

KATALOG

WYDANIE NR 49 | 2023



AQUA

 **stalgast**
wspieramy gastro od kuchni

Jak zamawiać?

Dbamy o Waszą wygodę

Bezpłatna dostawa

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com



Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów możesz dokonać



za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

e-mail:
stalgast@stalgast.com



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com



w Salonach i Punktach Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

*opłata jak za zwykłe połączenie



Szanowni Państwo,

przedstawiamy 49-tą edycję Katalogu Stalgast. Nowy katalog przekazujemy w okresie wiosennym, kojarzonym z nadzieją i szansami na zmianę. Chcielibyśmy, aby nasz nowy katalog był jednym z sygnałów pozytywnych zmian dla polskiej gastronomii.

W nowej edycji, ponad połowa z 3600 produktów to nowości i produkty dla których cena została utrzymana albo obniżona w stosunku do aktualnie obowiązującego katalogu.

Wśród nowości znajdują Państwo między innymi **zmywarki produkcji Stalgast linii Aqua, blendery ze stalowym dzbankiem firmy Robot-Coupe oraz zamrażarki skrzyniowe**. Podążając za trendami w rynku mebli ze stali nierdzewnej, **wprowadziliśmy nową linię mebli, pod marką Gredil w nowatorskiej konstrukcji, łatwej do transportu i samodzielnego montażu**. Meble tej linii spotkały się z pozytywną oceną oraz przyjęciem wśród klientów w Niemczech i innych krajach Europy Zachodniej. Mamy nadzieję, że nasza nowa oferta uzyska podobne opinie na polskim rynku.

Stale poszerzamy ofertę pieców i piecyków. Zachęcamy do zapoznania się z ofertą pieców **konwekcyjno-parowych FM Compact oraz piecyka konwekcyjnego** produkcji naszej fabryki w Radomiu.

Zapraszamy do odwiedzenia Salonów Partnerskich Stalgast oraz Punktów Sprzedaży Stalgast, gdzie mogą Państwo nie tylko zobaczyć produkty z naszej oferty, ale również uzyskać pomoc w doborze produktu najlepiej spełniającego Państwa potrzeby i wymagania. Adresy punktów znajdują Państwo na stronie www.stalgast.com.

Życzymy wszystkim użytkownikom naszych produktów sukcesów i pozytywnej energii w 2023 roku.

Wspieramy gastro od kuchni!

Z poważaniem,
Zarząd Stalgast sp. z o.o.

Kotecki
Michał Kotecki

Mkotecki
Maciej Kotecki

Gotuj z pasją dla siebie i innych



Intuicyjnie



Szybko



Ekonomicznie

Gotowanie dla innych to czysta przyjemność, ale i ogromna odpowiedzialność. Każdego dnia musisz dbać o jakość składników, odpowiednie przygotowanie potraw i serwowanie ich z zachowaniem rygorystycznych zasad higieny.

Jak przygotować danie, aby po obróbce termicznej składniki nie utraciły swoich wartości odżywczych? Jak przemycać w posiłkach więcej witamin? W jaki sposób ograniczyć sól i tłuszcz w jadłospisie? To wszystko może być prostsze niż myślisz.

Odpowiedni sprzęt w kuchni to coś, co przyspieszy Twoją pracę, a także pozwoli Ci zadbać o smak i jakość serwowanego jedzenia. Jest to szczególnie ważne w pracy z młodymi smakoszami, którzy nie tylko bywają wybredni, ale także potrzebują szczególnej troski – to właśnie w najmłodszych latach powinni jeść starannie wyselekcjonowane dania, które wpływają pozytywnie na ich rozwój i zdrowie. **Bo świeże produkty, to świeży umysł. A Ty możesz im to zapewnić.**

Z urządzeniami Stalgast gotowanie jest intuicyjne, szybkie i ekonomiczne. Wystarczy dostosować sprzęt do indywidualnych potrzeb zespołu oraz przestrzeni w kuchni. Brzmi prosto? **I takie właśnie jest!**

Program wsparcia dla samorządów

Posiłek w **SZKOLE** i w **DOMU**



Warto nam zaufać!

Wspieramy gastro od kuchni od ponad 32 lat!

5 000

przeprowadzonych szkoleń,
prezentacji i pokazów kulinarnych

24 560

przeszkolonych osób, w
tym pracowników z sektora
budżetowego

Więcej znajdziesz na:

dlaoswiaty.stalgast.com





Wesprzemy Cię od kuchni!

Mamy w zwyczaju promować tylko inwestycje, które się zwracają. Dzięki temu śpimy spokojnie i wiemy, że nasz sprzęt realnie odmienił czyjeś życie w branży.

Produkty gastronomiczne Stalgast to definicja wsparcia, która jest niezwykle ważna w przypadku **klientów oświatowych.** My dajemy Ci sprawdzone i przetestowane przez specjalistów rozwiązanie, a **Ty możesz śmiało rozwijać swoją pasję** i dążyć do osiągnięcia w kuchni swoich indywidualnych celów.

UMÓW SIĘ NA BEZPŁATNY POKAZ!

i sprawdź czy **piece konwekcyjno-parowe Stalgast** będą pomocne dla Twojego zespołu.

Napisz do nas na adres: szkolenia@stalga.com, a zaproponujemy Ci dogodny termin spotkania.



A jeśli potrzebujesz czegoś więcej, nasi eksperci z zespołu **Stalgast Chefs** chętnie Ci pomogą.

Oferujemy dedykowane szkolenia i pokazy, podczas których **prezentujemy możliwości sprzętu,** omawiamy jego wykorzystanie w praktyce i dzielimy się wskazówkami, dzięki którym możliwe jest przygotowywanie zdrowych, smaczných i wartościowych posiłków.






Studio Projektowe Stalgast



Nasi doświadczeni specjaliści są ekspertami w projektowaniu obiektów gastronomicznych. Dzięki temu, możesz mieć pewność, że jesteś w dobrych rękach.

Projekt zaplecza technologicznego to nie tylko wyposażenie – ważnym czynnikiem jest zagwarantowanie bezpiecznej i efektywnej pracy kuchni oraz obsługi klientów. Bierzemy to pod uwagę na każdym etapie realizacji prac. Korzystamy z nowoczesnych narzędzi projektowych, które pozwalają opracować i przedstawić projekt z uwzględnieniem wszystkich Twoich wymagań i potrzeb. Studio Projektowe Stalgast działa na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

O co zadbamy projektując Twoją kuchnię?

-  Efektywność i wydajność pracy kuchni
-  Bezpieczeństwo i komfort pracy pracowników
-  Optymalizacja kosztów inwestycyjnych
-  Ochrona przed kosztownymi błędami projektowymi
-  Zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu



stalga**st**
Studio Projektowe

Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

[projekt@stalga**st**.com](mailto:projekt@stalgast.com)



Przedstawiamy nowości Stalgast!

Zmywarki
AQUA

strona 524



Blendery
Robot-Coupe

strona 377



Meble ze stali
nierdzewnej

strona 495



Zamrażarki
skrzyniowe

strona 491



Piec konwekcyjny
Stalgast

strona 449







Szerszą ofertę naszych
marek znajdziesz na:

stalga.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe

Postaw na technologię ze smakiem!



Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

-  **Piece Compact to rozwiązanie do małych przestrzeni, w których nie brakuje zapалу do pracy i chęci do osiągnięcia sukcesu w branży gastro.** Pomimo swoich kompaktowych rozmiarów, piec spełni wszystkie Twoje wymagania i pozwoli przygotować pyszne dania.
-  Piece Compact są **niezwykle intuicyjne i funkcjonalne, a także pozwalają na ekonomiczne gotowanie.** Sprzęt został wyposażony w takie funkcje, jak **wolne gotowanie produktu w atmosferze próżniowej, automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury oraz trzy automatyczne programy myjące.** Niezwykle pomocne są także trzy tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C).
-  Piece Compact zawdzięczają swoją wyjątkowość funkcji MultiTray. **Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic MultiTray, do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości, co sprawia, że mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.**
-  Na wyposażeniu także alarm na koniec cyklu pracy, wyłącznik drzwiowy, wewnętrzne oświetlenie LED, przyłącze wody 3/4 cala.



**Informacje i produkty
dostępne u niektórych
Dystrybutorów**

stalgastr.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact



OUT LET %

**WIELKA WYPRZEDAŻ
KOŃCÓWEK SERII**



**NIE PRZEGAP
NAJLEPSZYCH OKAZJI!**

**Zeskanuj kod i sprawdź
aktualne okazje specjalne.**

stalcast.com/okazje-stalcast/iii-outlet

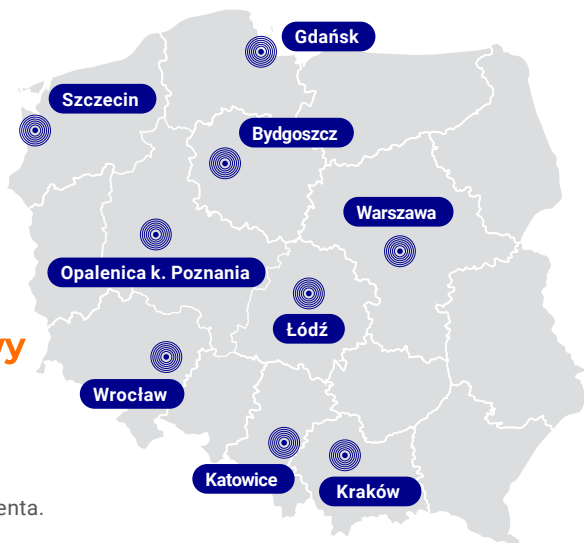
Zespół serwisowy Stalgast



Zapewniamy największy w branży zespół serwisowy, który działa na terenie całego kraju. Nasze bazy serwisowe są zlokalizowane w różnych regionach Polski, co gwarantuje sprawne rozwiązywanie zgłoszonych problemów technicznych i potrzeb.



stalgast
Zespół Serwisowy



Szybki dojazd do klienta.



Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.



Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny.



Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu.

OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU



zasilanie elektryczne



stal nierdzewna



powlekane miedzią



zasilanie gazowe



stal nierdzewna 18/0



pokryte teflonem



podgrzewanie grzałką elektryczną



stal nierdzewna 18/10



powłoka ceramiczna



podgrzewanie paliwem



wykonane z polistyrenu



szkło hartowane



można stosować do indukcji



wykonane z aluminium



kryształ



nie można stosować do indukcji



wykonane ze stali chromowanej



szkło cechowane



można używać na kuchniach elektrycznych



wykonane ze spienionego polipropylenu



można piętrować



można używać na kuchniach gazowych



wykonane z poliwęglanu



rekommendowane do Sous Vide



można używać w kuchenkach mikrofalowych



wykonane z polietylenu



do samodzielnego montażu



można myć w zmywarkach



wykonane z polipropylenu



czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h



nie można myć w zmywarkach



wykonane z nylonu



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



polecany do pieców konwekcyjnych



wykonane z silikonu



oświetlenie LED



polecany do ekspresów do kawy



wykonane z drewna



moc urządzenia



pojemność komory



BPA free



maksymalne obciążenie

































zgodny z normami HACCP



przeznaczone do kontaktu z żywnością



posiada legalizację

	urządzenie chłodnicze		lub		załadunek komory pieca do pizzy
	urządzenie mroźnicze		oraz		maksymalna wysokość mytego naczynia
	układ statyczny		wymiar WxDxH mm		konstrukcja podwójnych ścianek
	układ dynamiczny		zakres temperatur		polecane do stosowania w piecach
	drzwi uchylne		maksymalna temperatura		kosz do zmywarki 350x350 mm
	witryna otwierana z dwóch stron		przystosowana do mycia szkła		kosz do zmywarki 400x400 mm
	drzwi suwane		przystosowana do mycia talerzy		kosz do zmywarki 500x500 mm
	do pojemników gastronomicznych		przystosowana do mycia garnków		kosz do zmywarki 570x620 mm
	do blach cukierniczych/ piekarniczych		przystosowana do mycia tac GN 1/1		produkt polski Stalgast Radom
	2 lata gwarancji		5 lat gwarancji		NOWOŚĆ nowy produkt

Nr kat.	numer katalogowy
Lp.	liczba porządkowa
Ø	średnica
W	szerokość
D	głębokość
H	wysokość

L	długość
V	pojemność
T	temperatura
W (użytkowe)	szerokość użytkowa
D (użytkowe)	głębokość użytkowa
H (użytkowe)	wysokość użytkowa

N	prędkość obrotowa
S	wydajność
K	ilość sztuk w kartonie
M	waga
P	moc
U	zasilanie

16-59

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne 20-29
 Grille 30-33
 Frytownice 34
 Podgrzewacz do frytek 35
 Patelnie 36-37
 Wok 38
 Bemary 39
 Makaroniarki 40-41
 Elementy neutralne 42
 Podstawy i akcesoria 43
 Kotły warzelne 44
 Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne 46-49
 Kuchnie wolnostojące 50-55
 Płyty grillowe wolnostojące 56
 Frytownica wolnostojąca 57
 Patelnia elektryczna 58
 Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 59



60-72

NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 61
 Garnki Gredil 62
 Garnki Premium, Garnek z kranem. 63-64
 Podstawa pod garnki 64
 Akcesoria uzupełniające 64
 Patelnie 65-72
 Patelnia WOK 66
 Patelnie powlekane tytanem 67
 Patelnie z powłoką nieprzywierającą. 68-71
 Patelnie Comfort 68-70
 Naczynia żelwne 72



73-99

PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra 74-75
 Wirówka do sałaty 75
 Miski, wanny 75-76
 Sitka, cedzaki, wanny 77-78
 Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania. 79-82
 Łopatki, różgi 83-84
 Ubijak do ziemniaków 84
 Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 85-87
 Ekspozytory 88-89
 Dozowniki, stojaki do sosów 89
 Pęsety, szczypce, otwieracze 90-91
 Noże i przybory dekoracyjne 92-93
 Otwieracz do konserw 94
 Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria 95
 Wagi 96-98
 Termometry 99



100-125

NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych. 101-117
 Tasaki, tłuczki do mięsa 104, 111, 125
 Listwy magnetyczne 114
 Ostrzałki i stalki 117-118
 Nożyce kuchenne 119
 Deski do krojenia, deski HACCP. 120-124
 Kłoc masarski 124



126-206

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce 127-144
 Sztućce do steków i pizzy 145-146
 Porcelana dla dzieci 146-147
 Porcelana i zastawa stołowa 147-174
 Szkło 175-199
 Zestawy do przypraw 200-201
 Miłniki do przypraw, moździerz 203
 Koszyki do pieczywa, 204-205
 Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu 206



