowa z melaminy ..... 572  
 Łyżka z tworzywa ..... 102, 166  
 Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa ..... 574

**M**  
 Madeleines ..... 170  
 Mandolina do trufli ..... 51  
 Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – mandolina ..... 83  
 Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – typ V ..... 83  
 Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – typ V z podwójnym ostrzem ..... 83

Markery do tablicy z szeroką końcówką .....	555	Miseczka do sosów i dipów .....	531
Markery do tablicy z wąską końcówką .....	555	Miseczka do zapiekania/kokilka .....	171, 531
Maszyna do lodów .....	141	Miseczka Huevo .....	520
Maszynka do krojenia ziemniaków .....	84	Miseczka Lionhead .....	517, 520
Maszynka do makaronu .....	402-403	Miseczka na masto i sos .....	531
Maszynka do makaronu elektryczna .....	402-403	Miseczka Plato .....	520
Maszynka do mielenia mięsa .....	208	Miseczka ramekin .....	531
Maszynka do mielenia mięsa MG 510 .....	241	Miseczka Redondo .....	520
Maszynka do mielenia mięsa MG 700 .....	240	Miseczka Tapas Cuadrado .....	520
Maszynka do zmiękczenia mięsa .....	88	Miseczka Triangolo .....	520
Mata antypoślizgowa .....	47	Miska .....	526
Mata barmańska .....	623	Miska betonowa .....	585
Mata Makisu do rolowania sushi .....	72	Miska do ubijania .....	105
Mata pod tamper podwójna .....	652	Miska kuchenna .....	104
Mata pod tamper pojedyncza .....	652	Miska kwadratowa .....	586
Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca .....	156	Miska skośna .....	519
Matryca do zgrzewarki .....	243	Miska skośna Velocity .....	531
Meble cateringowe składane .....	602	Miska Vanilla .....	517
Miara barmańska .....	615	Młynek do kawy, elektryczny, z wyświetlaczem .....	650
Miara barmańska z pierścieniem .....	615	Młynek do kawy F64E, elektroniczny .....	650
Miarka barmańska .....	615	Młynek do kawy Fiorenzato F4E z wyświetlaczem .....	650
Miarka barmańska z pierścieniem .....	615	Młynek do odpadków 550 W z włącznikiem .....	680
Miarka stalowa .....	94	Młynek do pieprzu akrylowy .....	553
Miarka z polipropylenu .....	94	Młynek do pieprzu drewniany .....	552
Miarka z polipropylenu piętrowalna .....	94	Młynek do soli akrylowy .....	553
Miesiarka do ciasta z 1 prędkością i stałą dzieżą .....	376	Młynek do soli drewniany .....	552
Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2 prędkościami, Prismafood .....	375	Młynki do kawy .....	650
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, Prismafood .....	374	Młynki do soli i pieprzu .....	552
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, Prismafood .....	374	Moździerz .....	612
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami, Prismafood .....	375	Muffins .....	170
Miesiarki spiralne o 2 prędkościach Prismafood .....	375	Multipatelnia elektryczna .....	311
Miesiarki spiralne Prismafood .....	374		
Mieszadła do shakera do koktajli mlecznych – design by Robert Bronwasser .....	149, 631	<b>N</b>	
Mieszadło drewniane .....	101, 383	Naboje do syfonu do bitej śmietany .....	138, 620
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną .....	214	Naboje do wody sodowej CO <sub>2</sub> .....	620
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą stałą .....	214	Naczynia dla dzieci .....	519
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości .....	231	Naczynia do zapiekania porcelanowe .....	518
Mikser ręczny 160 o zmiennej prędkości .....	228	Naczynia do zapiekania z porcelany .....	518
Mikser ręczny 250 o zmiennej prędkości z różgą .....	230	Naczynia emaliowane .....	526
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości z różgą i wieszakiem .....	230	Naczynia miedziane Induction .....	14
Mikser ręczny o zmiennej prędkości z różgą i wieszakiem .....	230	Naczynia ze stali galwanizowanej .....	530
Mikser Turbo TRX-22 .....	227	Naczynie do zapiekania Rustica kwadratowe .....	518
Miksery planetarne Kitchen Line .....	225	Naczynie do zapiekania Rustica okrągłe .....	518
Miksery planetarne Profi Line .....	224	Naczynie do zapiekania Rustica owalne .....	518
Miksery ręczne Kitchen Line .....	228	Naczynie do zapiekania Rustica prostokątne .....	518
Miksery ręczne Profi Line .....	229	Naczynie prostokątne .....	526
Miksery ręczne Sammic .....	233	Nadstawa chłodnicza GN 1/3 Arctic .....	418
Mini-cake .....	170	Nadstawa chłodnicza GN 1/4 Arctic .....	418
Mini dyspenser do sosów - zestaw 4 szt. .....	128	Nadstawa do kosza 500x500 mm .....	688
Misa do szampana .....	530, 617	Nadstawa do koszy full drop 500x500 mm szara, model E1 .....	685
Misa Hangiri do mieszania ryżu .....	71	Nadstawa do koszy half drop 500x500 mm szara, model E2 .....	685
Miseczka Cacerole .....	520	Nadstawy chłodnicze .....	418
Miseczka Concha .....	520	Nadziewarka do kiełbas .....	212
Miseczka Cuadrado .....	520	Nadziewarka elektryczna do kiełbas 15 l .....	213
Miseczka do deserów Klaufn .....	519	Nadziewarki do kiełbas .....	212
Miseczka do sosów .....	531	Nakładka na ruszt kuchenny .....	3, 262
		Naleśnikarka .....	176
		Nalewak .....	607
		Nalewak - 6 szt. .....	607
		Nalewak miedziany długi .....	607



Nalewak samozamykający się Free-flow - 3 szt. ....	550, 607
Nalewak stalowy długi .....	607
Nalewak - zestaw 4 szt. ....	608
Nalewak - zestaw 6 szt. ....	608
Nalewak z kłapką Free-flow - 6 szt. ....	607
Naped miksera ręcznego 350 ze zmienną prędkością .....	228
Naped miksera ręcznego 500 ze zmienną prędkością .....	228
Naścienny dozownik do mydła .....	683
Naścienny, przemysłowy dyspenser na dużą rolkę ręczników papierowych .....	683
Naświetlacz do jaj .....	691
Nóż dekoracyjny .....	75
Nóż dekoracyjny do cytrusów .....	74
Nóż dekoracyjny do kulek podwójny .....	74
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, karbowany .....	74
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, owalny .....	74
Nóż dekoracyjny do masta .....	74
Nóż dekoracyjny kanatowy .....	74
Nóż do ciasta .....	159, 161
Nóż do ciasta do pizzy .....	386
Nóż do ciasta do pizzy giętki .....	386
Nóż do cytrusów .....	74
Nóż do kebaba .....	399
Nóż do miękkich serów .....	75
Nóż do obierania cytrusów .....	74
Nóż do obierania warzyw i owoców .....	69
Nóż do ostryg .....	80
Nóż do ostryg długi .....	80
Nóż do ostryg prosty .....	80
Nóż do serwowania ciasta .....	161
Nóż do siekania ziół .....	82
Nóż do smarowania ząbkowany .....	74
Nóż do steków - 6 szt. ....	512
Nóż do steków XL - 6 szt. ....	512
Nóż do twardych serów .....	75
Nóż do wilka .....	204-207
Noże do steków .....	512
Noże Ecco .....	55
Noże Gastro .....	53
Noże Green Line .....	52
Noże HACCP .....	56
Noże HACCP w kolorze białym - do pieczywa, nabiału i delikatesów .....	57
Noże HACCP w kolorze brązowym - do wędlin i gotowanych mięs .....	56
Noże HACCP w kolorze czerwonym - do surowego mięsa .....	56, 63
Noże HACCP w kolorze fioletowym - dla alergików .....	57, 63
Noże HACCP w kolorze niebieskim - do ryb .....	56, 63
Noże HACCP w kolorze zielonym - do warzyw i owoców .....	57, 63
Noże HACCP w kolorze żółtym - do drobiu .....	56, 63
Noże japońskie .....	70
Noże Kitchen Line .....	49
Nóż elektryczny do kebaba .....	401
Nóż elektryczny do kebaba bezprzewodowy .....	401
Nóż elektryczny do kebabu .....	401
Noże Profi .....	50
Noże Profi Line .....	48
Noże rzeźnicze .....	55
Noże standard - uniwersalne, w kolorze czarnym .....	54
Noże Superior .....	51