207-244

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCICI

Pojemniki GN 208-223
 Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności 224-225
 Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne 226-233
 Torby do pizzy 230
 Pakowarki i akcesoria 234-237
 Zgrzewarka do tacek 238
 Wózki transportowe i kelnerskie 239-241
 Regaly 242-244
 Regał oczekowy na pojemniki GN. 243



245-275

ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 246
 Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy 247-252
 Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 254-258
 Dzbanki, termosy stołowe 260-262
 Tace 265-269
 Półmiski 265
 Płyty do finger food z lupką 272
 Naczynia do finger food 271, 273-275



276-282

CATERING

Lampy grzewcze elektryczne 277-279
 Wiszące lampy grzewcze 278
 Stolik grzewczy 279
 Lampy grzewcze gazowe 280
 Meble cateringowe 281
 Pokrowce na meble cateringowe 282
 Słupek hotelowy 282



283-306

WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 284-286
 Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie 288-289
 Miarki, łyżeczki barmańskie 289-290
 Coolery, wiaderka do szampiana, mata barmańska 291-292
 Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków 293-294
 Wyciskarka do cytrusów 294, 296-298
 Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 299-303
 Chłodnictwo barowe 305-306



307-314 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspres ciśnieniowy	308
Młynek do mielenia kawy, zaparzaczek przelewowy	308-309
Lodówka na mleko do kawy	310
Chemia do ekspresów	310
Stół pod ekspres	311
Termometr do mleka	312
Dzbanki, tamper, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw	312
Szkló do kawiarni	313-314

315-333 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony	316-319
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów	320-322
Worki, końcówki do wyciskania	323-324
Papier do pieczenia, mata do wypieków	326
Noże cukiernicze	328
Patery do tortów i owoców	329-331
Palnik, foremki do crème brûlée	331
Miésiarki planetarne	332-333

334-353 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Pieczę do pizzy	335-343
Miksery spiralne	345-347
Lopaty, łopatkki do pizzy	348-349
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców	349
Blachy, siatki do pizzy	350
Talercze do pizzy	350
Torby, pojemniki termoizolacyjne	350-351
Rękawice piekarskie	351
Stoły chłodnicze	352-353

354-384 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków	355
Krajalnice do wędlin i serów	356-358
Kotłociarka	359
Maszyny do mielenia mięsa	359-360
Nadziwiarki i krajalnice do kiełbas	361-362
Sokowirówki	363
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne	364-374
Cuttery i miksery ręczne	375-384

385-412 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille	386-387, 390, 393, 404
Frytownice	387, 391, 394
Gofrownice, naleśnikarki	389, 392, 396
Płyty grillowe	388, 391, 395
Gyrosy i akcesoria do gyrosów	401-405
Kuchenki mikrofalowe	407-409
Witryny grzewcze	406
Rollkowy podgrzewacz do parówek	387, 394
Bemary nastawne	392
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander	388, 397-399
Kuchenka indukcyjna	409-410
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	411-412

413-459 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Pieczę GASTRONOMICZNE	
Stalgast ClassicCook	420
Stalgast SmartCook	421-422
FM STG 20 GN	423
Pieczę FM COMPACT	432-435
Pieczę Unox ChefLux™	437
Pieczę PIEKARNICZE	
FM	442-443
FM STB 16 600x400	444
Pieczę ODPIEKOWE	
Stalgast	449
Stalgast Speed Chef	450
FM RX	451-456

460-491 CHŁODNICTWO



Szafy chłodnicze	
i mroźnicze	462-463, 478-479
Stoły chłodnicze sałatkowe, nastawy chłodnicze	467-469, 471-473
Stoły chłodnicze, mroźnicze	464-466, 475
Stoły do pizzy	470-471, 474-475
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne	476-477, 480-484
Chłodnictwo standard 600x400	474-475
Stoły, szafy, witryny barowe	485-487
Schładzarka szokowa	489
Zamrażarki skrzyniowe	490-491

492-501 MEBLE



Stoły przyściennie	495, 499
Stoły z basenem i ze zlewem	496-498
Szafki i półki wiszące	496-497
Regały magazynowe	497
Umywalka	499
Szafy porządkowe i magazynowe	500
Stoły ze zlewem	501

502-518 HIGIENA



Pralka EcoBubble™	
i suszarka Samsung	503
Odzież robocza, szafki BHP	504-508
Pojemniki na odpady	509-511
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze	512-513
Urządzenia do dezynfekcji	514-515
Chemia	516-518
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych	507, 514

519-544 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzkarki	520-528
Koszki do zmywarek	529-532
Zmiękczacze do wody	532-535
Umywalki bezdotykowe	537
Kolumna wodna do linii 700	541
Napelniacze i baterie	538-544
Rozdrabniacz odpadów	536
Ociekacz na talerze	532



CIĄG GRZEWczy LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

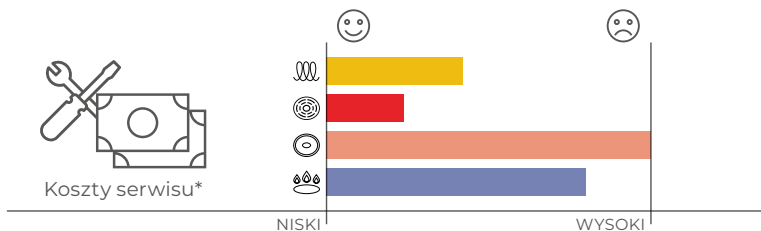
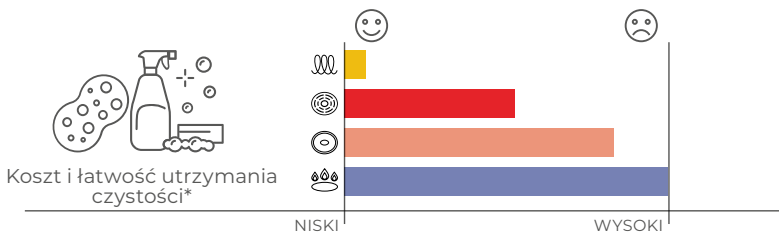
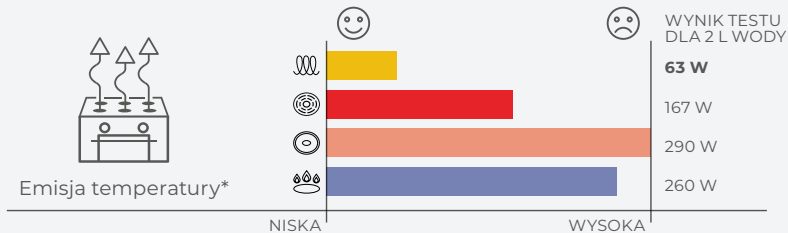
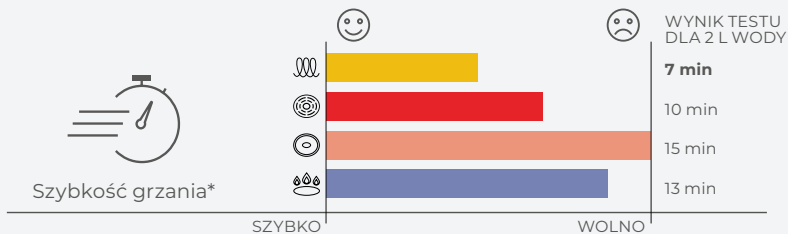
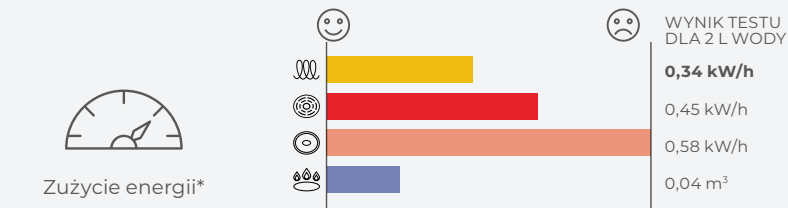
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne	20-29
Grille	30-33
Frytownice	34
Podgrzewacz do frytek	35
Patelnie	36-37
Wok	38
Bemary	39
Makaroniarki	40-41
Elementy neutralne	42
Podstawy i akcesoria	43
Kotły warzelne	44

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne	46-49
Kuchnie wolnostojące	50-55
Płyty grillowe wolnostojące	56
Frytownica wolnostojąca	57
Patelnia elektryczna	58
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	59

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



CIĄG GRZEWCY LINIA 700 URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



Przeszkłone
drzwi
piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny
uchwyty drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja
zapewniająca
komfort
użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

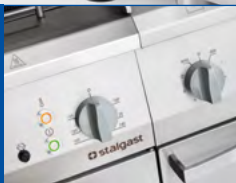
ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zaplecza kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb Klienta i Inwestora

- Nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne zapewniają użytkownikom komfortową i bezpieczną obsługę
- Precyzyjny system łączenia zapewnia swobodę konfiguracji elementów w układzie liniowym i wyspowym
- Nowoczesny design stanowi doskonałe rozwiązanie dla lokali z kuchniami otwartymi i półotwartymi
- Komponenty od światowych liderów: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS gwarantują niezawodność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń
- Urządzenia z linii 700 zaprojektowano z myślą o oszczędności energii i ekologii



Intuicyjny
system
sterowania



- czytelne i trwałe oznakowanie funkcji i parametrów pracy, wykonane metodą grawerunku laserowego
- odpowiednio pochylony panel zapewniający ergonomię pracy

KUCHNIE GAZOWE



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię gazu lub energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewczony laserowo**
- kontroli pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	kuchnia/piekarnik	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statyczny	11985,00	
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	11985,00	
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	11985,00	
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	11985,00	
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	11985,00	
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	11985,00	
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	12424,00	
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	12424,00	
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	12424,00	
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	12424,00	
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	12424,00	
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	12424,00	
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	12107,00	
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	12107,00	
9716210	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	12107,00	
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	12107,00	
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	12107,00	
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	12107,00	
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	168,00	
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	59,10	
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	198,00	

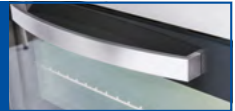
KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	14035,00
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	14035,00
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	14035,00
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	14035,00
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	13801,00
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	13801,00
97171210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	13801,00
97171230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	13801,00
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	13729,00
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	13729,00
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	13729,00
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	13729,00
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	168,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	59,10
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	198,00

KUCHNIE GAZOWE ECO



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW, 5kW
- **redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	8252,00
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	8252,00
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	7928,00
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	7928,00

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyplięwowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*

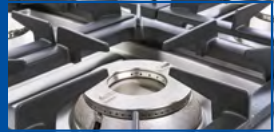


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	9823,00
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9823,00
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	9437,00
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9437,00

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewony laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyplwywe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wymiowana, pojemna misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	3917,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	3917,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	3917,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	3917,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	6395,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	6395,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	6395,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	6395,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	6395,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	6395,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	8945,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	8945,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	8945,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	8945,00
9700000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	59,10
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	489,00
9700005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00



Nakładka redukcyjna zalecana do palników 3,5kW i 5kW

KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- **poła indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- wydajny system chłodzenia
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki

Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-poła grzewcze	400	700	850	7	400	14873,00
9706100	4-poła grzewcze	800	700	850	14	400	24762,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

KUCHNIE INFRARED

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- technologia stosowana w kuchniach infrared daje oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń z żeliwnymi polami elektrycznymi
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewarowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **poła grzewcze typu HiLight**
- poła grzewcze o średnicy: 225 mm; 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-poła grzewcze	400	700	250	5	400	4284,00
9706500	4-poła grzewcze	800	700	250	10	400	7946,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnik
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnika



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	10689,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	10435,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	168,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępne z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	13104,00
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	13178,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	168,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki

 Ergonomiczny
panel
sterowania

 Łagodne
krawędzie


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	3129,00
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	4326,00
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	7334,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	489,00

GRILLE

INOX

PL STALGAST
RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

PLYTA GRILLOWA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Szufłada
na odpadki
i tłuszcz



Powierzchnia
łatwa do
czyszczenia



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	7079,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	7079,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	6895,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	6895,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	10812,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	10812,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	10812,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	10812,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	10812,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	10812,00

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolek pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Płyta gładko-
ryflowana



Ergonomiczny
panel
sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	5897,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6079,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	8129,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	8823,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	8996,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWA



- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	9262,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	9874,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	9557,00

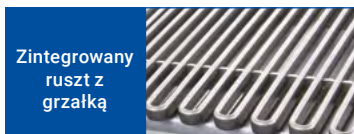
GRILL WODNY



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągnięciem temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,08	400	9496,00
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	15341,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

GRILLE CHROMOWANE

INOX

PL STALGAST
RADOM

- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

PLYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- dostępna w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	8048,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	8048,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	8048,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	8048,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	13168,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	13168,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	13168,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	13168,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	13168,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	13168,00

Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6334,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6712,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	9415,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	10149,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	10149,00



GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **plynna regulacja temperatury w zakresie: 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięsi i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	6110,00
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	6110,00
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	6242,00
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	6242,00
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	10149,00
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	10149,00
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	10394,00
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	10394,00
9733997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	707,00
9733998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	1370,00
9733999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	42,90

FRYTOWNICE

INOX

PL STALGAST
RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

FRYTOWNICA GAZOWA

- **pojemność komory: do 17 litrów**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie: 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- generator iskry zasilany na 230 V
- **spust frytury do pojemnika**
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz o wymiarach: 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze o wymiarach: 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Pojemnik z filtrem na fryturę



Wydajny system palników gazowych



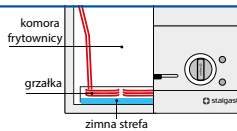
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	9680,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	9680,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	14420,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	14420,00

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- **opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)**
- regulowane stopki



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	6690,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	7540,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	10280,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	894,00

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PL STALGAST
RADOM

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw
- pojemność: GN1/1
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub z drzwiami
- regulowane stopki



Wydajna
lampa
grzewcza



Sitko
ociekowe



Ergonomiczny
panel
sterowania



Uchwyty
ułatwiające
wyjmowanie
pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	4162,00

PATELNIĘ

INOX

PL STALGAST
RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PATELNIĄ UCHYLNĄ GAZOWĄ



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu miski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58	16330,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	16330,00

PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **plynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotłety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	14260,00

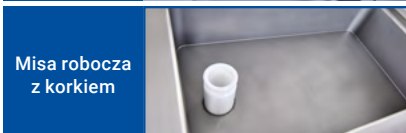
PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA



- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości misy**
- **korek misy z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza: 0,16m²**
- **pojemność: 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patelnia	400	700	850	13	90	5	400	6098,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	343,00

WOK INDUKCYJNY

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PL STALGAST
RADOM

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica miski indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa
indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	11500,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	343,00

PATELNIJA WOK

- 037400 stal satynowana, długość uchwytu: 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwytu: 185 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	54,10
037401	400	120	79,30



BEMARY

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



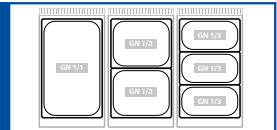
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie: 30 - 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (max. wysokość 150 mm)
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- wymiary komory:
 - model 9720000 - 306x508x155 mm
 - model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	3988,00
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	5722,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						406,00

MAKARONIARKI

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



MAKARONIARKA GAZOWA

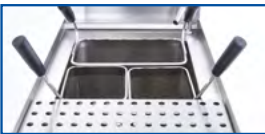


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Wylewka wody



Tacka ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	11165,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	11165,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	477,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	647,00

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	8467,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	477,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	647,00
9700020	Kominke dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	343,00

ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST
RADOM

INOX

- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

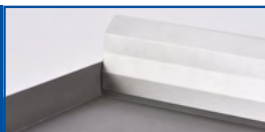
STANOWISKO NEUTRALNE

- szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	1240,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1590,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	2000,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1730,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	2240,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	3110,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	343,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	406,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	489,00

PODSTAWY I AKCESORIA

PL STALGAST
RADOM INOX

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nóżki



KOMINEK

- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- dedykowany do urządzeń z tylnym rantem
- pasuje do kuchni elektrycznych i gazowych, stanowisk neutralnych, patelni wielofunkcyjnych itp.