Noże Titan East .....	70
Noże Victorinox .....	64
Noże Victorinox Fibrox .....	64
Noże Victorinox Swiss Classic .....	65
Nóż kucharski .....	33
Nóż nieprzywierający do kralajnic .....	219
Nóż rzeźniczy .....	33
Nóż uniwersalny .....	33
Nożyce do drobiu .....	80
Nożyce do drobiu .....	69
Nożyce kuchenne .....	80
Nożyce kuchenne .....	69
Nożyce kuchenne, uniwersalne .....	69
Nożyce kuchenne uniwersalne .....	80
Nożyk do obierania .....	68
Nożyk do pomidorów .....	68, 75
Nożyki do obierania .....	68
Nożyki HACCP do obierania, zestaw 6 szt. ....	68

## O

Obieraczka do ziemniaków 5 .....	216
Obieraczka do ziemniaków 10 .....	216
Obieraczka do ziemniaków, 10 kg .....	215
Obieraczka do ziemniaków, 18 kg .....	215
Obieraczka do ziemniaków, 5 kg .....	215
Obieraczka do ziemniaków PI-20 .....	217
Obieraczki do ziemniaków .....	215
Obierak .....	68, 75
Obręcz do taboretu gazowego .....	264
Obrus okrągły Symposium .....	603-604
Obrus okrągły Symposium ø70-85 cm .....	603
Obrus prostokątny Symposium .....	603
Ociekacz do pojemników GN .....	23
Ociekacz do pojemników GN z poliwęglanu .....	28
Odbijak do fusów GN .....	653
Odbijak do fusów okrągły .....	653
Odbijak do fusów w drewnianej budowie .....	653
Okap przyścienny, skośny, z filtrami labiryntowymi i króćcem Ø200 mm .....	725
Okapy kondensacyjne do pieców konwekcyjno-parowych dla gastronomii serii Millennium Touch Screen Gastro, Black Mask Gastro oraz Smart .....	352
Okulary chroniące oczy podczas krojenia cebuli .....	85
Opiekacz .....	306
Opiekacz kwarcowy GN 1/1 .....	307
Opiekacz kwarcowy MAXI GN 1/1 .....	306
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie .....	306
Organizer na przyprawniki okrągły .....	549
Organizer na przyprawniki prostokątny .....	549
Organizer stotowy .....	549
Organizer stotowy czarny .....	549
Ostrzałka do noży .....	79
Ostrzałka do noży elektryczna .....	78
Ostrzałka do noży Masatlar .....	51
Ostrzałka elektryczna do noży .....	79
Ostrza zapasowe do 855201 .....	289
Ostrze do krojenia frytek 11 mm do maszyny do krojenia ziemniaków .....	84
Otwieracz .....	606
Otwieracz barmański .....	606

Otwieracz do butelek naścienny .....	606	Patelnie aluminiowe Platinum Professional z powłoką nieprzywierającą .....	11
Otwieracz do butelek z pojemnikiem na kapsle .....	606	Patelnie aluminiowe Titanium Professional .....	9
Otwieracz do puszek .....	81	Patelnie indukcyjne aluminiowe Titanium Professional .....	8
Otwieracz do puszek bezpieczny .....	81	Patelnie Profi Line Induction ze stali walcowanej .....	12
Otwieracze do butelek i korkociagi .....	606	Patera 3-stopniowa składana .....	584
<b>P</b>		Patera do ciasta kwadratowa .....	587
Pagery restauracyjne – zestaw uzupełniający 10 szt .....	601	Patera do ciasta okrągła .....	587
Pakowarka próżniowa Fresh – listwowa .....	245	Patera do owoców morza .....	584
Pakowarka próżniowa - komorowa .....	250	Patera obrotowa do ciasta .....	581
Pakowarka próżniowa – listwowa .....	245-248	Patery do serwowania .....	584
Pakowarka próżniowa SE-600 .....	253	Pędzelek cukierniczy z włosiem naturalnym - zestaw 2 szt. ....	157
Pakowarka próżniowa SE-800 .....	253	Pędzelek cukierniczy z włosiem silikonowym .....	157
Pakowarka próżniowa SE-200, 300, 400 i 500 .....	253	Pędzelek cukierniczy z włosiem ze stali nierdzewnej .....	157
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-800 .....	255	Pęseta .....	96
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-6100 .....	255	Pęseta do sushi .....	96
Pakowarka próżniowa SU-600 .....	255	Pęseta do usuwania ości, profilowana .....	97
Pakowarka próżniowa SU-300, 400 i 500 .....	254	Pęseta punktowa .....	97
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę – listwowa .....	245	Pęseta silikonowa .....	99
Pakowarki próżniowe .....	251	Pęseta uniwersalna powlekana .....	97
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra .....	254	Pęseta zakrzywiona .....	96
Pakowarki próżniowe SE serie 200, 300, 400 i 500 .....	252	Pęseta zakrzywiona z profilowaną rączką .....	96
Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszka .....	571	Pęseta z cylindrycznymi końcówkami .....	97
Palnik gazowy do crème brûlée .....	171	Pęseta z kwadratowymi końcówkami .....	96
Papier pergaminowy do frytek i przekąsek .....	522-523	Pęseta z okrągłymi końcówkami .....	96
Pasta do podgrzewaczy .....	570	Pęseta z okrągłymi końcówkami powlekana .....	97
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 1 l .....	570	Piec do gotowania w niskich temperaturach .....	301
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 5 l .....	570	Piec do pizzy z podstawą opalany drewnem Titan .....	368
Pasta do podgrzewaczy, zestaw 2 szt .....	570	Piec do pizzy BASIC Prismafood .....	361
Pasty do podgrzewaczy .....	570	Piec do pizzy BASIC SLIM LINE .....	363
Patelnia bez pokrywy .....	3, 5	Piec do pizzy BASIC XL .....	362
Patelnia do grillowania Titanium Professional ryflowana .....	9	Piec do pizzy PLUS XL .....	364
Patelnia do naleśników Induction .....	10	Piec do pizzy Prismafood .....	360
Patelnia do naleśników płytka .....	12	Piec do pizzy TRAYS GLASS na blachy cukiernicze i piekarnicze 600x400 .....	365
Patelnia do naleśników Titanium Professional .....	9	Piec konwekcyjny Evolution Next 429x345 mm .....	323
Patelnia do paelli .....	11, 734	Piec konwekcyjny z nawilżaniem .....	322
Patelnia do ryb Induction owalna .....	10	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial Black Mask .....	339
Patelnia do ryb Titanium Professional owalna .....	9	Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa .....	339
Patelnia dzielona emaliowana .....	15	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii .....	338
Patelnia emaliowana .....	15, 527, 733	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe .....	336
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi .....	732	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial SMART Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa .....	335
Patelnia gazowa Bake-Master Mini .....	732	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial SMART Gastro dla gastronomii .....	334
Patelnia gęęboka, emaliowana .....	15, 527	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial Smart Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektromechanicznie, elektryczne i gazowe .....	332
Patelnia Induction .....	10, 14	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa .....	343
Patelnia indukcyjna Titanium Professional z odlewem aluminium .....	8	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii .....	342
Patelnia indukcyjna wok .....	273	Piec konwekcyjny-parowy EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa, sterowane elektronicznie, .....	
Patelnia miniaturowa .....	529		
Patelnia multifunkcyjna .....	265		
Patelnia nieprzywierająca bez pokrywy .....	3		
Patelnia Titanium Professional .....	9		
Patelnia Titanium Professional gęęboka .....	9		
Patelnia uniwersalna Induction .....	12		
Patelnia wok Induction .....	10		
Patelnia żeliwna do grillowania .....	7		
Patelnia żeliwna do grillowania, kwadratowa .....	7		
Patelnia żeliwna GN 1/1 .....	730		
Patelnia żeliwna uniwersalna .....	7		
Patelnia z powłoką nieprzywierającą .....	11		
Patelnie aluminiowe Marble Professional Induction z powłoką nieprzywierającą .....	10		



elektryczne i gazowe.....	340
Piece konwekcyjno-parowe GN 1/1 .....	324
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro Compact elektryczne, sterowane elektronicznie .....	346
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro Compact elektryczne, sterowane elektronicznie .....	348
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen GASTRO, elektryczne z bojlerem, ekranem dotykowym, z systemem myjącym i sondą .....	344
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem 600x400 mm ..	325
Piece statyczne piekarniczo-cukiernicze 600x400 mm z zaparowaniem, sterowane elektronicznie, elektryczny.....	351
Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny z bezpośrednim natryskiem, ekranem dotykowym.....	327
Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie .....	326
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3 – elektryczny .....	319
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3 – gazowy..	319
Piec konwekcyjny H90 .....	320
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S .....	321
Piec przelotowy do pizzy Tunnel C – elektryczny .....	366
Piec wędzarniczy elektryczny .....	288
Piecęk do pizzy .....	369
Piecęk do pizzy 1-komorowy 2000 W .....	369
Piecęk do pizzy 2-komorowy 3000 W .....	369
Piecęk do pizzy i zapiekaneK .....	308
Pieprzniczka i solniczka.....	91, 551
Pierścien kucharsko-cukierniczny .....	135, 154
Piła do biskoptu .....	163
Piła do kości .....	59, 209
Pistolet do sosów .....	126
Pistolet wędzarniczy .....	131, 303
Pistolet wędzarniczy - 3 prędkości podawania dymu.....	130, 302
Plecak termoizolacyjny dostawczy .....	394
Plecak termoizolacyjny składany, z ruchomą przegrodą.....	395
Pluczką do gątkownic .....	143
Płyta do pakowania płynów .....	255
Płyta do serwowania okrągła o strukturze tępka .....	585
Płyta do serwowania prostokątna - wzór drewna dębowego...	585
Płyta grillowa .....	289
Płyta grillowa gazowa 700 .....	265
Płyta grillowa Teppanyaki .....	311
Płyta grillowa Teppanyaki Gigant .....	311
Płyta grzewcza GN 1/1 .....	275
Płyta grzewcza indukcyjna .....	271, 275
Płyty grillowe Profi Line .....	289
Płyty grillowe Teppanyaki .....	311
Podgrzewacz do czekolady .....	658
Podgrzewacz do nachosów .....	177
Podgrzewacz do parówek .....	309
Podgrzewacz do sosów z dyspenserem .....	127, 177
Podgrzewacz do zupy na pastę .....	562
Podgrzewacz do parówek .....	309
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 .....	561
Podgrzewacz elektryczny okrągły .....	561
Podgrzewacz na pastę Profi Line .....	564, 566
Podgrzewacz na pastę do zupy polerowany na wysoki połysk ..	566
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 .....	562-563

Podgrzewacz na pastę GN 1/2 .....	562
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 polerowany na wysoki połysk ..	566
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 polerowany na wysoki połysk ..	566
Podgrzewacz na pastę GN 2/3 polerowany na wysoki połysk ..	566
Podgrzewacz na pastę GN 1/1, satynowany .....	565
Podgrzewacz na pastę GN 1/2, satynowany .....	565
Podgrzewacz na pastę GN 2/3, satynowany .....	565
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw z pojemnikami GN ...	563
Podgrzewacz na pastę okrągły .....	562
Podgrzewacz na pastę okrągły, satynowany .....	565
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1 .....	567
Podgrzewacz na pastę Rolltop okrągły .....	567
Podgrzewacz rolkowy do parówek jednostrefowy .....	308
Podgrzewacz stołowy na 2 świczki .....	569
Podgrzewacz stołowy na 3 świczki .....	569
Podkładka pod kartę menu .....	555
Podkładka z papieru pergaminowego .....	522
Podkładki do krojenia antypoślizgowe – zestaw 6 szt .....	46
Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt .....	46
Podkładki dystansowe do transportu pizzy – 500 szt .....	378
Podstawa jedzna do szatkownicy: CA-301, CA-401, CA-601.....	191
Podstawa pod garnki .....	724
Podstawa pod deskę do sushi, 45x50x300 mm .....	73
Podstawa pod kartę menu .....	548
Podstawa pod przybory bufetowe .....	573
Podstawy pod piec w formie komory rozrostu i garownika.....	350
Pojedyncza gitara cukiernicza .....	162
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 .....	357
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą.....	357
Pojemnik barmański na dodatki do drinków .....	610
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 5 wkładów .....	610
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 6 wkładów .....	610
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 3 wkłady .....	610
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 4 wkłady .....	610
Pojemnik Camwear® GN z poliweglanu .....	34
Pojemnik Camwear® z poliweglanu, 83,3 l .....	38
Pojemnik do ciasta na pizzę .....	371
Pojemnik do lodu biały .....	618
Pojemnik do lodu – podwójne ścianki .....	617
Pojemnik GN 1/1 .....	357
Pojemnik GN 1/1 do pieców .....	357
Pojemnik GN 1/2 do pieców .....	357
Pojemnik GN 1/1 do smażenia .....	357
Pojemnik GN 1/1 z porcelany .....	588
Pojemnik GN 1/2 z porcelany .....	588
Pojemnik GN 1/3 z porcelany .....	588
Pojemnik GN z przezroczystego polimeru .....	36
Pojemniki barmańskie na dodatki do drinków .....	610
Pojemniki ekspozycyjne na mięso .....	440
Pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SAMMIC SmartVide X ..	295
Pojemniki GN Kitchen Line .....	24
Pojemniki GN Budget Line z uchwytyami .....	25
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu, bez pokrywek .....	30
Pojemniki GN Kitchen Line .....	22
Pojemniki GN Kitchen Line perforowane .....	23
Pojemniki GN Profi Line perforowane .....	20
Pojemniki GN Profi Line ze stali nierdzewnej .....	19
Pojemniki GN z chowanymi uchwytyami .....	21
Pojemniki GN z polipropylenu .....	29
Pojemniki GN z poliweglanu .....	26-28