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	489,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyń, zalecana do palników: 3,5kW i 5kW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	59,10

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	575	600	1007,00
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	1442,00
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	1887,00
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	575	600	1340,00
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	1770,00
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	2160,00
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	640	600	1690,00
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	2540,00
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	3030,00

DRZWI DO PODSTAW

- drzwi do samodzielnego montażu
- wyposażone w zawiasy i płytki montażowe
- (1) pasują do: 9702200, 9702400
- (2) pasują do: 9702600



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700041	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	412,00
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	412,00
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	490,00
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	490,00

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700071	Niska krótka	8	589	19	116,00
	9700072	Niska średnia	8	619	19	135,00
	9700073	Niska długa	8	660	19	146,00
2.	9700081	Wysoka krótka	7	589	40	135,00
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	146,00

NAKLADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczyńna WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	198,00

KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępny model gazowy i elektryczny
- dzięki zastosowaniu grzania pośredniego w komorze zniwelowana jest możliwość przypalenia gotowanych dań
- wykonanie urządzeń z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość oraz łatwość utrzymania sprzętu w czystości

KOCIÓŁ WARZELNY GAZOWY



- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	23570,00

KOCIÓŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY



- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
9905782	800	700	900	80	82	12	400	22231,00

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych, o pojemnościach nawet do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu, energii elektrycznej, w tym technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego
- dzięki nowoczesnej technologii produkcji i stosowanym komponentom urządzenia gwarantują wysoką wydajność i długi okres eksploatacji



TABORETY GAZOWE



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik o mocy: 9kW; dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do dużych garnków: od 50 do 100 l
- dostępny także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	1895,00
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	1895,00
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	3368,00
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	3368,00
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	69,00

TABORET TOP LINE POWER

- zdejmowany ruszt żelizny
- palnik o mocy: 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l
- regulowane stopki
- zalecane stosowanie garnków o \varnothing 450-500 mm



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	2482,00
773036	567	639	394	11	G30	2482,00

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do garnków do 40 l
- dostępny także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	1102,00
773052	340	340	340	5	G20	1102,00

TABORETY INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	5809,00
773028	600	600	380	8	400	7238,00

TABORET ELEKTRYCZNY

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie może być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczony dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	3162,00

KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- dostępna także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



1

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	5356,00
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	5356,00
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	5356,00
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	5356,00
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	5356,00
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	5356,00
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	7426,00
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	7426,00
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	7426,00
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	7426,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	59,10
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW

2



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	5655,00
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	5655,00
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	5655,00
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	5655,00
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	5655,00
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	5655,00
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	5655,00
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	5655,00
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	5655,00
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	5655,00
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	7735,00
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	7735,00
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	7735,00
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	7735,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	59,10
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwiają pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA



- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- dostępne także w wersji G27 i G31
- regulowane stopki



Kuchnia do samodzielnego montażu

NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



NAKLADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczyń WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	978511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	4799,00
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	4799,00
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	4799,00
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	4799,00
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	4799,00
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	4799,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	59,10
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00



KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- dostępne także w wersji **G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Kuchnia do samodzielnego montażu



NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW

2



NAKLADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej

3



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	978611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	6690,00
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	6690,00
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	6690,00
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	6690,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	59,10
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- pola indukcyjne o średnicy 225 mm i mocy 3,5 kW
- 9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- system rozpoznawania naczynia
- wskaźnik ciepła resztkowego
- urządzenia bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- wydajny system chłodzenia
- wyświetlacz parametrów pracy
- regulowane stopki



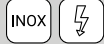
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	9999,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	19190,00

Ceramiczne
płyty
indukcyjne



KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **łoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	4004,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	4960,00

GRILLE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu przy użyciu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylne
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	4465,00
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	4750,00
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	6251,00
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	6869,00
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	6869,00

Ergonomiczny
panel
sterowania



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy użyciu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

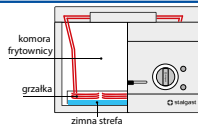
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x350x110 mm)
- regulowane nóżki



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



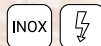
Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	6342,00
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	894,00

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do gotowania, duszenia i smażenia potraw
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecana dla punktów żywienia zbiorowego



PATELNIĄ UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy (0,27 m²) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przechyl misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność: 40 l
- stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy

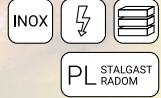


Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	5135,00
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	320,00

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających funkcji zaparowania komory
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- 3 tryby pracy:
 - grzałka górna (funkcja opiekacza)
 - grzałka wentylatora (funkcja konwekcji)
 - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcji z opiekaczem)
- intuicyjny panel sterowania
- przeszklone drzwi piekarnika
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciąglej
- opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy prowadnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki



Podwójna
szyba drzwi
piekarnika



Uchwyt
ze stali
nierdzewnej



3 tryby pracy
piekarnika



Zestaw do
łączenia
pieców



Regulowane
nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	5194,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	392,00



NACZYNIA KUCHENNE

Linie profesjonalnych garnków i patelni oraz naczyń żeliwnych do obróbki termicznej oraz serwowania potraw na gorąco.

Garnki Comfort Line.....	61	Patelnia WOK.....	66
Garnki Credil.....	62	Patelnie powlekane tytanem	67
Garnki Premium, Garnek z kranem	63-64	Patelnie z powłoką nieprzywierającą ..	68-71
Podstawa pod garnki.....	64	Patelnie Comfort	68-70
Akcesoria uzupełniające.....	64	Naczynia żeliwne	72
Patelnie.....	65-72		

GARNKI COMFORT LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu "sandwich"
- możliwość dokupienia pokrywy



GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011161	160	150	2,8	86,70
011201	200	190	5,8	118,00
011241	240	200	8,5	145,00
011281	280	240	14,5	224,00
011321	320	320	25,0	340,00
011361	360	360	36,0	451,00
011401	400	400	47,5	534,00
011451	450	450	71,0	777,00
011501	500	500	95,0	876,00

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	66,30
012201	200	130	3,8	85,90
012241	240	150	6,0	117,00
012281	280	170	10,0	170,00
012321	320	190	14,5	239,00
012361	360	220	20,5	320,00
012401	400	250	29,5	414,00
012451	450	280	42,5	594,00

GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	80,80
013241	240	105	4,3	108,00
013281	280	120	7,0	160,00
013321	320	150	11,0	220,00
013361	360	170	16,0	314,00
013401	400	190	22,0	387,00

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	73,80
015201	200	90	2,5	93,60
015241	240	105	4,3	130,00
015281	280	120	7,0	173,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	76,50
017201	200	60	1,2	94,40
017241	240	70	2,2	117,00

WKLAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- pasuje do garnków o średnicy min. 360 mm i wysokości min. 220 mm
- cena za sztukę

Nr kat.	Cena netto
020361	119,00



POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019161	160	18,70
019201	200	26,40
019241	240	34,90
019281	280	46,80
019321	320	64,60
019361	360	77,40
019401	400	91,00
019451	450	111,00
019501	500	136,00



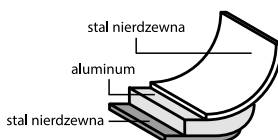
GARNKI GREDIL



- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu sandwich
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- wszystkie garnki posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty



Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	141,00
011285	280	250	15,4	185,00
011325	320	260	20,9	240,00
011345	320	320	25,7	301,00
011365	360	360	36,6	334,00
011405	400	400	50,3	398,00
011455	450	450	71,6	606,00
011505	500	500	98,2	726,00

2 GARNEK ŚRĘDNI

- z pokrywką

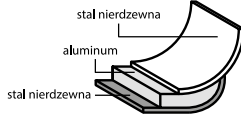
Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	158,00
012325	320	200	16,1	210,00
012365	360	220	22,4	288,00
012405	400	260	32,6	353,00
012455	450	360	57,3	541,00

GARNKI PREMIUM LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- **kapsułowe dno wielowarstwowe**
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- **możliwość dokupienia pokryw**
- **wszystkie garnki od Ø360 mm posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty**



Wielowarstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	78,70
011202	200	200	6,3	119,00
011242	240	200	9,0	152,00
011282	280	250	15,4	207,00
011322	320	260	20,9	311,00
011342	320	320	25,7	350,00
011362	360	360	36,6	445,00
011402	400	400	50,3	544,00
011452	450	450	71,6	680,00
011502	500	500	98,2	862,00

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	75,80
012202	200	140	4,4	104,00
012242	240	160	7,2	138,00
012282	280	180	11,1	171,00
012322	320	200	16,1	262,00
012362	360	220	22,4	338,00
012402	400	300	37,7	438,00
012452	450	360	57,3	619,00
012502	500	320	62,8	671,00

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	85,30
013242	240	110	5,0	114,00
013282	280	130	8,0	152,00
013322	320	160	12,9	237,00
013362	360	180	18,3	321,00
013402	400	250	31,4	419,00



GARNEK Z KRANEM

- wielowarstwowe dno typu „sandwich” zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- solidny kran spustowy
- wzmocniona krawędź górna oraz dodatkowo wzmocnione uchwyty
- pokrywka w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	525,00

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	273,00

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	601,00
010505	500	500	450	639,00
010606	600	600	450	744,00

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 63)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	336,00

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	82,30
015202	200	105	3,3	93,60
015242	240	110	5,0	130,00
015282	280	130	8,0	157,00

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	60,70
015204	200	105	3,3	67,20
015244	240	110	5,0	92,70
015284	280	130	8,0	145,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	58,40
017242	240	75	2,2	86,60

PATELNIIE

- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprzodzenie ciepła na całej powierzchni



PATELNIIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	014201	200	40	92,80
	014241	240	45	116,00
	014281	280	50	173,00
	014321	320	55	222,00
2.	014361	360	60	305,00
	014401	400	60	397,00

INOX



PATELNIIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	65,80
014243	240	42	71,20
014283	280	48	86,70
014323	320	52	136,00
014363	360	65	200,00
014403	400	70	230,00

INOX



PATELNIIA DO PAELLI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014311	360	60	257,00
014411	400	60	335,00

INOX



PATELNIĄ WOK

- wielowarstwowe dno



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
016381	380	60	302,00

PATELNIĄ WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena netto
1.	037400	400	120	200	54,10
2.	037401	400	120	185	79,30

Mocowanie
rączki 037400



Mocowanie
rączki 037401



PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- z powłoką teflonową



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	121,00
014284	280	48	158,00
014324	320	52	217,00

PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	69,10

PATELNIĘ POWLEKANE TYTANEM



PATELNIĘ POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	162,00
034280	280	55	179,00
034320	320	55	205,00



PATELNIĘ POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	184,00
034281	280	55	210,00



PATELNIĘ NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	49,30
014285	280	55	63,60

INOX

Mocowanie rączki



Dno patelni



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS



- dedykowane do smażenia
- przystosowane do pracy na płycie indukcyjnej
- szybkie i równomierne rozprzodzenie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki

Dno patelni



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	116,00
018287	280	30	1,3	140,00
018327	320	35	1,9	163,00

PATELNIĄ

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	126,00
018286	280	51	2,4	147,00
018326	320	55	3,5	171,00
018366	360	59	4,8	230,00
018406	400	63	6,3	279,00

PATELNIĄ WOK

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	166,00
018321	320	95	5,3	190,00
018361	360	120	8,5	276,00

PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT

- dedykowane do smażenia
- szybkie i równomierne rozprzowanie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	99,90
018304	300	31	1,5	118,00

Al



PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	77,30
018244	240	47	1,6	99,90
018284	280	51	2,4	115,00
018324	320	53	2,9	135,00
018364	360	59	4,8	191,00
018404	400	63	6,3	231,00

Al



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

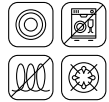
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018263	260	29	1,1	99,90
018303	300	31	1,5	121,00

Al

PATELNIĄ Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	72,10
018243	240	47	1,6	94,80
018283	280	51	2,4	116,00
018323	320	55	3,5	138,00
018363	360	59	4,8	194,00
018403	400	63	6,4	237,00

Al



Prosta rączka
w modelach
018363
i 018403

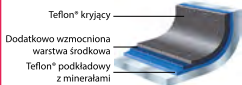


PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATYNEM



- patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® DUPONT®
- trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całą powierzchnię
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

3 - warstwowa powłoka teflonowa



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	56,00
035240	240	45	2,0	68,00
035280	280	50	3,0	86,70



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	81,60



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



1 PATELNIĄ

- patelnie o średnicy od 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	46,30
035241	240	40	1,2	56,40
035281	280	45	2,0	71,70
035321	320	50	3,0	92,30
035361	360	55	4,0	134,00
035401	400	60	5,0	157,00



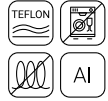
2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	70,80
032301	292 / 255	17	97,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- patelnie wykonane z odlew aluminium pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- szybko i równomiernie rozprzodza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu



PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	104,00
031240	240	40	1,3	124,00
031280	280	45	2,0	143,00
031320	320	50	3,0	159,00
031360	360	50	4,0	200,00
031400	400	55	5,0	275,00



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	162,00
036240	240	65	2,6	187,00
036280	280	75	3,8	207,00



PATELNIĄ DO NALESZNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	101,00
032280	280	20	1,1	101,00



PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	306,00



NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

1 PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	69,90



1

2 PÓLMISEK

- drewniana podstawa i żeliwny uchwyt w komplecie
- wymiary podstawy: 280x155 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	40,70



2

3 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	79,90



3

PÓLMISEK ŻELIWNY

- mini-naczynie wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- wymaga zabiegu konserwacji poprzez natłuszczenie powierzchni olejem jadalnym
- drewniana podstawa w komplecie
- wymiary drewnianej podstawy 310x160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	70,40



PRZYBORY KUCHENNE

Najczęściej wykorzystywane przybory kuchenne w codziennej pracy w gastronomii, zapewniające doskonałe wsparcie każdego procesu przygotowania żywności.