Pojemniki GN z porcelany.....	588	Pojemnik termoizolacyjny ładowany od przodu Ultra	
Pojemnik na ciasto do pizzy.....	370	Pan Carrier® GN 1/1.....	457
Pojemniki termoizolacyjne Cam GoBox®.....	466, 472	Pojemnik termoizolacyjny wielofunkcyjny Cam GoBox®.....	467
Pojemniki termoizolacyjne Cam GoBox® 4060 Ładowane od przodu, 600x400 mm.....	464	Pojemnik termoizolacyjny z EPS.....	471
Pojemniki termoizolacyjne gastronomiczne Profi Line z EPP.....	460	Pojemnik termoizolacyjny z piocelanu.....	471
Pojemniki termoizolacyjne Kitchen Line z Piocelanu.....	471	Pojemnik wkładający wiadra na sztućce i serwetki.....	530
Pojemnik izolowany GN 1/1 do cyrkulatora SmartVide.....	296	Pojemnik żaroodporny H-Pans™ z uchwytem, 2,4 l.....	39
Pojemnik na mięso.....	440-441	Pojemnik z drewna oliwnego.....	515
Pojemnik na naczynia.....	449	Pojemnik ze stali nierdzewnej do sosów z dyspenserem.....	127
Pojemnik na odpadki, poj. 26 l.....	449	Pojemnik z pompką do sosów.....	128
Pojemnik na odpady z pedalem.....	709	Pokrywa do kontenera okrągłego.....	708
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt.....	570	Pokrywa do koszy 500x500 mm AmerBox.....	686
Pojemnik na popiół.....	558	Pokrywa do pojemnika termoizolacyjnego z piocelanu.....	471
Pojemnik na świeczki.....	569	Pokrywa do urządzenia do wаты cukrowej.....	176
Pojemnik na sztućce.....	449, 549, 589, 690	Pokrywa na kosz do zmywarki.....	690
Pojemnik na sztućce czarny.....	549	Pokrywa Rolltop do kosza do pieczywa.....	532
Pojemnik na sztućce GN 1/1.....	589	Pokrywa Rolltop GN 1/1.....	580
Pojemnik na żywność GN 1/1, dzielony.....	563	Pokrywa Rolltop GN 2/3.....	580
Pojemnik na żywność z podziatki.....	41	Pokrywa szklana do podgrzewacza rolkowego do parówek.....	308
Pojemnik pomocniczy na sztućce.....	449	Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego.....	708
Pojemnik prostokątny na odpady, 60 l.....	709	Pokrywa uchylna GN 1/1.....	580
Pojemnik termoizolacyjny.....	468-469	Pokrywa z dyspenserem do pojemników GN.....	25, 127
Pojemnik termoizolacyjny 4-komorowy Cam GoBox®.....	477	Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego.....	708
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® Economy 46 l, GN 1/1, GN 1/2.....	473	Pokrywa Camwear® tylko do pojemników GN serii Camwear® i przezroczystego polipropylenu.....	34, 36
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od góry, GN 1/1.....	473	Pokrywa Camwear® z poliwęglanu do pojemnika 182615CW135.....	38
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, 600x400 mm, z regulowanymi przewodnicami.....	465	Pokrywa do kuwety do lodów okrągła.....	147, 481
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, GN 1/1.....	462-463	Pokrywa do kuwety do lodów z poliwęglanu.....	41, 146
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, bez przewodnic.....	465	Pokrywa do pojemnika CamSquare® marki CAMBRO.....	40
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox®, ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, z 6 wbudowanymi przewodnicami.....	465	Pokrywa do pojemnika GN 1/1 do SmartVide.....	296
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, z 9 wbudowanymi przewodnicami.....	465	Pokrywa do pojemnika na żywność.....	41
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® na napoje, ładowany od góry, z paskiem na ramię, 35 l.....	474-475	Pokrywa do pojemników GN.....	21, 23, 25, 29, 31
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® na pizzę ładowany od góry.....	479	Pokrywa do pojemników GN z białego poliwęglanu.....	27
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® XL ładowany od góry, GN 1/1.....	476	Pokrywa do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką.....	29
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® z czarnym paskiem, GN 1/2.....	475	Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu.....	28
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy.....	470	Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vidé.....	28, 298
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 8xGN 1/1.....	461	Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na sous vide.....	299
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 5xGN 1/1.....	460	Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową.....	21, 23, 25
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 2x GN 1/1 200.....	456	Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową i z wycięciem na uchwyty.....	21
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1 ładowany od góry.....	454	Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na chochłę.....	21, 23
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Salto.....	470	Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na uchwyty.....	21, 25
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją podgrzewania.....	458	Pokrywa do wiadra z pierścieniem.....	93
Pojemnik termoizolacyjny do napojów Camtainers®.....	455	Pokrywa fioletowa do pojemników GN.....	33
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy.....	478	Pokrywa z czarnego poliwęglanu do pojemników GN.....	26
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu, 110 l.....	453	Polerki do sztućców.....	693
Pojemnik termoizolacyjny ładowany od przodu		Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1, kolor biały.....	406, 410, 441
Camcarriers® GN 1/1.....	459	Półka wisząca na konsolach, z dwiema konsolami.....	724
		Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami.....	724
		Półka wisząca przestawna, pojedyncza, z 2 konsolami.....	724
		Półmisek bufetowy.....	587
		Półmisek do serwowania.....	591
		Półmisek do zapiekania okrągły z uchwytami.....	518
		Półmisek owalny.....	518
		Półmisek owalny Trianon.....	499
		Półmisek prostokątny.....	518, 586

Pompka do pasty.....	570
Popielnica.....	558
Popielnica czarna.....	558
Popielnica ścienna.....	559
Popielnica stojąca.....	559
Popielnica z obrotowym przyciskiem.....	558
Popielnica z pokrywką.....	558
Popielnica z rynną na popiół.....	558
Popielnice i pojemnik na popiół.....	558
Porcelana restauracyjna Optima – kolor biały.....	516
Porcjoner.....	145
Potykaçz informacyjny „Śliska podłoga”.....	711
Prasa do hamburgerów.....	211
Prasa do hamburgerów ręczna.....	211
Prasa do pizzy 33.....	377
Prasa do pizzy 45.....	377
Prasa do pizzy 50.....	377
Prasa do wrapów i tortilli ręczna.....	211
Praska do czosnku.....	81
Prasy do pizzy.....	377
Preparat do mycia grilli i podgrzewaczy rolkowych.....	359, 700
Profesjonalne kociłki do zup.....	560
Profesjonalny mikser ręczny Chef Plus o zmiennej prędkości z różną i nożem homogenizacyjnym.....	231
Profesjonalny mikser ręczny Gelato do lodów o zmiennej prędkości z nożem homogenizacyjnym.....	231
Promiennik podczerwieni Bola tarasowy.....	741
Promiennik podczerwieni Tornado.....	741
Prostokątna nasadka Churrasco na grilla.....	730
Prysznic do mycia komory pieca ręczny, uniwersalny.....	350, 679
Przegroda na talerze CamLever do wózka ADCSC480.....	451
Przezroczysty pojemnik polipropylenowy na żywność CamSquare®.....	40
Przybornik barmański Bar Caddy.....	611
Przybornik szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, czarny.....	76
Przybornik szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, satynowany.....	76
Przybory do serwowania Kitchen Line.....	573
Przybory Monoblok Kitchen Line.....	103
Przybory Monoblok Profi Line.....	103
Przystawka – blender ze szkła Thermo Resist 1,6 l.....	238
Przystawka do krojenia w kostkę.....	238
Przystawka do mięsa drobiowego.....	210
Przystawka do mięsa na shoaarme.....	210
Przystawka do przecierania miękkich owoców.....	238
Przystawka do tarcia, krojenia i szatkowania.....	239
Przystawka – malakser.....	239
Przystawka – maszynka do mielenia mięsa.....	238
Przystawka – młynek/rozdrabniacz do małych porcji jedzenia.....	238
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej 975374.....	247
Przystawka – sokowirówka na całe jabłka.....	239
Przystawka – spiralizer do krojenia warzyw.....	237
Przystawka szatkująca „Roto”.....	238
Przystawka – wałkowarka do ciasta.....	239
Przystawka – wyciskarka do cytrusów.....	239
Przystawka – wyciskarka do soków wolnoobrotowa.....	237
Przystawki do robotów planetarnych Kenwood.....	237-238
Pucharek do lodów.....	546
Pył wędzarniczy - zestaw 9 smaków.....	133