Wiadra	74-75	Dozowniki, stojaki do sosów	89
Wirówka do sałaty	75	Pęsety, szczypce, otwieracze	90-91
Miski, wanny	75-76	Noże i przybory dekoracyjne	92-93
Sitka, cedzaki, wanny precedzakowe ..	77-78	Otwieracz do konserw	94
Przybory Kuchenne Monoblok, przybory do serwowania	79-82	Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria	95
Łopatki, różgi	83-84	Wagi	96-98
Ubijak do ziemniaków	84	Termometry	99
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki	85-87		
Ekspozytory	88-89		

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiader: 10, 12, 15 l
- rant: 10 mm

Lindén

INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	173,00
091101	280 / 200	245	10	203,00
091121	290 / 200	270	12	230,00
091151	305 / 200	310	15	248,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	294,00
092151	305 / 202	330	15	319,00

POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	76,00
093151	305	104,00

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętować



INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	131,00
091103	293/205	245	10	159,00
091123	295/230	275	12	172,00
091153	300/200	340	15	225,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	162,00
092123	290/200	305	12	209,00
092153	300/200	354	15	230,00

POKRYWKA

- 093103 pasuje do wiaderek 091103 i 092103
- 093123 pasuje do wiaderek 091123 i 092123
- 093153 pasuje do wiaderek 091153 i 092153

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093103	275	50,80
093123	290	65,60
093153	300	67,80

WIRÓWKA DO SALATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	441,00



Wężyk odprowadzający wodę



Wyjmowany kosz



WIADRO

- wykonane z wytrzymałego białego polietylenu
- wytrzymałość termiczna -40°C - 90°C
- wewnątrz podziałka do 10 l
- nie absorbuje zapachów
- bez pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	42,10

MISKA

- wyprofilowany rant ułatwiający opróżnianie naczyń
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
086380	328	167	10,0	20,50

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400083	60	27	0,03	24	3,33
400090	120	53	0,31	6	5,67
400091	140	63	0,55	6	7,82
400095	172	76	1,20	6	11,70
400092	200	87	1,60	6	15,90
400093	230	101	2,50	6	17,50
400094	262	113	3,70	6	22,10



MISKA

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	21,30
082200	200	80	1,6	24,70
082240	240	100	2,7	29,50
082280	280	100	4,0	38,60
082300	300	110	5,0	42,00
082320	320	110	6,0	50,00
082360	360	130	8,0	57,70

INOX

MISKA

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	9,54
082201	200	70	1,2	11,00
082221	220	80	1,6	12,60
082251	250	90	2,3	17,80
082281	280	95	3,0	26,40
082311	310	105	5,0	33,40
082341	340	115	6,0	40,20
082371	375	120	8,0	63,10

INOX

MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



INOX

MISKA

- stal satynowana



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	74,80
082500	500	130	14,0	99,50
082550	550	145	19,0	115,00
082600	600	160	27,0	158,00
082700	700	185	45,0	241,00
082800	800	205	65,0	352,00
082900	900	225	90,0	367,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081200	200	98	2,5	56,40
081380	380	180	16,0	150,00

MISKA KUCHENNA

- stal satynowana



INOX

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytnymi



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	21,50
081201	200	90	2	35,00
081241	240	110	3,5	45,00
081281	280	132	6,2	59,00
081301	300	140	7	64,00
081351	350	160	11,5	89,00
081401	400	180	16,5	115,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	290,00
083450	450	200	21,0	367,00
083500	500	220	28,0	487,00

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	21,40
076150	150	150	22,20
076180	180	170	28,80
076200	200	180	30,20

FOREMKA DO TERIN

INOX

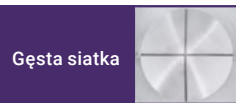
- kształt foremek:
098010 - 
098020 - 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	119,00
098020	400	50	40	0,4	112,00

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	190,00
075240	240	180	229,00

SITKO STOŻKOWE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	51,40
075241	240	210	69,70

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka: około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	51,20
073250	250	75	47,90
073300	310	75	67,40

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

- 4 różne średnice oczek około:
0,75 x 0,75 mm
1 x 1 mm
2 x 2 mm
3 x 3 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	78,80

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	293,00
077260	260	260	331,00

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	92,10
074350	350	430	122,00

CEDZAK

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	220	100	14,30
071240	240	100	19,40

CEDZAK

- z uchwytami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	139,00
071410	375 / 175	185	89,60

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	99,90
072323	320	170	137,00
072363	360	190	178,00
072403	400	220	229,00

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX

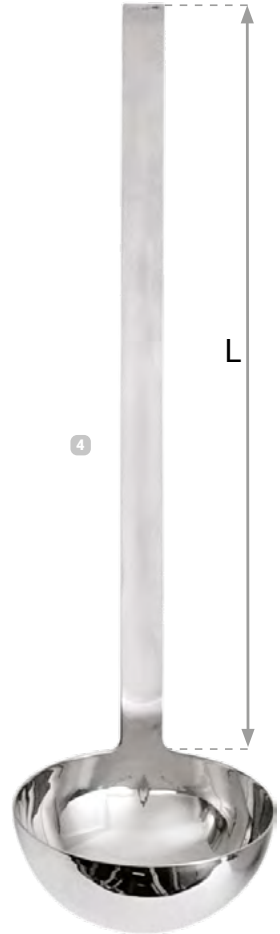


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	493,00
072502	500 / 330	260	585,00

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK



- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	28,00
324121	120	360	36,60
324141	140	385	43,20
324161	160	415	56,10
324201	200	480	89,20

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	35,80
324120	120	360	42,00
324140	140	380	46,50
324160	160	415	66,20

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	20,80
323081	80	295	0,12	26,90
323101	100	340	0,25	35,10
323121	120	365	0,40	40,80
323141	145	395	0,75	59,90
323201	200	480	2,00	135,00

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	24,00
323082	80	345	0,13	29,20
323092	90	362	0,20	30,00
323102	100	380	0,25	32,00
323122	120	420	0,45	46,70
323142	140	440	0,67	51,20
323162	160	474	1,00	70,80
323182	180	500	1,50	107,00



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	320010	Chochla	400	0,18	39,90
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	26,70
3.	320030	Łyżka perforowana	400	-	26,70
4.	320040	Łyżka do serwowania	400	-	26,70

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	320060	Łyżka do spaghetti	400	-	26,70
6.	320070	Łyżka cedzakowa	400	-	26,70
7.	320080	Łopatka do przewracania	400	-	26,70

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	312340	Łopatka do ryb	340	96,00
2.	311500	Widelec do przewracania	500	123,00
3.	311100	Łyżka do serwowania	460	44,60

PRZYBORY KUCHENNE

• okrągły uchwyt

INOX



7



8



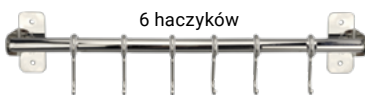
9



10



11



12

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	321010	Łyżka cedzakowa	-	345	19,10
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	17,60
3.	321030	Łyżka do serwowania	-	328	18,50
4.	321040	Chochla	70	280	16,20
	321050	Chochla	85	310	19,20
5.	321060	Łyżka do spaghetti	-	307	20,70
6.	321070	Łopatką do przewracania	-	320	20,00
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	20,10
8.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	16,30
9.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	16,30
10.	321120	Radelko proste	57	190	17,60
11.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	26,30
12.	321001	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	29,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA



- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty: 2,7 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	Łyżka perforowana	310	-	28,30
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	26,30
3.	420032	Łyżka do serwowania	315	-	33,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
4.	420042	Łopatka do serwowania	315	-	27,90
5.	420052	Chochla	310	0,08	36,70

PRZYBORY DO SERWOWANIA



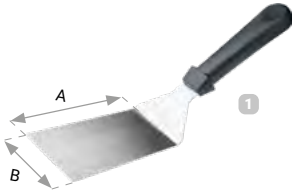
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	325120	Szczypce	250	24,70
	325130	Szczypce	320	25,50
2.	325030	Łyżka perforowana	350	25,50
3.	325040	Łyżka do serwowania	350	27,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	27,50
5.	325070	Łyżka cedzakowa	-	350	-	25,50
6.	325080	Łopatka do przewracania	-	350	-	26,90

ŁOPATKI



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- A = 195 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	18,40

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- perforowana
- A = 200 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	29,40

1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- rączka z tworzywa
- A = 115 mm, B = 90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	25,30

2 ŁOPATKA KĄTOWA

- rączka z tworzywa
- A = 200 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	18,00

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	34,00

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	42,00

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 90 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	143,00

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 200 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	180,00

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 135 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	121,00

8 ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 100 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	28,20

11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	18,60



Rękojeść z tworzywa



5

stalgest



6



7



8

115 mm

1 RÓŻGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	21,90
313350	350	28,40
313450	450	30,30
313550	550	31,40

2 RÓŻGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	18,30
313400	400	23,40
313500	500	28,50
313600	600	27,60

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	109,00
310200	200	450	167,00

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	33,30
310201	200	590	39,60
310241	240	570	63,70

5 ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	129,00

6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	74,00
314460	460	79,90
314610	610	94,50

7 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	89,40
314100	1000	99,70
314125	1250	124,00

8 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	205,00

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	18,00
304073	0,68	34,90

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	41,20
304033	0,150	55,10
304060	0,450	59,40
304101	0,650	79,30

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	15,30
305100	1,0	38,30
305200	2,0	45,30

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	77,70

TARKA DO PRZYPRAW



Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	31,20

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	38,30

ŁYŻKA MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:
1/4 łyżeczki (1,25 ml)
1/2 łyżeczki (2,5 ml)
1 łyżeczka (5 ml)
1 łyżka (15 ml)
- pojemności widoczne na uchwytych

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	18,20

KUBEK MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:
1/4 kubka (60 ml)
1/3 kubka (80 ml)
1/2 kubka (125 ml)
1 kubek (250 ml)
- pojemności widoczne na uchwytych

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	26,40

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	6,85
506103	1,00	15,70
506203	2,00	20,90
506303	3,00	27,40
506503	5,00	44,80

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	28,70
506102	1,0	48,20
506202	2,0	89,00

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	57,10

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	26,90



1 DZWONEK RECEPCYJNY
• chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	13,60

1 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	18,10

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	32,40
099103	600	42,70
099104	900	73,90
099105	1200	95,40

SZUFELKA DO FRYTEK

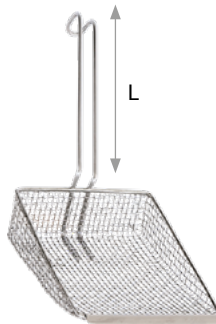
INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	73,90

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	77,20

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	21,30

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max. 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max. 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max. 150 mm
- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



1



2

PL STALGAST
RADOM

3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815200	510	230	230	222,00
2.	815250	730	230	230	272,00
3.	815240	840	300	275	339,00

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm

PL STALGAST
RADOM

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	448,00



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ



- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	92,50
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	84,90
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	78,60

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065352	■	55	210	0,35	2,84
065722	■	70	240	0,70	5,13
065721	■	70	240	0,70	5,13
065723	○	70	240	0,70	5,13

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO



- wykonane z lekko transparentnego tworzywa
- szeroki otwór z nakrętką ułatwia napełnianie
- silikonowy system „niekapek”, dokładnie dozujący sosy
- system fifo zapewnia bezpieczeństwo i kontrolę produktu
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065002	60	208	0,470	11,10
065004	75	208	0,710	13,80
065005	87	208	0,950	15,60



EKSPOZYTORY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	348050	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	59,50
2.	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	122,00
3.	348030	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	83,30

SZCZYPCE
CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	13,10
423283	280	13,90

SZCZYPCE
DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	19,00

SZCZYPCE
GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	12,40
423284	280	14,80

SZCZYPCE
DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	14,10

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	13,20

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	10,40
422301	300	11,90
422401	400	20,30

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	23,80
422302	300	24,00
422402	400	24,80

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	16,30

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	8,72

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	14,00
422303	300	15,20

SZCZYPCE
Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	11,70
425130	300	13,30

SZCZYPCE
Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	10,50
425430	300	10,70

WYCISKACZ DO CYTRYN



- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	36,20

OTWIERACZ

- do konserw



Nr kat.	Cena netto
334011	38,40

WYCISKACZ DO CZOSNKU



- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	32,80

KRAJACZ DO JAJ



- 2 ostrza
- możliwość krojenia w ćwiartki i plastry (~ 5 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
332071	120	95	40	36,10

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE



- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	158,00

PORCJONER DO RYŻU

- porcjoner nie jest przeznaczony do nakładania twardszych produktów np. lodów
- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	56,20

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	12,00

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	8,47

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	11,60
422311	300	19,50

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	11,60

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	421070	190	14,60
2.	421080	110	6,81

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	7,39

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NOŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	13,20

2 NOŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	16,40

3 NOŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	17,30

4 NOŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	14,00

5 NOŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	12,30

6 WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	15,60

7 WYDRAŻACZ DO KULEK, PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	22,40

8 WYDRAŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	14,70
334115	20	210	17,30

ZESTAW DO CARVINGU

- 7 elementów
- w zestawie:
 - obieraczka do warzyw
 - nóż dekoracyjny do masła
 - 2x nóż dekoracyjny do kulek: 15 mm i 22 mm
 - nóż dekoracyjny do cytrusów
 - nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy
 - wydrążacz do jabłek

INOX



Nr kat.	Cena netto
334406	151,00

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto
334120	55	125	15,30

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	5,01

OTWIERACZ DO KONSERW

- mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami
- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	321,00
2.	300000	Kółko	25	-	54,40
3.	300010	Nóż	-	40	26,50

Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	560	199,00

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

- urządzenie przystosowane do obierania, krojenia oraz wydrążania
- urządzenie wykonane z żeliwa i niklowanej stali
- podstawa z przyssawką do blatu stołu

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	66,70



AI



SZATKOWNICA DO WARZYW (SŁUPKI I KOSTKA)

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek: 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

AI

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	333014	Szatkwonica	215	225	515	3,2	299,00
2.	333314	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	80,00
3.	333114	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	80,00
4.	333214	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	80,00

SZATKOWNICA MANDOLINA

- pomocna w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia: plasty: od 0,5 do 9 mm, słupki julienne: 4,5 x 4,5 mm i 9 x 9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna, antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	144,00



KRAJALNICA DO KIELBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kielbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plasterów: 18 mm, ilość noży: 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	359,00

TIMER, MINUTNIK CZASOWY

- możliwość postawienia, zawieszenia i przypięcia na metalowych powierzchniach
- czytelny wyświetlacz cyfrowy o wymiarach 45x19 mm
- możliwość ustawienia godzin, minut i sekund
- zasilanie na baterię AAA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620899	89	38	69	45,10

WAGI POMOCNICZE

- przeznaczone do pracy na kuchni jako urządzenia pomocnicze lub kontrolne
- ciekłokrystaliczny wyświetlacz
- wielokrotne tarowanie
- możliwość pracy bez zasilania
- zabezpieczenie przed przeciążeniem



WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie)
- automatyczne wyłączenie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru: ok 2 s
- zakresy pomiaru: g, lb, oz, ozt, dwt
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp.), cukierni (np. ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	292,00
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	231,00

PORT RS232 Z KABLEM DO PODŁĄCZENIA KASY FISKALNEJ/KOMPUTERA/POS

- port komunikuje wagi 730032, 730062, 730152 i 730302 z kasą fiskalną lub POS (program kasowy)

Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	127,00



WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaliczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 3 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicza
- obudowa z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	3,2	3	0,5	835,00
730060	260	270	122	3,2	6	1	875,00
730150	260	270	122	3,2	15	2	838,00
730301	260	270	122	3,2	30	5	875,00



Waga legalizowana

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	Waga	260	270	122	3,2	3	1	1142,00
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	1142,00
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	1142,00
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	1142,00
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	127,00

WAGA POMOCNICZA

- waga wodoodporna - IP68 - umożliwiają bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku
- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 50 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 0,5 s
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomicą
- obudowa ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	3,9	3	0,5	1669,00
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	1668,00
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	1669,00
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	1755,00
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	127,00

WAGI KALKULACYJNE


- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisanie kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS
- wagi legalizowane

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schówek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	1284,00

WAGI SKLEPOWE



- zastosowanie w gastronomii, handlu, przemyśle i aptekach
- 4 regulowane nóżki
- wagi legalizowane
- obudowa ABS

WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru: około 1 s
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	1156,00
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	1156,00
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	1156,00

WAGI MAGAZYNOWE

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje
- zabezpieczenie przed przeciężeniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- wagi legalizowane



WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenie, ważenie kontrolne, liczenie sztuk, sumowanie
- ruchomy wyświetlacz LCD
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciężenia
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Platforma (WxD) mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732032	305	489	542	355 305	10,9	30	10	230	1980,00
732062	420	686	896	550 420	17,5	60	20	230	2418,00
732152	420	686	896	550 420	17,5	150	50	230	2718,00
732352	500	785	896	650 500	27,6	300	100	230	3017,00

TERMOMETR LODÓWKOWY

- zakres temperatury: $-40 \div 40^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszenie



Nr kat.	Cena netto
620110	13,50

TERMOMETR SONDA

- zakres temperatury: $0 \div 300^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	16,20

TERMOMETR DO MLEKA

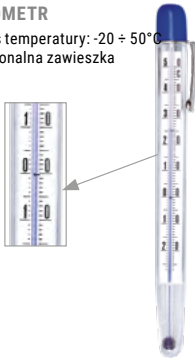
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: $0 \div 100^{\circ}\text{C}$



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	17,40

TERMOMETR

- zakres temperatury: $-20 \div 50^{\circ}\text{C}$
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	15,50

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- zakres temperatury: $-50 \div 280^{\circ}\text{C}$
- sonda: 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	63,40

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatury: $-50 \div 300^{\circ}\text{C} / -58 \div 572^{\circ}\text{F}$
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)

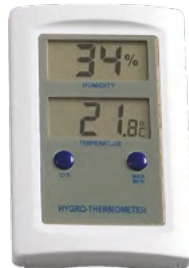


Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	83,30

TERMO-HIGROMETR

- zakres temperatury: $0 \div 50^{\circ}\text{C}$
- wilgotność: 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	80,20

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY

- zakres temperatury: $-50 \div 380^{\circ}\text{C}$
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	187,00



NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

Szeroki asortyment wysokiej jakości noży niezbędnych w gastronomii. Profesjonalne deski do krojenia stanowiące element wyposażenia każdej kuchni.

Noże i zestawy noży kuchennych 101-117
Tasaki, tłuczki do mięsa 104, 111, 125
Listwy magnetyczne 114
Ostrzałki i stalki 117-118

Nożyce kuchenne 119
Deski do krojenia, deski HACCP 120-124
Kłoc masarski 124

NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony) oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej o twardości 54-56 HRC

INOX



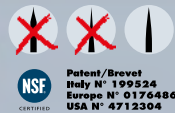
PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główny głęboko osadzony w rękojeści



ostrze wykonane z węglo-chromowo-molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X60CrMoV14 i twardości 54 – 56 HRC

okładzina rękojeści z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster

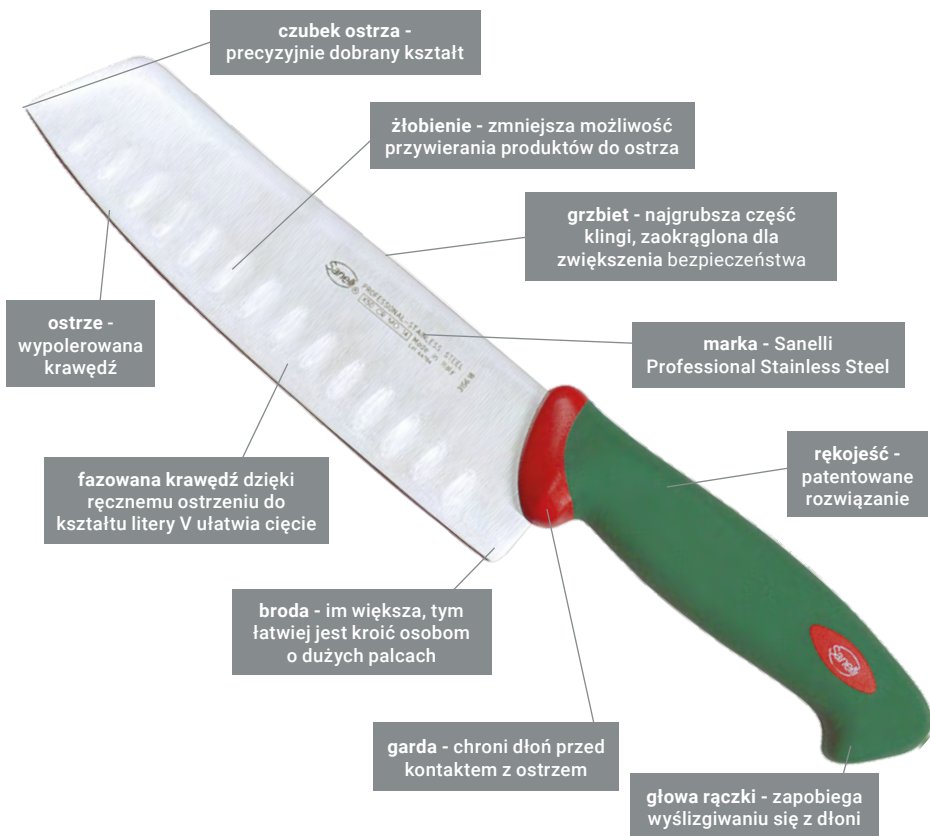


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

- wyprodukowane przez włoską światową markę, której tradycja sięga 1864 roku
- ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia noży, komfortu i efektywności pracy ich użytkowników
- każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- jednorodność krawędzi tnącej o optymalnym kącie (<math><35^\circ</math>) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- ergonomiczny kształt rączek opracowany został na Politechnice Mediolańskiej w jednostce badawczej Ergonomii Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- wyjątkowe rękojeści wykonane z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu mają właściwości antypoślizgowe



Rączki z Santoprenu produkowane są z wykorzystaniem trwałego materiału antibakteryjnego Biomaster; dodatek jonów srebra stanowiących integralną część tworzywa hamuje wzrost drobnoustrojów przez cały okres eksploatacji noży, eliminując z nich 99,71 % najbardziej zjadliwych bakterii: gronkowca złocistego opornego na metycylinę (MRSA) i pałeczki okrężnicy (łac. Escherichia coli)





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218200	Nóż kuchenny	200	145,00
	218250	Nóż kuchenny	255	142,00
	218300	Nóż kuchenny	300	180,00
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	150,00
	202240	Nóż do szatkowania	255	171,00
3.	219240	Nóż do chleba	235	97,80
	219320	Nóż do chleba	315	125,00
4.	220320	Nóż do wędlin	315	129,00
	220370	Nóż do wędlin i kebaba	370	148,00
5.	210240	Nóż do pieczenia	230	107,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	204220	Nóż do filetowania gętki	220	110,00
7.	201180	Nóż masarski	180	128,00
	201220	Nóż masarski	230	129,00
8.	207160	Nóż do oddzielania kości prostej	155	98,80
9.	203180	Nóż do nacinania	180	97,80
10.	208160	Nóż do oddzielania kości zagiętej	160	103,00
11.	209160	Nóż do oddzielania kości wąskiej	160	109,00
12.	205280	Nóż do łososia	275	101,00
13.	225330	Nóż do ryb	330	180,00



Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	215120	Nóż do pomidorów	115	60,70
2.	214100	Nóż do obierania	100	49,10
3.	216060	Nóż do jarzyn	60	44,90
4.	226180	Nóż japoński	180	132,00
5.	226161	Nóż japoński Santoku	160	91,50
6.	229180	Nóż do twardego sera	180	87,30
7.	270260	Łopatka do przewracania	260	180,00
8.	270150	Łopatka do przewracania	150	143,00
9.	264170	Łopatka do przewracania perforowana	170	121,00
10.	213160	Tasak	160	222,00
11.	212220	Stalka	220	158,00
	212300	Stalka	300	205,00
12.	231360	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	349,00
13.	200005	Zestaw noży	-	428,00



NOŻE SANELLI

- linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC
- wysoka jakość cięcia
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY



Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	286212	Nóż kuchenny	210	93,30
	286252	Nóż kuchenny	255	109,00
2.	286182	Nóż uniwersalny	180	73,30
	286222	Nóż uniwersalny	230	89,30
3.	286243	Nóż do pieczenia	230	64,80
4.	286242	Nóż do chleba	235	63,90
4.	286102	Nóż do obierania	95	27,40
	287110	Nóż do obierania	110	17,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	287111	Nóż do obierania	110	17,50
7.	287112	Nóż do pomidorów	120	20,80
8.	287120	Nóż uniwersalny	120	19,30
9.	286062	Nóż do jarzyn	60	25,10
	287070	Nóż do jarzyn	70	17,20

NOŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	13,80

WIDELEC



Nr kat.	L mm*	Cena netto
287132	120	47,00

NOŻE KUTE STALGAST ELITE



- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów

twierdzość głowni 54-56 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali klasy X50CrMoV15

krawędź ostrza utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona okładziny SteriShield™



Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	290200	Nóż kuchenny	200	158,00
	290250	Nóż kuchenny	250	163,00
2.	290201	Nóż kuchenny karbowany	200	153,00
3.	291230	Nóż kuchenny	230	129,00
4.	291150	Nóż do trybowania	150	110,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	293065	Nóż do jarzyn	65	61,10
6.	295180	Nóż Santoku	180	163,00
7.	292150	Widelec "prosty"	150	105,00
8.	212257	Stalka diamentowa	255	52,30

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- wykonane ze stali kutej
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia


1

6

2

7

3

8

4

9

5
Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218209	Nóż kuchenny	200	45,40
	218259	Nóż kuchenny	255	82,20
	218309	Nóż kuchenny	300	82,20
2.	219209	Nóż do chleba	200	38,00
3.	203139	Nóż do mięsa	130	23,30
	203209	Nóż do mięsa	200	38,80
4.	209159	Nóż do filetowania	155	35,40
	204189	Nóż do filetowania	180	31,20

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	217139	Nóż do steków/pomidorów	115	21,80
6.	214109	Nóż do obierania	100	26,00
7.	216089	Nóż do jarzyn	80	25,00
8.	211189	Widelec	180	35,10
9.	212259	Stalka	250	26,80

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



Pełna oferta zestawów noży na str. 115-117

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218208	Nóż kuchenny	210	26,10
	218258	Nóż kuchenny	240	36,50
2.	210208	Nóż do pieczenia	200	18,00
3.	219208	Nóż do chleba	195	21,50
4.	214108	Nóż do obierania	100	16,60
	214138	Nóż do obierania	115	13,10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	216088	Nóż do jarzyn	75	17,70
6.	211158	Widelec	150	20,10
7.	227259	Nożyce do drobiu	250	31,80
8.	212259	Stalka	250	26,80
	212309	Stalka	300	26,80

NOŻ JAPOŃSKI SASHIMI

- doskonale zaprojektowany od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces produkcji składa się z 50 etapów
- kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzuje się twardością 54-56 HRC
- do ich wykonania wykorzystuje się wysokiej jakości stop niemieckiej stali chirurgicznej o strukturze martenzytycznej
- krawędź tnąca klingi jest jednostronnie ostrzona zgodnie z japońską tradycją



Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	97,80



NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń



1 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283261	●	260	74,20
283262	●	260	66,80
283263	●	260	66,80
283264	●	260	66,80
283265	●	260	66,80
283266	○	260	66,80



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251	●	250	53,40



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201	●	200	51,90
283202	●	200	46,70
283203	●	200	51,90



4 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181	●	180	45,10
283183	●	180	42,90
283184	●	180	36,10
283186	□	180	38,60



5 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181	●	180	38,50
284183	●	180	38,50
284184	●	180	34,20
284185	●	180	34,20



6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151	●	150	41,00



7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091	●	90	14,30
283092	●	90	21,00