## R

Radetko do ciasta z falowanym ostrzem.....	74
Radetko do pizzy.....	378, 386
Radetko do pizzy czarne.....	75, 378
Radetko do pizzy zakrzywione.....	386
Rama do blachy cukierniczej aluminiowej, zamykanej.....	356
Rama podwyższająca do pojemnika termoizolacyjnego GN 1/1.....	468
Ramię miksujące do napędu miksera 350 i 500.....	228
Ramię ubijające do miksera ręcznego 160.....	228
Ramię ubijające do miksera ręcznego 300, 400 i 500.....	229
Ramię ubijające do napędu miksera ręcznego 350 i 500 o zmiennej prędkości.....	228
Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły.....	156
Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny.....	156
Rawierka Trianon.....	499
Regał magazynowy 4-półkowy.....	489
Regał magazynowy 5-półkowy.....	489
Regał magazynowy aluminiowy.....	488
Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN.....	488
Regał magazynowy Camshelving® Basics Plus z kompozytu z 4 wentylowanymi półkami.....	487
Regał magazynowy z 4 półkami pętnymi – skręcany.....	713
Regał skręcany 5-półkowy, pakowany w karton, nogi składane.....	486, 713
Rękawice.....	328, 738
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane.....	80
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane – zestaw 2 szt.....	80
Rękawice ochronne odporne na ciepło.....	329, 739
Rękawice ochronne skórzane.....	329, 739
Rękawice ochronne z bawełny ognioodpornej.....	329, 739
Rękawice ochronne z włókna szklanego.....	329, 739
Rękawice piekarskie.....	329, 739
Restauracyjny system przywoławczy.....	601
Restauracyjny system przywoławczy.....	601
Robot planetarny Chef XL KVL4100S.....	236
Robot planetarny Titanium Chef Patisserie XL KWL90.124SI.....	237
Robot planetarny Titanum Chef Baker KVC85.124SI.....	236
Rolka dziurkująca do ciasta.....	168-169
Rolka tnąca do ciasta.....	169
Rolka tnąca do ciasta – wzór siatki.....	168-169
Rolki do ciasta Kitchen Line.....	169
Rolki do ciasta Profi Line.....	168
Rondel bez pokrywy.....	3, 5
Rondel do smażenia bez pokrywy.....	3, 5
Rondelek czarny Little Chef mini okrągły.....	521
Rondelek czarny Little Chef mini owalny.....	521
Rondel Induction - bez pokrywy.....	14
Rondel miniaturowy z dzióbkiem.....	529
Rondel z płaszczem wodnym.....	7, 157
Rożen elektryczny do kurczaków.....	397
Różga do mieszania.....	104
Różga do mieszania z 8 wrzecionami.....	104
Różga do ubijania z 12 wrzecionami.....	105
Różga do ubijania z 7 wrzecionami.....	105
Różga spiralna.....	104
Różgi.....	104
Rożna gazowe do kurczaków.....	396
Ruszt.....	358
Ruszt GN 1/1 do grillowania.....	358

Ruszt i płytka ochronna na palnik .....	730	Skrobka do ciasta trójkątna grzebień - zestaw 6 szt.....	158
Ruszt stalowy .....	358	Skrobki do ciasta.....	158
Ruszt żeliwny GN1/1 .....	730	Skrzynka na karty menu i sztućce .....	549
<b>S</b>		Słupek odgradzający w kolorze srebrnym chromowany.....	605
Salamander 450 .....	307	Słupek odgradzający w kolorze złotym .....	605
Salamander 600 .....	307	Słupek odgradzający z taśmą w kolorze srebrnym.....	605
Salaterka Everyday .....	500	Smażalnik .....	181, 283
Salaterka na cukier lub bitą śmietaną .....	545		
salaterka Restaurant .....	501	<b>Ś</b>	
salaterka Trianon .....	499	Ściereczka do filtrowania.....	107
Salaterki Empilable .....	498	Śmietniczka stołowa .....	547-548
Schtadzarka szokowa 3 x GN 2/3.....	439	Śmietniczka stołowa/pojemnik na sztućce .....	548
Schłodzona szafka ekspozycyjna, 78 l .....	423	Sokowirówka .....	625
Semi-sphere .....	170	Sokowirówka LI-240 Sammic .....	202
Separator do tłuszczu .....	681	Sonda igłowa do urządzeń SmartVide.....	296
Serwetnik .....	546	Sonda temperatury wewnętrznej wraz z uchwytem EKA .....	352
Serwetnik czarny .....	546	Sosjerka .....	517, 519
Serwetnik z 3 przegrodami .....	611	Spodek Restaurant .....	501
Shaker bostoński .....	613	Stacja tampingowa.....	652
Shaker bostoński czarny, 0,8 l .....	613	Steryliizator do noży 14.....	691
Shaker do koktajli 3-częściowy.....	613	Steryliizator do noży 30.....	691
Shaker do koktajli młecznych - Design by Bronwasser. ....	148, 630	Stojak bufetowy antypoślizgowy .....	587
Shaker do koktajli Tin-Tin .....	613	Stojak do serwowania frytek .....	525
Shaker francuski.....	613	Stojak do serwowania frytek na 3 torebki .....	525
Siatka do pizzy okrągła .....	389	Stojak do tac składany.....	595
Siatka wędliniarska.....	87	Stojak na butelki .....	608
Sitko barmańskie .....	614	Stojak na deski.....	44
Sitko barmańskie Bar up.....	612, 614	Stojak na kanapki.....	129, 441
Sitko barmańskie stożkowe Bar Up.....	614	Stojak na kartę menu.....	548
Sitko barmańskie stożkowe czarne Bar Up.....	614	Stojak na kartę menu - 2 szt .....	548
Sitko do gardzieli Enterprise .....	203	Stojak na kosze .....	533
Sitko do herbaty i ziół .....	545	Stojak na siatki/blachy do pizzy .....	389
Sitko do herbaty i ziół zamykane .....	545	Stojak na talerze .....	584
Sitko do wilka .....	204-207	Stojak na tarcze .....	183
Sito .....	108	Stojak na tarcze i kratki .....	191-192
Sito barmańskie .....	614	Stojak na waffle do lodów .....	145
Sito barmańskie Julep.....	612	Stojak na waffle do lodów - szalka.....	112, 141
Sito chińskie.....	107	Stojak na wiadro do szampana.....	617
Sito chińskie siatkowe .....	107	Stojak na worek na odpady .....	711
Sito chińskie z siatką .....	107	Stojak z koszami .....	535
Sito chińskie z siatką, wzmocnione .....	107	Stół cateringowy .....	602-603
Sito do formowania „ptasiego gniazda” .....	91	Stół cateringowy okrągły .....	604
Sito do przecierania warzyw .....	107	Stół centralny bez półki Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm .....	718
Sito do przesiewania .....	167	Stół centralny bez półki - skręcany Kitchen Line .....	714
Sito do solenia frytek .....	90	Stół centralny z półką Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm .....	718
Sito do tłuszczu .....	91	Stół centralny z półką - skręcany Kitchen Line .....	714
Sito z podwójną siatką .....	108	Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami i blatem granitowym .....	415
Sito z rączkami.....	108	Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym .....	415
Sito z rączkami Kitchen Line .....	108	Stolik koktajlowy okrągły .....	603
Skrobak do deski kuchennej.....	73	Stół jeczny, z półką - skręcany .....	726
Skrobak do płyt grillowych.....	289, 740	Stół przysięenny bez półki Budget Line - skręcany, głębokość 600 mm .....	718
Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień.....	159	Stół przysięenny bez półki - skręcany Kitchen Line .....	715
Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień.....	159	Stół przysięenny, szafka z drzwiami suwnymi Profi Line - spawany.....	720
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt.....	158	Stół przysięenny z półką Budget Line - skręcany,	
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt .....	158-159		
Skrobka do ciasta prostokątna grzebień - zestaw 6 szt.....	158		
Skrobka do ciasta prostokątna - zestaw 6 szt.....	159		
Skrobka do ciasta trapezowa - zestaw 3 szt. ....	159		
Skrobka do ciasta trapezowa - zestaw 6 szt. ....	158		