8 NÓŻ DO WARZYW

• ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142	●	100	22,70



9 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062	●	60	13,40



10 NÓŻYCKI DO ZIOŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	33,20



11 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

• wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283114	●	150	28,30

**12 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI**

• zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121	●	150	37,30

**13 TASAK**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191	●	180	95,00

**14 NÓŻ DO FILETOWANIA**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304	●	300	36,50

15 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	51,10

**16 NÓŻ MASARSKI**

• zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311	●	250	36,50

**17 NÓŻ DO CHLEBA**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256	○	250	40,60
283306	○	300	45,50





18 NOŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

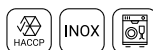
Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366	□	360	186,00

19 NOŻ DO SERÓW MIĘKKICH



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156	□	150	20,20

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



- kolorowy uchwyt

System oznaczenia HACCP:	 SUROWE MIĘSO	 WARZYWA	 DRÓB SUROWY
	 RYBY	 NABIAŁ	 MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY

1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151	●	160	15,20
281152	●	160	15,20
281153	●	160	15,20
281154	●	160	15,20
281156	●	160	13,60



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211	●	220	18,40
281212	●	220	18,40
281213	●	220	18,40
281214	●	220	18,40
281215	□	220	18,40
281216	●	220	18,40



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251	●	250	23,70
281252	●	250	23,70
281253	●	250	23,70
281254	●	250	23,70
281255	□	250	23,70
281256	●	250	23,70





4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284303	●	300	17,40



5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151	●	160	13,20
282154	●	160	12,30



6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081	●	90	7,51
285082	●	90	7,51
285083	●	90	7,51



7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	●	100	11,30



8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102	●	105	14,30



9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012	●	85	7,58





POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
201000	515	230	80	75,10

LISTWA MAGNETYCZNA Z Haczykami

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	248308	2	330	26,90
2.	248458	5	450	33,80
3.	248608	6	625	41,50



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	61,50



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	18,90
249558	550	32,50



PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	249558	Listwa magnetyczna	550	32,50
2.	218200	Nóż kuchenny	200	145,00
3.	264170	Lopatka do przewracania perforowana	170	121,00
4.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	110,00
5.	201220	Nóż masarski	230	129,00
6.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	109,00
7.	214100	Nóż do obierania	100	49,10



ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212257	Stalka diamentowa	255	52,30
2.	292150	Widelec "prosty"	150	105,00
3.	295180	Nóż Santoku	180	163,00
4.	290200	Nóż kuchenny	200	158,00
5.	291230	Nóż kuchenny	230	129,00
6.	291150	Nóż do trybowania	150	110,00
7.	293065	Nóż do jarzyn	65	61,10
8.	201000	Pokrowiec	-	75,10



ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	249338	Listwa magnetyczna	330	18,90
2.	212309	Stalka	300	26,80
3.	218208	Nóż kuchenny	210	26,10
4.	210208	Nóż do pieczenia	200	18,00
5.	211158	Widelec	150	20,10
6.	214108	Nóż do obierania	100	16,60

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC


ETUI NA NOŻE STALGAST

- wykonane z nieprzemakalnego materiału
- zapinane na rzep
- 6 przegród na noże
- wymiar WxD: 125x410 mm (po rozłożeniu 615x350 mm)



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212259	Stalka	250	26,80
2.	211189	Widelec	180	35,10
3.	218209	Nóż kuchenny	200	45,40
4.	219209	Nóż do chleba	200	38,00
5.	203209	Nóż do mięsa	200	38,80
6.	209159	Nóż do filetowania	155	35,40
7.	200019	Etui na noże	-	71,10

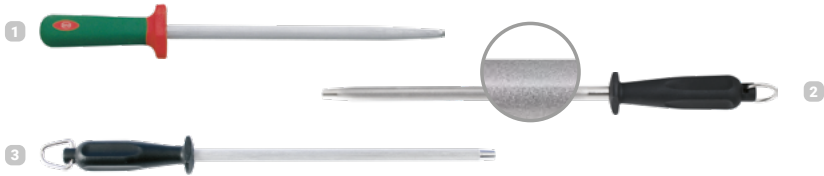
ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm



Nr kat.	Cena netto
200005	428,00

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212220	Stalka Sanelli	220	158,00
	212300	Stalka Sanelli	300	205,00
2.	212259	Stalka	250	26,80
	212309	Stalka	300	26,80
3.	212257	Stalka diamentowa	255	52,30

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węgla wolframu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	36,60

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwie części ostrzące, jedna wykonana z węgla wapnia, druga ceramiczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	35,20

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- wyposażona w antypoślizgową przysawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	66,00



MASZYNA DO OSTRZENIA NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży i nożyczek
- do ostrzenia noży gładkich
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- 2 prowadnice umożliwiające ostrzenie prawej lub lewej strony noża

0,07kW



Szufladka na opiłki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242180	190	90	80	1950	0,07	230	407,00

MASZYNA DO OSTRZENIA NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży, w tym noży ze stali węglowej oraz nożyczek
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- posiada łatwo wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- 2 prowadnice kątowe do noży z cienkim ostrzem oraz grubym ostrzem w tym tasaków
- kąt ostrzenia 14°-28°
- możliwość ostrzenia noży ze stali węglowej
- wymienne taśmy ostrzące
- szuflada na opiłki

0,11kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242500	320	110	130	3000	0,11	230	758,00

MASZYNA DO OSTRZENIA NOŻY

- maks. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki

0,09kW



Szufladka na opiłki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	642,00

NOŻYCE

INOX



1



4



2



5



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	22,50
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	150,00
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	31,80
4.	227240	Nożyczki do drobiu	240	36,60
5.	227200	Nożyczki do ziół	200	33,20

OBIERACZKI

Sanelli



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	17,50
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	11,20
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	15,30
2.	334100	Obieraczka do warzyw	50	100	19,60
3.	334006	Obieraczka	35	155	18,30

Ostrze model 334120



DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach



System oznaczenia HACCP:



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	147,00
341320	GN1/2 z wycięciem	144,00
341530	GN1/1 z wycięciem	316,00

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	●	450	300	13	28,30
341452	●	450	300	13	28,30
341453	●	450	300	13	28,30
341454	●	450	300	13	28,30
341455	○	450	300	13	28,30
341456	●	450	300	13	28,30

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	55,20

DESKI Z WYCIĘCIEM

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321	●	325	265	12	27,60
341322	●	325	265	12	27,60
341323	●	325	265	12	27,60
341324	●	325	265	12	27,60
341325	○	325	265	12	27,60
341326	●	325	265	12	27,60



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531	●	530	325	15	60,80
341532	●	530	325	15	60,80
341533	●	530	325	15	60,80
341534	●	530	325	15	60,80
341535	○	530	325	15	60,80
341536	●	530	325	15	60,80



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631	●	600	400	18	85,50
341632	●	600	400	18	85,50
341633	●	600	400	18	85,50
341634	●	600	400	18	85,50
341635	○	600	400	18	85,50
341636	●	600	400	18	85,50

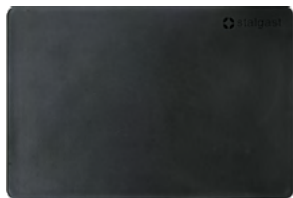


DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	341457	Deska gładka	450	300	13	28,30
2.	341327	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	27,60
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	60,80
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	85,50

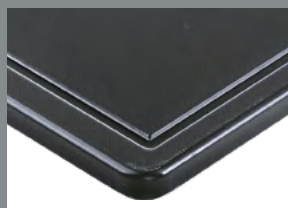


1



1

Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka



DESKA DO KROJENIA



- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nożki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340300	300	220	10	23,00
340350	350	250	20	54,00
340500	500	340	20	105,00
340600	600	390	20	151,00

Antypoślizgowe
nożki



DESKA DO KROJENIA



- polecana do zastosowania na zapleczu kuchennym oraz barze
- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- idealne rozwiązanie dla gładkich blatów
- wyposażona w praktyczny wieszak
- odporność do temp. + 90° C



Antypoślizgowa
powłoka na
krawędziach
deski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	15,80
340351	350	250	10	31,70

DESKA DO KROJENIA

- wykonana z drewna bukowego
- deski 342250, 342400, 342500 grubość 20 mm
- deski 344400, 344500, 344600 grubość 40 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	342250	300	250	20	48,70
2.	342400	400	300	20	57,50
3.	342500	500	300	20	72,10

KŁOC MASARSKI

- płyta kłoca z polietylenu
- wymiary płyty kłoca (WxDxH): 500x400x50 mm
- podstawa ze stali nierdzewnej

PE



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	873,00



KŁOC MASARSKI

- płyta kłoca z drewna bukowego i grabowego
- solidna i stabilna konstrukcja
- modele 684416, 684411 na podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej



1	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
	684416	400	400	850	890,00
	684411	400	400	800	790,00

2	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
	684515	400	500	150	779,00
	684510	400	500	100	615,00

SIEKACZ ZMIĘK CZAJĄCY DO MIĘSA

- ostrza w dwóch rzędach wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- włókna mięsa zostają nacięte, nie zmiadzone
- możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	■	45	145	45	103	54,10

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- długość rączki 185 mm

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	122,00

RĘKAWICA STALOWA

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001	■	M	457,00
240004	■	L	457,00

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	82,80

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające

AI



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	30,70

TŁUCZEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu
- 2 powierzchnie rozbijające

AI



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	32,20



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Klasyczna zastawa stołu rekomendowana do profesjonalnej gastronomii. Nowoczesne linie szkła oraz sztucce zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji, polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu i innych.

Sztucce	127-144	Młynki do przypraw	203
Sztucce do steków i pizzy	145-146	Moździerz z tłuczkiem	203
Porcelana dla dzieci	146-147	Koszyki do pieczywa	204-205
Porcelana i zastawa stołowa	147-174	Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu	206
Szkoło	175-199		
Zestawy do przypraw	200-201		

SZTUĆCE CATERINGOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354160	Łyżka stołowa	178	12	1,39
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	1,39
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	2,33
4.	354110	Łyżeczka do herbaty	138	12	0,75



SZTUĆCE BAROWE

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354060	Łyżka stołowa	175	12	1,32
2.	354050	Widelec stołowy	180	12	1,41
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	2,59
4.	354010	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,06



SZTUĆCE BISTRO

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355061	Łyżka stołowa	176	12	1,26
2.	355051	Widelec stołowy	176	12	1,26
3.	355081	Nóż stołowy	205	12	3,21
4.	355011	Łyżeczka do herbaty	132	12	1,06



SZTUĆCE KONESER

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355160	Łyżka stołowa	188	12	1,96
2.	355150	Widelec stołowy	188	12	2,57
3.	355180	Nóż stołowy	205	12	3,04
4.	355110	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,73



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353060	Łyżka stołowa	195	12	1,99
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	1,82
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	2,96
4.	353010	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,13



SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX
18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351061	Łyżka stołowa	187	12	3,31
2.	351051	Widelec stołowy	190	12	3,15
3.	351081	Nóż stołowy	205	12	3,31
4.	351011	Łyżeczka do herbaty	135	12	2,31



SZTUĆCE CLASSIC

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357060	Łyżka stołowa	190	12	3,64
2.	357050	Widelec stołowy	195	12	3,64
3.	357080	Nóż stołowy	230	12	4,27
4.	357010	Łyżeczka do herbaty	140	12	2,65
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	2,81
6.	357140	Łyżeczka do kawy	100	12	2,28



SZTUĆCE ARDILA

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357460	Łyżka stołowa	197	12	2,68
2.	357450	Widelec stołowy	201	12	2,68
3.	357480	Nóż stołowy	225	12	4,03
4.	357410	Łyżeczka do herbaty	133	12	1,52



SZTUĆCE NAVIA

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350260	Łyżka stołowa	189	12	3,48
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	3,48
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	7,15
4.	350210	Łyżeczka do herbaty	139	12	2,66
5.	350270	Łyżka wazowa	305	1	5,06



SZTUĆCE SEGURA

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355760	Łyżka stołowa	185	12	3,12
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	3,12
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	7,29
4.	355710	Łyżeczka do herbaty	133	12	2,22
5.	355740	Łyżeczka do kawy	115	12	2,08
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	12	2,22



SZTUĆCE DUERO

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	356660	Łyżka stołowa	206	12	3,28
2.	356650	Widelec stołowy	206	12	3,28
3.	356680	Nóż stołowy	225	12	5,74
4.	356610	Łyżeczka do herbaty	143	12	2,23
5.	356620	Widelec deserowy	185	12	3,53
6.	356640	Łyżeczka do kawy	116	12	1,70



SZTUĆCE EBRO

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350660	Łyżka stołowa	206	12	2,42
2.	350650	Widelec stołowy	206	12	2,42
3.	350680	Nóż stołowy	240	12	5,23
4.	350610	Łyżeczka do herbaty	140	12	1,95

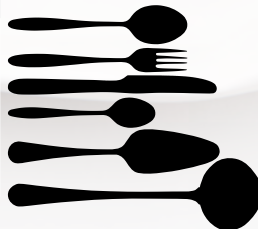


SZTUĆCE TAMBRE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355660	Łyżka stołowa	200	12	3,34
2.	355650	Widelec stołowy	200	12	3,23
3.	355680	Nóż stołowy	218	12	5,76
4.	355610	Łyżeczka do herbaty	147	12	2,95
5.	355640	Łopátka do tortu	220	1	3,43
6.	355670	Łyżka wazowa	305	1	7,44



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351060	Łyżka stołowa	195	12	8,91
2.	351050	Widelec stołowy	192	12	8,59
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	10,50
4.	351010	Łyżeczka do herbaty	137	12	4,95
5.	351140	Łyżeczka do kawy	114	12	4,27
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	4,64



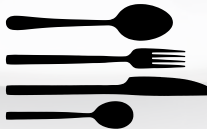
SZTUĆCE TURIA

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350560	Łyżka stołowa	198	12	4,06
2.	350550	Widelec stołowy	218	12	4,89
3.	350580	Nóż stołowy	229	12	7,20
4.	350510	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,26



SZTUĆCE KANADI

INOX
18/10

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	359860	Łyżka stołowa	200	12	7,49
2.	359850	Widelec stołowy	195	12	7,49
3.	359880	Nóż stołowy	210	12	9,99
4.	359810	Łyżeczka do herbaty	110	12	2,69
5.	359840	Łyżeczka deserowa	153	12	4,99
6.	359820	Widelczyk do ciasta	156	12	4,99

SZTUĆCE AKENDIZ

INOX
18/10

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	359960	Łyżka stołowa	200	12	7,49
2.	359950	Widelec stołowy	198	12	7,49
3.	359980	Nóż stołowy	207	12	9,99
4.	359910	Łyżeczka do herbaty	109	12	2,69
5.	359940	Łyżeczka deserowa	154	12	4,99
6.	359920	Widelczyk do ciasta	157	12	4,99

SZTUĆCE BAGUETTE

- cena za sztukę

 INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353360	Łyżka stołowa	193	12	6,47
2.	353350	Widelec stołowy	190	12	6,47
3.	353380	Nóż stołowy	225	12	9,54
4.	353310	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,55
5.	353340	Łyżeczka do kawy	120	12	3,19
6.	353320	Widelczyk do ciasta	143	12	3,55



SZTUĆCE HIDRAULIC

- zalecamy podczas mycia w zmywarce umieszczać produkt w koszyku na sztućce
- cena za sztukę

 INOX
18/0


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353260	Łyżka stołowa	200	12	6,96
2.	353250	Widelec stołowy	200	12	6,96
3.	353280	Nóż stołowy	220	12	10,10
4.	353210	Łyżeczka do herbaty	140	12	4,04
5.	353261	Łyżka stołowa	200	12	11,00
6.	353251	Widelec stołowy	200	12	11,00
7.	353281	Nóż stołowy	220	12	16,10
8.	353211	Łyżeczka do herbaty	140	12	7,20



SZTUĆCE BCN KOLOR

- zalecamy podczas mycia w zmywarce umieszczać produkt w koszyku na sztućce
- cena za sztukę

 INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353160	Łyżka stołowa	200	12	12,80
2.	353150	Widelec stołowy	200	12	12,80
3.	353180	Nóż stołowy	221	12	15,20
4.	353110	Łyżeczka do herbaty	140	12	9,50
5.	353190	Łyżeczka do latte	202	12	11,10
6.	353120	Widelczyk do ciasta	140	12	9,50



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353161	Łyżka stołowa	200	12	12,80
2.	353151	Widelec stołowy	200	12	12,80
3.	353181	Nóż stołowy	221	12	15,20
4.	353111	Łyżeczka do herbaty	140	12	9,50
5.	353191	Łyżeczka do latte	202	12	11,10
6.	353121	Widelczyk do ciasta	140	12	9,50





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353162	Łyżka stołowa	200	12	12,80
2.	353152	Widelec stołowy	200	12	12,80
3.	353182	Nóż stołowy	221	12	15,20
4.	353112	Łyżeczka do herbaty	140	12	9,50
5.	353192	Łyżeczka do latte	202	12	11,10
6.	353122	Widelczyk do ciasta	140	12	9,50



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

- noże z rękojeścią wykonaną z trwałego tworzywa sztucznego lub drewna
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- modele z rękojeścią z tworzywa można myć w zmywarkach

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298111		110	1	16,90
2.	298115		115	1	24,80



WIDELEC DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298101	95	1	8,84



TALERZE DO PIZZY

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	30,80
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	38,00
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	11,00
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	24,00

 LUBIANA



1

 Bormioli



2

 Fortina



3

SZTUĆCE DLA DZIECI

INOX
18/0

- zaprojektowane specjalnie dla dzieci
- zalecane dla alergików i uczulonych na nikiel
- rozmiary dostosowane dla małych dzieci
- cena za sztukę



SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- nóż 358180 wykonany bez ostrza do rozdzielania potraw
- zaokrąglone ząbki w widelczyku

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358160	Łyżka stołowa	153	12	3,60
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	3,52
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	5,03
4.	358110	Łyżeczka do deserów	135	12	3,10

SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358061	Łyżka stołowa	168	12	2,96
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	3,10
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	4,83
4.	358011	Łyżeczka do deserów	133	12	2,36

PORCELANA DLA DZIECI

- zaprojektowana specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	395950	Talerz płytki	160	6	14,80
2.	395954	Talerz płytki	240	6	20,70

PORCELANA DLA DZIECI

- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395944	Kubek	80	82	0,27	6	37,30
2.	395945	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	36,80
	395946	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	40,20
3.	395947	Talerz płytki	165	-	-	6	26,80
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	34,40
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	45,90



1

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388751	Talerz płytki	200	18	-	6	5,26
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	6,40
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	6,17



1



2



3

GRANGUSTO



- zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii
- nowoczesne, proste i eleganckie wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	388627	330	240	25	12	16,90
2.	388628	217	163	19	12	8,85
3.	388629	280	210	22	12	11,60

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	12,50



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWNIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	15,00

TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	16,80

TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	14,90



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	19,10

TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	17,30

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	15,30

AROMATECA



- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- klasyczne proste wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388791	Filiżanka	109	74	0,22	12	8,63
2.	388780	Spodek	145	17	-	6	6,81



FILIŻANKA DO ESPRESSO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388781	Filiżanka	83	54	0,08	12	6,57
2.	388770	Spodek	122	15	-	6	6,19



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	8,13



KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	5,95

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- klasyczna biała, gładka, dekorowana zastawa stołowa do zastosowań w profesjonalnej gastronomii
- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny, o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne
- podlega recyklingowi
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo
- nie absorbuje smaków i zapachów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	5,09
388652	255	22	6	6,70

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	6,26

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	8,99

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	8,64

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	19,20

6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm
- podana cena za komplet (6 szt. spodków + 6 szt. filiżanek)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	85,90



Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	5,15
388602	250	23	6	6,13

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	6,60

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	8,34

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	8,97
388605	Spodek	145	18	-	6	2,89

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	10,10
388613	300	27	220	6	18,40

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	388608	81	107	0,32	6	9,09
7.	388610	74	90	0,25	24	8,99

8 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	11,00



PORCELANA CZARNA I KOLOROWA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI

• gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396101	255	25	1	37,10
396102	305	35	1	56,90

2 TALERZ GŁĘBOKI

• gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	37,10
396104	305	65	0,45	1	70,30

3 TALERZ PŁYTKI

• żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	46,70
396112	305	40	1	80,30

4 TALERZ GŁĘBOKI

• żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	60,40
396114	305	70	0,50	1	90,30



Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	9,18

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	9,54

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	10,20

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	17,90

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	10,20

PORCELANA LUBIANA



- nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

AFRODYTA

str. 155-156



WERSAL

str. 157-158



KASZUB / HEL

str. 159-161



MARRAKESZ

str. 162-164



RONDO

str. 165



STONE AGE

str. 166-167



BOSS

str. 168



AFRODYTA

 LUBIANA

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	105,00

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	9,27
390011	185	55	0,70	6	11,20
390012	230	65	1,40	6	29,10

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	17,00
390018	170	20	6	11,20
390019	190	20	6	11,60
390020	210	20	6	12,20
390021	260	20	6	24,50
390022	270	20	6	24,60

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6 15,70
390014	Spodek	170	-	-	6 7,20

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6 13,70

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6 23,10

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6 12,20

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6 18,70

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto
11	9. 390005	Filiżanka	60	50	0,10	6 8,87
	390013	Spodek	135	-	-	6 6,07
	10. 390006	Filiżanka	85	55	0,19	6 11,40
	390015	Spodek	160	-	-	6 6,25
	11. 390004	Filiżanka	90	60	0,25	6 11,90
	390015	Spodek	160	-	-	6 6,25

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	37,10
390008	330	230	25	6	46,70

WERSAL

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie

 LUBIANA




Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	10,50
390420	170	15	6	11,20
390421	190	20	6	11,50
390422	210	20	6	12,00
390423	240	25	6	13,90
390424	265	25	6	16,40
390425	270	25	6	23,30

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	13,50

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	13,30

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	9,94
390427	185	55	0,60	12	11,10

BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	18,30
390417	Spodek	160	-	-	6	6,62

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	35,20

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	22,30

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	30,30

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	46,90

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	52,20

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	11,00

12 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
12	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	11,40
	390416	Spodek	120	-	-	12	5,74
13	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	13,20
	390415	Spodek	145	-	-	6	6,24
14	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	15,90
	390417	Spodek	160	-	-	6	6,62

15 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
15	390102	65	35	0,06	12	5,98
16	390101	80	40	0,10	12	6,75

17 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	36,40
390412	320	235	30	6	46,60

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancja na stalgast.com
*w tabeli podana pojemność całkowita

KASZUB / HEL

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



LUBIANA





Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	8,13
390216	230	60	1,0	6	21,30

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	21,40

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	21,50
390232	290	50	1,3	6	26,40

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	149,00

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	7,03
390234	170	20	6	7,03
390235	190	20	6	8,21
390236	210	25	6	9,35
390237	245	25	6	11,30
390238	265	35	6	17,70

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	10,50
390229	240	40	0,8	6	11,10

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	13,10
	390221	Spodek	160	-	-	6	6,25
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	10,10
	390227	Spodek	160	-	-	6	6,12

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	26,60
390218	145	60	0,22	6	28,90

10 PÓLMISEKOWALNY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	390223	240	160	30	6	19,30
11.	390224	280	195	35	6	28,80

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	22,50
390226	240	140	35	6	24,00



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	21,30

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	40,10

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	40,30

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	7,45

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	16,30

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	390211	65	65	0,10	6	7,55
7.	390212	85	95	0,25	6	10,20
8.	390213	90	125	0,40	6	13,20

9 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390209	90	100	0,35	6	8,61
10.	390210	95	130	0,60	6	11,20

11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	9,34
13.	390219	Spodek	120	-	-	12	5,30
12.	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	9,76
	390220	Spodek	155	-	-	6	6,02
13.	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	9,84
	390222	Spodek	145	-	-	6	5,79



MARRAKESZ

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szary wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej

 LUBIANA



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390086	175	14	6	19,20
390073	200	17	6	19,80
390077	260	15	6	28,10

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	20,80



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	40,00
390085	205	205	12	6	50,40
390078	255	255	15	6	71,20
390084	305	305	18	6	85,30

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	46,40
390080	290	130	15	6	54,00
390081	310	240	17	6	66,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	22,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	26,30



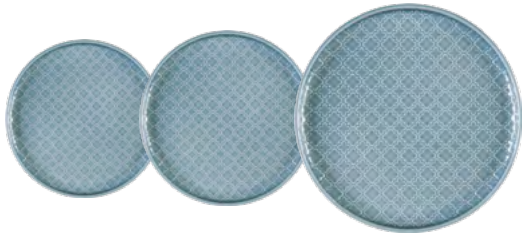
FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	31,80
390072	Spodek	150	17	-	6	12,90

MARRAKESZ



- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szaroniebieski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



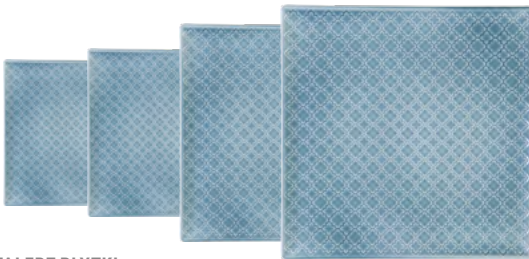
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390123	175	12	6	19,20
390113	200	17	6	19,80
390116	260	15	6	28,10



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	20,80



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	40,00
390124	205	205	14	6	50,40
390117	255	255	15	6	71,20
390122	305	305	18	6	85,30



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	46,40
390119	290	130	15	6	54,00
390120	310	240	17	6	66,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	22,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	26,30



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	31,80
390112	Spodek	150	17	-	6	12,90

MARRAKESZ

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- czarny wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchenke mikrofalowej

 LUBIANA



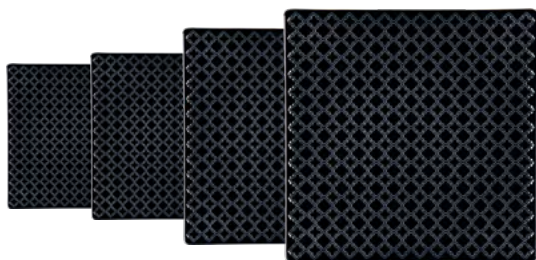
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	19,20
390128	200	17	6	19,80
390131	260	15	6	28,10



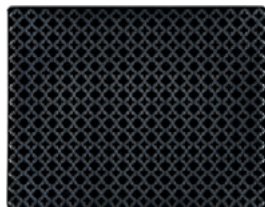
TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	20,80



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	40,00
390139	205	205	14	6	50,40
390132	255	255	15	6	71,20
390137	305	305	18	6	85,30



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	46,40
390134	290	130	15	6	54,00
390135	310	240	17	6	66,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	22,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	26,30



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	31,80
390127	Spodek	150	17	-	6	12,90

RONDO

- dostępna w dwóch wariantach kolorystycznych
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchenke mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390091	220	33	6	29,90
390092	270	39	6	43,20



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	29,70



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	29,50



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	29,30



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	29,90
390097	270	39	6	43,20



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	29,70



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	29,50



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	29,30

STONE AGE



- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- morski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390048	250	28	4	41,80
390049	280	31	4	56,40
390043	330	30	6	95,70

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	39,70

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	104,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	37,50

PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	122,00

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	39,10
390041	220	76	6	82,60



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	40,60

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	38,50
390052	Spodek	170	20	-	4	22,80

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	26,60
390053	Spodek	125	20	-	4	17,90

STONE AGE

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- beżowy wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390062	250	28	4	41,80
390063	280	31	4	56,40
390059	330	30	6	95,70



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	39,70



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	104,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	37,50



PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	122,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	39,10
390057	220	76	6	82,60



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	40,60



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto	
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	38,50
390066	Spodek	170	20	-	4	22,90



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto	
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	26,50
390067	Spodek	125	20	-	4	17,80

BOSS

- linia charakteryzująca się elegancją połączoną z uniwersalnością i doskonałą funkcjonalnością
- ręcznie malowana porcelana
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchenke mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	22,10
390034	270	27	6	32,90



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	23,10



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	29,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	49,60



PÓLMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	86,90
390037	235	28	330	6	115,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	28,70



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	45,70



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	40,30

APULIA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	7,42
395201	260	20	6	13,50

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	11,20

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	4,86

4 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	16,60



LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	20,30
395802	250	250	25	6	28,50
395803	270	270	25	6	11,70

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	18,80

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	19,40

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	8,51

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395830	Filiżanka	60	52	0,10	6	14,10

6 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	17,90



PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	5,20
388102	180	22	6	7,15
388103	200	23	6	8,43
388104	230	23	6	11,50
388105	240	23	4	12,60
388106	250	25	4	12,80
388107	260	25	4	13,50
388108	280	33	3	20,60
388109	310	30	3	25,80

2



2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388154	220	40	0,500	6	5,54

3



3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	3,00
388123	200	40	0,210	6	9,82
388124	230	40	0,300	4	14,40
388125	250	45	0,350	4	21,40
388126	305	45	0,550	3	13,90