głębokość 600 mm.....	718
Stół przyścienny z półką – skręcany Kitchen Line .....	715
Stół wydładowczy do zmywarek, bez rantu – skręcany.....	726
Stół Budget Line – skręcane .....	718
Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line – linia 600.....	411
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line - linia 700.....	409
Stoły chłodnicze, przeszklone .....	413
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawą .....	417
Stoły chłodnicze sałatkowe z pokrywą uchylną.....	416
Stoły chłodnicze z blatem roboczym ze stali nierdzewnej.....	412
Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym.....	414-415
Stoły przyściennie, szafka Profi Line – spawane.....	720
Stoły skręcane Kitchen Line .....	714-715
Stoły ze zlewami, z szafką Profi Line – spawane .....	721
Stoły ze zlewem Budget Line – skręcane .....	719
Stoły ze zlewem – skręcane Kitchen Line .....	716-717
Stół z 2 komorami zlewu Budget Line, stół ze zlewem 1-komorowym i półką – skręcany, głębokość 600 mm .....	719
Stół z 2 zlewami bez półki Profi Line – spawany .....	720
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany.....	726
Stół z basenem 1-komorowym bez maskownicy Budget Line – skręcany.....	723
Stół z basenem 1-komorowym Budget Line bez maskownicy – spawany.....	722
Stół z basenem Profi Line z maskownicą – spawany .....	722
Stół Z dwoma zlewami bez półki – skręcany Kitchen Line.....	717
Stół Z dwoma zlewami i półką – skręcany Kitchen Line.....	717
Stół z dwoma zlewami - spawany, z szafką, z drzwiami suwanymi Profi Line .....	721
Stół ze zlewem 1-komorowym bez półki Budget Line – skręcany, głębokość 600 mm.....	719
Stół ze zlewem 1-komorowym i półką – skręcany, głębokość 600 mm.....	719
Stół ze zlewem 1-komorowym – skręcany Kitchen Line.....	716
Stół ze zlewem i półką – skręcany Kitchen Line .....	716
Stół ze zlewem - spawany, z szafką, z drzwiami zawiasach Profi Line.....	721
Suszarka do rąk.....	681
Suszarka do żywności .....	280-281
Syfon do bitej śmietany.....	136-137, 139, 620
Syfon do wody sodowej .....	620
Syfony do bitej śmietany .....	136
Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, przeszklona, 610 l.....	413
Szafa chłodnicza jednodrzwiowa cukiernicza .....	433
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali malowanej na biało, Arctic .....	431
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, Arctic .....	430
Szafa mroźnicza jednodrzwiowa cukiernicza .....	433
Szafa mroźnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, Arctic .....	430
Szafa mroźnicza z obudową ze stali malowanej, Arctic .....	431
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi – skręcana .....	725
Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi – skręcana.....	725
Szafka wisząca - spawana, z drzwiami suwanymi Profi Line ..	720
Szały chłodnicze i mroźnicze Budget Line .....	430-431
Szały chłodnicze i mroźnicze cukiernicze standard 600x400 ..	433
Szały chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l.....	410
Szały chłodnicze i mroźnicze Profi Line 670 l i 1300 l.....	406
Szały chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l.....	407
Szały chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l ..	408
Szały przelotowe z drzwiami suwanymi .....	725

Szatkownica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V - 5 prędkości .....	185
Szatkownica elektryczna do warzyw, z panelem elektronicznym serii CA-31 i CA-41.....	187
Szatkownica elektryczna do warzyw z zestawem 5 tarcz.....	182
Szatkownica elektryczna o dużej wydajności do warzyw, z panelem elektronicznym CA-62 Sammic .....	189
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz.....	183
Szatkownice ze zmienną prędkością i ze stałą prędkością Sammic Compact Line.....	192
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – zestaw 2 szt.....	652
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy .....	381, 384
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy, pionowa .....	384
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy Venezia zaokrąglona... ..	384
Szczotka do grilla.....	740
Szczotka do grilla krótka .....	740
Szczotka do grilla – kształt „Y” .....	740
Szczotka do grilla wąska – zestaw 3 szt.....	740
Szczotka do grilla – zestaw 2 szt.....	740
Szczotka do grilla – zestaw ze stalowym i mosiężnym włosiem.....	740
Szczotki do szklanek.....	623
Szczypce .....	575
Szczypce cukiernicze .....	575
Szczypce do cukru – zestaw 2 szt.....	545
Szczypce do homarów i krabów .....	513
Szczypce do lodu .....	614
Szczypce do orzechów i owoców morza czarne, matowe .....	513
Szczypce do sałat .....	575
Szczypce do serwowania .....	98-99
Szczypce do serwowania - 2 szt. ....	98
Szczypce do serwowania HACCP 250 mm.....	33, 99
Szczypce do serwowania HACCP 300 mm.....	99
Szczypce do spaghetti .....	575
Szczypce uniwersalne .....	98-100, 575
Szczypce uniwersalne - silikonowane.....	98
Szczypce uniwersalne z powłoką teflonową.....	98
Szeroki szpilek Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem.....	731
Szklanka barmańska .....	615
Szklanka Latino .....	651
Szklanki do piwa .....	498
Szklanki i kieliszki.....	493
Szkoło - alkohole wysokoprocentowe .....	491
Szkoło koktajlowe i deserowe .....	497
Sznurek wędliniarski .....	87
Szpachelka .....	101
Szpachelka do ciasta do pizzy .....	386
Szpatuła .....	100, 103, 573
Szpatuła cedzakowa.....	103
Szpatuła cukiernicza.....	160
Szpatuła cukiernicza z pierścieniem.....	160
Szpatuła do ciast .....	383, 581
Szpatuła do lodów .....	145
Szpatuła do pizzy .....	386
Szpatuła do smarowania wąska .....	160
Szpatuła do smażenia .....	100
Szpatuła do zbierania piany z piwa – zestaw 6 szt.....	622

Szpatuła drewniana .....	176	Taca bankietowa GN.....	586
Szpatuła drewniana - zestaw 4 szt.....	100	Taca bankietowa GN 1/1, ze skośnym rantem.....	590
Szpatuła gięta drewniana - zestaw 2 szt.....	100	Taca bankietowa GN 1/1 z gładkim rantem.....	590
Szpatuła Hangiri do mieszania ryżu.....	71	Taca bankietowa GN 1/1 z matowym rantem .....	590
Szpatuła kątowa.....	100-101	Taca bankietowa GN 1/1, z ozdobnym rantem .....	591
Szpatuła kątowa wąska .....	160	Taca Bark .....	517
Szpatuła/nóż do tortu .....	383, 581	Taca barmańska.....	590
Szpatuła wąska .....	161	Taca chłodząca.....	576
Szpikulce do bonów .....	547	Taca chłodząca GN 1/1.....	576
Szpila do szaszłyków – zestaw 24 szt.....	731	Taca cukiernicza ekspozycyjna.....	278, 440
Szpila do szaszłyków – zestaw 6 szt.....	731	Taca cukiernicza ekspozycyjna czarna .....	440
Sztućce Budget Line .....	507	Taca do serwowania antypoślizgowa, z nadrukiem.....	600
Sztucce do pizzy, linia Churrasco - zestaw 8 szt.....	511	Taca do serwowania Camtread® okrągła, antypoślizgowa .....	596
Sztucce do sałatek z melaminy .....	574	Taca do serwowania Camtread® owalna, antypoślizgowa .....	596
Sztucce do steków.....	512	Taca do serwowania Capri .....	599
Sztucce do steków i pizzy.....	508, 510	Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła.....	597
Sztucce Kitchen Line .....	506	Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant.....	597
Sztucce Profi Line .....	505	Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, owalna.....	597
Szufelka aluminiowa.....	94	Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, prostokątna.....	597
Szufelka barmańska aluminiowa .....	612	Taca do serwowania Mykonos prostokątna, antypoślizgowa, w kolorze mahoniowym.....	599
Szufelka barmańska aluminiowa z otworami .....	612	Taca do serwowania okrągła .....	591
Szufelka do nakładania frytek .....	91	Taca do serwowania okrągła, antypoślizgowa, z drewna bukowego.....	598
Szufelka do nakładania frytek i nachosów .....	91, 177	Taca do serwowania, owalna .....	590
Szufelka z polipropylenu.....	94, 178	Taca do serwowania prostokątna .....	546
Szuflada z odbijakiem .....	653	Taca do serwowania prostokątna GN 1/1, piętrowalna .....	590
Szuflada z przewodnikami do stołów chłodniczych i mroźniczych z agregatem bocznym – zestaw 2 szt.....	409	Taca do serwowania z laminatem z melaminy, antypoślizgowa, z wzorem drewna.....	598
Szufla do frytek.....	90	Taca do serwowania z nadrukiem, antypoślizgowa, prostokątna.....	600
Szybkoschtadzarka szokowa standardowa i do lodów z panelem elektronicznym, Sin of Cold .....	436	Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, czarna.....	594
Szybkoschtadzarka wielofunkcyjna .....	438	Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant, czarna .....	594
Szybkoschtadzarki szokowe .....	434	Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, prostokątna, czarna.....	594
Szybkoschtadzarki szokowe do lodów Sin of Cold .....	437	Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, czarna.....	591
Szybkoschtadzarki szokowe Sin of Cold .....	437	Taca ekspozycyjna .....	278, 440-441
<b>Ś</b>		Taca Fast Food z polipropylenu, owalna.....	593
Ściereczka do filtrowania.....	107	Taca GN 1/1.....	358, 586
Świetlówka do lampy owadobójczej .....	707	Taca GN 2/1.....	358
<b>T</b>		Taca okrągła z pokrywą roll-top .....	578
Tabletki solne do uzdatniania wody.....	704	Taca poliesterowa, antypoślizgowa, okrągła.....	595
Tablica na sztaludze.....	557	Taca poliesterowa, antypoślizgowa, owalna.....	595
Tablica ścienna.....	556	Taca poliesterowa, antypoślizgowa, prostokątna.....	595
Tablica wolnostojąca.....	383, 556	Taca poliesterowa, do restauracji samoobsługowych.....	594
Tablica z podstawą.....	557	Taca poliesterowa, owalna XL.....	595
Tablice gastronomiczno - reklamowe .....	556	Taca poliesterowa Versa z płaskim rantem.....	596
Tabliczka informacyjna na drzwi .....	554	Taca poliesterowa Versa z wysokim rantem, granitowa .....	596
Tabliczka informacyjna „Rezerwacja” .....	547, 554	Taca Titanium Professional do kuchenek indukcyjnych ryflowana ..	8
Tabliczka informacyjna „Zakaz palenia” .....	554	Taca z pokrywą okrągłą .....	578-579
Tabliczka informacyjna z numerem.....	547	Taca z pokrywą prostokątna .....	579
Tabliczka informacyjna na drzwi.....	554	Taca z pokrywą Rolltop okrągłą .....	579
Tabliczka stołowa .....	557	Taca z polipropylenu fast food .....	593
Tabliczka stołowa, 2 szt .....	557	Taca z polipropylenu Fast Food duża .....	592
Taboret gazowy .....	264	Taca z polipropylenu Fast Food mała .....	592
Taboret gazowy XL .....	264		
Taboret indukcyjny o dużej mocy .....	263		
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami.....	358		
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą.....	358		
Taca bambusowa z pokrywą .....	581		



Taca z polipropylenu Fast Food średnia .....	592
Tace cukiernicze ekspozycyjne .....	440
Tace do serwowania, antypoślizgowe .....	597
Tace do serwowania, antypoślizgowe z nadrukami .....	600
Tace do serwowania z polipropylenu .....	594
Tace GN, półmiski i talerze z melaminy .....	585-586
Tace i witryny do prezentacji .....	576
Tace poliestrowe, antypoślizgowe .....	595
Tace poliestrowe do restauracji samoobsługowych .....	594
Tace ze stali nierdzewnej .....	441
Tace z polipropylenu .....	592
Tacka na rachunek .....	548
Talerz do pasty Crete .....	387
Talerz do pasty Speciale .....	387
Talerz do pasty Speciale Barocco .....	387
Talerz do pizzy Crete .....	387
Talerz do pizzy Speciale .....	387
Talerz do pizzy Speciale Barocco .....	387
Talerz do pizzy Speciale dekorowany .....	387
Talerz do pizzy Speciale granit .....	387
Talerz do pizzy Speciale pomarańczowy .....	387
Talerz do pizzy Speciale szary .....	387
Talerz do pizzy Speciale żółty .....	387
Talerz dziecięcy „Miś” .....	519
Talerze do pizzy Speciale .....	387
Talerz Friend’s Time do pizzy czarny .....	387
Talerz głęboki .....	526
Talerz głęboki Everyday .....	500
Talerz głęboki Optima .....	516
Talerz głęboki Trianon .....	499
Talerz Optima do makaronu .....	516
Talerz płytki .....	526
Talerz płytki Everyday .....	500
Talerz płytki Optima .....	516
talerz płytki Trianon .....	499
Tamper .....	652
Tamper ze sprężyną .....	652
Tamper z regulacją .....	652
Tapasmini .....	520
Tarcza do frytek .....	183
Tarcza do kostek .....	182
Tarcza do plasterów .....	182
Tarcza do słupków .....	183
Tarcza do wiórków .....	182
Tarcza „V” do tarcia ziemniaków .....	183
Tarcze do szatkownic Compact Line .....	193
Tarka 4-stronna .....	82
Tarka do sera .....	75
Tarki .....	82
Tartelette .....	170
Termometr bezdotykowy .....	122
Termometr cyfrowy do piekarników z sondą .....	123
Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą .....	122
Termometr cyfrowy ze składaną sondą .....	122
Termometr cyfrowy z sondą .....	122-123
Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy .....	123
Termometr do mrożni i lodówek .....	124-125
Termometr do pieców i piekarników .....	125
Termometr do spieniania mleka .....	124, 653
Termometry do steków z sondą - zestaw 4 szt. ....	124

Termometr z sondą .....	124
Termos .....	541
Termos do herbaty .....	542
Termos do kawy .....	542
Termos do kawy i herbaty .....	542
Termos do napojów - z kranem .....	455
Termos do transportu żywności Profi line .....	483
Termos do transportu żywności - z kranem, Profi line .....	483
Termos do wina .....	618
Termos do wina termoizolacyjny .....	618
Termos ładowany od góry Camcarriers® GN 1/1 .....	454
Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności Kitchen Line .....	485
Termos ze szklanym wkładem .....	543
Termos z pompką .....	543
Thermosystem .....	279
Timer kuchenny analogowy .....	125
Timer kuchenny cyfrowy .....	125
Tłuczek do mięsa .....	88
Tłuczek szefa kuchni .....	88, 209
Tłuczki i maszyny do zmiękania mięsa .....	88
Torba Lunchbox .....	390, 392
Torba na noże .....	77
Torba na zestaw sous vide dla modeli SmartVide 5, 7, 9, X .....	296
Torba papierowa na pieczywo .....	537
Torba termoizolacyjna do pizzy .....	392
Torba termoizolacyjna dostawcza, składana, uniwersalna .....	391
Torba termoizolacyjna na pizzę .....	390
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 35x35 cm .....	390
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 45x45 cm .....	390
Toster kanapkowy .....	310
Toster kanapkowy z 6 kłami .....	309
Toster przelotowy .....	310
Toster przelotowy podwójny .....	310
Toster przelotowy pojedynczy .....	310

## U

Ubijak do ziemniaków .....	106
Uchwyt na filtr do frytury .....	92
Umywalka bezdotykowa, ścienna, misa okrągła .....	681
Umywalka bezdotykowa, ścienna, misa prostokątna .....	681-682
Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa okrągła .....	683
Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa trapezowa .....	682
Umywalka niezabudowana .....	717
Urządzenia wielofunkcyjne Sammic Compact Line .....	199
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, 10 l + 2 kosze + pokrywa (zestaw) .....	405
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 10 l Kitchen Line .....	305
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 4,2 l Kitchen Line .....	305
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy, 5,4 l Profi Line .....	304
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze, 1,8 l Profi Line .....	304
Urządzenie do mielenia mięsa o dużej wydajności - do 280 kg/h .....	203
Urządzenie do popcornu .....	178
Urządzenie do produkcji makaronu .....	404
Urządzenie do sous vide GN 1/1 .....	297
Urządzenie do sous vide GN 2/3 .....	297

Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej.....	403	Wiaderko z uchwytem.....	530
Urządzenie do waty cukrowej.....	176	Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek.....	528
Urządzenie iVide Plus sous vide.....	299	Wiadro.....	92-93
Urządzenie Sous-vide.....	297	Wiadro do piwa.....	622
Urządzenie wielofunkcyjne CK-48V Sammic.....	201	Wiadro do szampana.....	617
Uszczelka piankowa do sondy igłowej.....	296	Wiadro z pierścieniem.....	93
Uzdatniacz do wody automatyczny.....	704	Widelce do homarów - 6 szt.....	513
Uzdatniacz do wody z tradycyjnymi zaworami.....	705	Widelczyk do ślimaków – zestaw 6 szt.....	513
Uzdatniacze do wody.....	705	Widelec.....	573
Uzdatniacze wody.....	704	Widelec do mięs.....	103, 572
Uzdatniacz wody półautomatyczny.....	704	Widelec do steków - 6 szt.....	512
<b>W</b>		Wieszak do miksera ręcznego 250.....	230
Waga do 15 kg.....	110	Wieszak do mikserów ręcznych.....	229
Waga do 10 kg o dużej dokładności.....	110	Wieszak drewniany na topaty i szczotki do pizzy – 4 miejsca ..	385
Waga do 5 kg.....	110	Wieszak na topaty i szczotki do pizzy – 3 miejsca.....	384
Waga do 3 kg o dużej dokładności, z timerem.....	111	Wieszak na worki do szprycowania i końcówki.....	151
Waga gastronomiczna cyfrowa do 200 kg.....	111	Wilk do mięsa 12 Kitchen Line.....	207
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria ATA, 60 kg.....	115	Wilk do mięsa 22 Kitchen Line.....	207
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria EGE, głęboka szalka, 30 kg.....	114	Wilk do mięsa 12 Profi Line.....	204, 206
Waga kalkulacyjna LCD z wysięgnikiem i legalizacją, seria EGE, 15 kg.....	114	Wilk do mięsa 22 Profi Line.....	204, 206
Waga kalkulacyjna z legalizacją.....	118	Wilk do mięsa 1/2 Unger 12.....	208
Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem.....	118	Wilk do mięsa 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej Profi Line.....	205
Waga kuchenna LCD z legalizacją, seria ECO+.....	112	Wilk do mięsa 8 Profi Line.....	204
Waga LCD do lodów z portem RS232 i legalizacją.....	112, 141	Wilki do mięsa Profi Line.....	204
Waga magazynowa z legalizacją.....	118	Wirówka do sałaty.....	93
Waga paczkowa przenośna LCD z legalizacją, seria EKO+, 150 kg.....	116	Wirówka do sałaty seria ES-200.....	202
Waga platformowa LCD ze składanym wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 60 kg.....	116	Wiszący zestaw przysnicowy.....	678
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, 60 kg..	115	Witryna chłodnicza.....	424
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 300 kg.....	117	Witryna chłodnicza, 270 l.....	423
Waga Sklepowa LCD z legalizacją, seria EGE, 15 kg.....	113	Witryna chłodnicza, 98 l.....	423
Waga sklepowa LCD z legalizacją, seria SRP+, 30 kg.....	113	Witryna chłodnicza 2-półkowa.....	425
Waga wodoodporna z legalizacją.....	119	Witryna chłodnicza 3-półkowa.....	425
Waga z legalizacją.....	119	Witryna chłodnicza 5x GN 1/3 Arctic.....	419
Wagi kuchenne.....	110	Witryna chłodnicza nastawna.....	420-421
Wątek do ciasta drewniany.....	167	Witryna chłodnicza nastawna, 58 l.....	422
Wątek do ciasta ze stali nierdzewnej.....	167	Witryna chłodnicza nastawna, 68 l.....	422
Wątek do ciasta ze stali nierdzewnej nieprzywierający.....	167	Witryna chłodnicza nastawna, Arctic.....	419
Wątek ślimakowy.....	204, 206-207	Witryna chłodnicza okrągła.....	424
Watkownice elektryczne do ciasta.....	372	Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem.....	427, 637
Watkownice elektryczne do ciasta Prismafood.....	372	Witryna grzewcza nastawna.....	276-277
Wanna ciekakowa.....	109	Witryna grzewcza nastawna kwarcowa.....	276
Warnik - Design by Bronwasser.....	663	Witryna mroźnicza nastawna 77 l.....	146
Warnik do napojów o podwójnych ściankach.....	667	Witryna mroźnicza nastawna 77 l, Arctic.....	419
Warnik do wody i grzanego wina.....	658	Witryna neutralna samobstugowa.....	278
Warnik do wody o podwójnych ściankach.....	660	Witrynka chłodząca roll-top podwójna.....	577
Warnik do wody o pojedynczych ściankach.....	661, 666	Witrynka chłodząca roll-top pojedyncza.....	577
Warnik matowoczarony - Design by Bronwasser.....	662	Witrynka pojedyncza Roll top.....	578
Warnik przepływowy do wody.....	659	Witrynka rolltop dwufunkcyjna, pojedyncza.....	577
Wąski szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem..	731	Witrynka rolltop podwójna.....	578
Waza na zupę.....	517	Witryny chłodnicze.....	421-422, 424
Wazy na zupę i bulionówki Lionhead.....	517	Wkład 4,2 l do barmaru.....	563
Węgiel drzewny Marabu.....	736	Wkład chłodzący Camchiller® GN 1/1, niebieski.....	480
Wiaderko miniaturowe do przekąsek.....	528	Wkład do gotowania makaronu.....	7
Wiaderko podwójne z uchwytem.....	530	Wkład dystansujący do pojemników izolowanych GN 1/1 i GN 2/1 Sammic.....	295
		Wkład grzewczy Camwarmer® GN 1/1 czerwony.....	480
		Wkład na sztuczce.....	449, 690
		Wkład na sztuczce polipropylenowy.....	589
		Wkład na sztuczce stalowy.....	589



# HENDI

Tools for Chefs | 2023



Teraz również  
online z aktualnymi  
cenami

tel. 61 658 70 00 • [www.hendi.com](http://www.hendi.com)

GARNKI  
I POJEMNIKI GN



DESKI, NOŻE,  
PRZYBORY



CUKIERNIA,  
PIEKARNIA,  
KAWIARNIA



URZĄDZENIA  
DYNAMICZNE



PAKOWANIE  
PRÓŻNIOWE



URZĄDZENIA  
GRZEWcze



PIECE  
KONWEKCYJNO-  
PAROWE



PIZZA,  
MAKARON,  
KEBAB



CHŁODNICTWO



TERMOBOXY,  
REGAŁY,  
WÓZKI



SZKŁO,  
SZTUĆCE,  
ART. STOŁOWE



PODGRZEWACZE,  
PALIWA, BUFET



BAR



EKSPRESY,  
WARNIKI,  
AKCESORIA



ZMYWARKI  
I HIGIENA



MEBLE  
ZE STALI  
NIERDZEWNEJ



GRILLE I LAMPY  
GRZEWcze