5



4



4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	3,43

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	3,43

6



7



6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	3,08

7 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	7,78
388240	Spodek	145	20	-	12	4,61

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	8,09
388238	Spodek	140	20	-	12	3,92

9 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	9,34
388166	Spodek	140	20	-	12	5,12
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	12,70
388168	Spodek	140	25	-	12	6,30



9



1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	80,10

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	3,22

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	19,40

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	3,68
388216	300	35	4	30,00
388217	360	35	3	18,30
388218	410	42	3	31,00

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	6,49

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	8,37

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	18,00
388184	170	120	0,640	2	27,20

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	7,06
388194	Spodek	155	24	-	12	3,85
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	9,77
388196	Spodek	160	24	-	12	5,76

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	10,30





1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388137	200	200	90	1,700	4	11,30

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	45,10

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	8,47

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	8,64
388176	115	110	0,290	6	11,40
388177	130	125	0,450	6	10,00

5 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388172	230	95	135	0,500	6	25,00

6 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	8,68

7 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	44,20

8 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	10,20
388157	145	65	0,550	12	12,70

9 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	3,66
388186	80	35	0,100	24	3,51
388187	90	40	0,130	12	4,70
388188	100	50	0,300	12	4,49

10 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	40,50

SZKŁO BORMIOLI ROCCO

- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



SZKLANKA ROCK BAR



SZKLANKA ROCK BAR



1

2

3



1

2

3



4

5



4

5

6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400611	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	2,69
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	4,26
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	4,46
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	5,31
5.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	5,72

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400432	Szklanka niska	■	82	89	0,270	6	9,74
2.	400434	Szklanka niska	■	82	89	0,270	6	9,74
3.	400436	Szklanka niska	■	82	89	0,270	6	9,74
4.	400431	Szklanka wysoka	■	83	120	0,370	6	10,50
5.	400433	Szklanka wysoka	■	83	120	0,370	6	10,50
6.	400435	Szklanka wysoka	■	83	120	0,370	6	10,50

SZKŁO LINIA LUCENT BLUE



- profesjonalne szkło do gastronomii o nowoczesnym designie
- kieliszki posiadają cienkie, laserowo cięte brzegi co zapewnia wysoki komfort użytkowania
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400406	Szklanka niska	73	104	0,300	6	13,00
2.	400405	Szklanka niska	78	113	0,375	6	14,10
3.	400404	Szklanka wysoka	73	141	0,430	6	14,20

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400403	Kieliszek do szampana	65	220	0,210	6	16,60
5.	400402	Kieliszek do białego wina	82	208	0,380	6	19,90
6.	400401	Kieliszek do czerwonego wina	92	221	0,535	6	21,10

SZKŁANKI AMERICA' 20 S



- ponadczasowy i elegancki kształt dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400424	Szklanka niska	●	83	83	0,300	6	13,80
2.	400422	Szklanka niska	●	88	92	0,370	6	14,90
3.	400428	Szklanka niska	●	83	83	0,300	6	13,80
4.	400426	Szklanka niska	●	88	92	0,370	6	14,90

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400423	Szklanka wysoka	●	68	158	0,400	6	13,90
6.	400421	Szklanka wysoka	●	73	162	0,490	6	15,10
7.	400427	Szklanka wysoka	●	68	158	0,400	6	13,90
8.	400425	Szklanka wysoka	●	73	162	0,490	6	15,10

SZKLANKI PULSAR



- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400445	Szklanka do wody	■	84	93	0,300	6	8,31
2.	400443	Szklanka do napojów	■	91	103	0,390	6	9,56
3.	400441	Szklanka do napojów	■	85	144	0,465	6	11,60

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400446	Szklanka do wody	■	84	93	0,300	6	8,31
5.	400444	Szklanka do napojów	■	91	103	0,390	6	9,56
6.	400442	Szklanka do napojów	■	85	144	0,465	6	11,60

SZKLANKA WIND



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400635	Szklanka niska	75	95	0,300	6	8,82
2.	400636	Szklanka niska	80	101	0,350	6	10,40

SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400413	Szklanka do wody	■	82	88	0,300	6	11,50
2.	400414	Szklanka do wody	■	82	88	0,300	6	11,50
3.	400415	Szklanka do wody	■	82	88	0,300	6	11,50

SZKLANKI IRIDE



- tradycyjny kształt w nowoczesnym wydaniu
- delikatnie barwione przezroczyste szklanki
- pojemność szklanek idealna do serwowania wody, drinków lub soków
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400411	Szklanka do wody	■	73	88	0,255	3	6,70
2.	400412	Szklanka do wody	■	73	88	0,255	3	6,70



SZKLANKA DO PIWA IRISH



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	8,68

SZKLANKA DO PIWA NONIX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	7,45

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400506	87	174	0,420	6	12,50
2.	400507	87	194	0,500	6	13,10

SZKLANKI I KIELISZEK SORGENTE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400526	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	5,57
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	9,76
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	10,30

SZKLANKA STONE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400528	Szklanka niska	89	107	0,390	6	12,00
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	15,30

SZKLANKA LONGUE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400631	Szklanka niska	81	82	0,390	6	9,28
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	12,80

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cięsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę


 CRYSTAL
GLASS


1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400565	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	12,00
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	11,70
3.	400567	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	14,20
4.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	9,18
5.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	68,80

SZKŁO CECHOWANE

- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	8,14
2.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	5,63

SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	3,06
400582	73	155	0,400	12	5,86



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	5,90
400592	90	136	0,500	12	5,19



SŁOIK FIDO

- pokrywa z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400576	83	84	0,200	6	11,70
400577	98	100	0,350	6	12,30



KUBEK SŁOIK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	6,84

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	12,40



ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	1,81
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	1,51



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	8,06
400572	253	0,500	12	10,00



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	8,47
2.	400596	116	125	0,300	6	13,20
3.	400597	130	90	0,375	12	9,24



1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400621	104	94	0,260	6	7,50
2.	400623	125	180	0,300	6	21,20



SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przezroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	35,70
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	42,90
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,300	2	48,20

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Próżnia ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,320	2	52,10
2.	400905	Szklanka	82	113	0,270	2	40,80
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,340	2	48,60

SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

Pasabahce
PROFESSIONAL



KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	5,39
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	7,25
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	8,15
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	7,47
5.	400112	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	5,37
6.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	6,26
7.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	6,86
8.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	6,17



KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	6,26
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	7,16
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	8,04
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	6,87

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400160	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	10,30
2.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	10,40
3.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	9,75

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400150	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	48	4,33
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	4,33
3.	400153	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	4,42


SZKLANKA I KIELISZKI AMBER


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400373	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	7,56
2.	400374	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	7,25
3.	400375	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	6,83
4.	400376	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	7,56
5.	400377	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	5,82

SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400250	Szklanka niska	67	110	0,425	6	6,68
2.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	11,80
3.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	11,20
4.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	10,50

KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	9,65
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	10,00
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	12,30
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	11,30
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	10,70
6.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	10,40

KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych

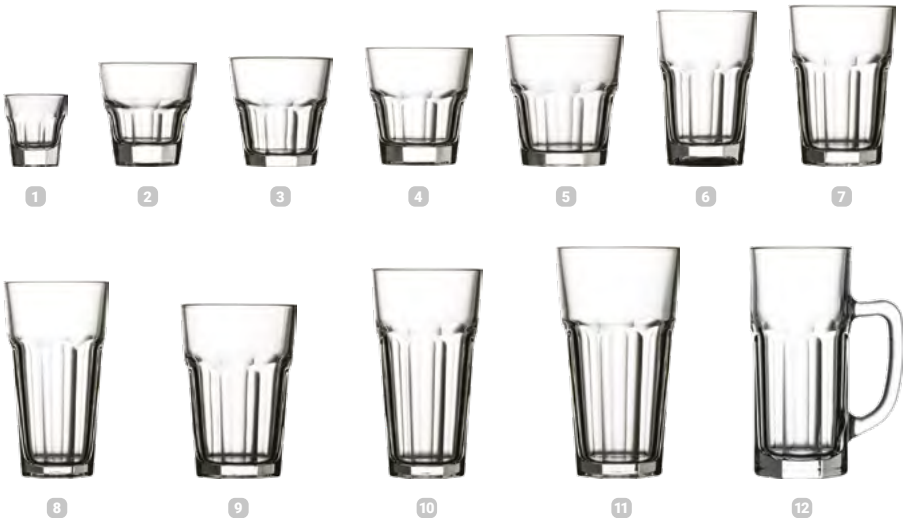


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	14,80
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	15,10
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	14,00
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	14,70
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	12,30
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	18,20
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	17,30

SZKŁO LINIA CASABLANCA

Paşabahçe
PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	3,07
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	4,12
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	4,65
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	4,75
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	5,48
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	5,41
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	5,93
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	5,59
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	6,55
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	8,23
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	9,45
12.	400027	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	11,40
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	21,40
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	33,30

SZKŁO LINIA TIMELESS



- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	6,94
2.	400336	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	8,86
3.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	16,20
4.	400323	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	11,60
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	12,20
6.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	16,10
7.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	16,80
8.	400337	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	10,60
9.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	9,77
10.	400340	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	14,00
11.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	10,80
12.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	12,50
13.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	11,40
14.	400344	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	14,10
15.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	13,10
16.	400338	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	14,90
17.	400339	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	18,00



SZKŁO TIMELESS



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400330	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	21,50
2.	400343	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	12,00
3.	400342	Dzbanek	134	217	1,440	1	41,30

SZKŁANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401340	Szklanka niska	■	85-79	96	0,350	4	15,20
2.	401341	Szklanka niska	■	85-79	96	0,350	4	18,40
3.	401320	Szklanka wysoka	■	77-70	161	0,450	4	16,70
4.	401321	Szklanka wysoka	■	77-70	161	0,450	4	20,50

SZKŁANKI LINKA

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401240	Szklanka niska	■	70-47	96	0,240	6	6,51
2.	401241	Szklanka niska	■	70-47	96	0,240	6	6,51
3.	401350	Szklanka wysoka	■	78-50	150	0,500	6	9,66
4.	401351	Szklanka wysoka	■	78-50	150	0,500	6	9,66

SZKLANKI GRANDE-S



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	5,60
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	5,91
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	4,14
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	7,16
5.	400216	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	6,23
6.	400218	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	5,06

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	4,70
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	5,25



SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	3,89
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	4,12
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	5,45
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	4,88

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	6,93
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	4,87
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	5,75
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	5,79

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	4,11
2.	400180	50-35	59	0,030	12	3,78
3.	400181	50-35	60	0,040	12	4,27
4.	400183	52-34	88	0,060	12	4,02
5.	400235	46	66	0,060	12	7,28



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	11,90
2.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	9,81
3.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	8,38
4.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	7,22
5.	400066	Kieliszek do margaryty	115-70	169	0,300	12	9,50



KIELISZKI HUDSON



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400229	Kieliszek do szampana	96,5	150	0,220	6	12,30
2.	400227	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	12,70
3.	400228	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	13,10

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400224	Szklanka niska	85	73	0,210	12	12,00	5.	400235	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	7,28
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	13,00	6.	400236	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	14,10
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	14,30	7.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	21,80
4.	400234	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	12,50	8.	400240	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	13,10

SZKLANKI ELYSIA

• gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401220	Szklanka niska	●	84	98	0,355	4	15,20
2.	401221	Szklanka niska	●	84	98	0,355	4	15,20
3.	401230	Szklanka wysoka	●	76	150	0,445	4	16,00
4.	401231	Szklanka wysoka	●	76	150	0,445	4	16,00

SZKLANKA TIN CAN



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400231	73	88	0,280	12	5,02
2.	400232	77	98	0,350	12	5,95
3.	400233	79	123	0,490	12	6,60



KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	8,60
2.	400353	78	103	0,330	24	8,48



KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	7,80

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400286	Szklanka niska	83	59	0,220	12	5,29
2.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	5,74
3.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	6,17

**SZKLANKI
GRANDE SUNRAY**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400266	Szklanka niska	98	105	0,390	12	5,13
2.	400267	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	4,92
3.	400268	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	5,34

SZKŁO LINIA DIONY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400271	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	10,80
2.	400272	Kieliszek do białego wina	85	169	0,230	12	10,50
3.	400273	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	10,80
4.	400275	Szklanka do whisky/wody	90	94	0,320	12	5,33
5.	400276	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	6,64

SZKLANKI LEAFY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400287	Szklanka do whisky	90	85	0,300	6	11,00
2.	400288	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	9,64
3.	400289	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	10,40

SZKLANKI NOVA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400380	Szklanka niska	66	81	0,135	6	4,07
2.	400381	Szklanka niska	81	86	0,315	6	5,19
3.	400382	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	5,80



SZKLANKI AMORF



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400386	Szklanka niska	84	86	0,340	4	8,79
2.	400387	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	9,90



SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	4,32
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	4,25
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,85

SZKLANKI IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	5,36

**FILIŻANKA
CAPPUCCINO/ESPRESSO**

• cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	11,00
400257	64	57	0,09	6	7,55

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,20



**KUBEK DO GORĄCYCH
NAPOJÓW**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	6,36

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	9,46
400196	84-75	162	0,360	6	9,70
400197	91-75	175	0,455	6	12,60

**FILIŻANKA DO HERBATY
ZE SPODKIEM**

- średnica spodka: 106 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400385	83	54	0,200	6	11,10

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	6	6,40
2.	400194	85-60	68	0,185	6	11,10
3.	400098	76-49	110	0,240	12	6,54
4.	400099	82-55	149	0,380	12	9,52

PUCHARKI



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	6,71
2.	400096	114-72	105	0,29	6	9,72
3.	400097	102-68	142	0,27	6	9,77
4.	400343	98-70	103	0,25	12	12,00
5.	400240	100-70	98	0,25	12	13,10

SOSJERKA



POPIELNICZKA



1



2

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	9,36
400085	94	0,170	12	16,30

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400007	84-107	37	12	5,69
2.	400113	72	37	24	5,06

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	4,87

KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400104	77-70	134	0,385	12	11,80
2.	400105	85-97	136	0,500	12	13,40
3.	400106	92-103	154	0,655	12	14,70

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400119	72	120,5	0,285	48	4,99
2.	400109	88	154	0,570	48	7,74

POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400189	70	142	0,390	12	8,59
2.	400187	67	188	0,380	6	8,30
3.	400373	72	180	0,395	6	7,56

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400039	80-58	180	0,320	12	3,59
2.	400390	80	210	0,55	12	8,66
3.	400136	77	197	0,480	12	7,45
4.	400190	70-62	210	0,410	6	9,21
	400191	75-70	220	0,510	6	9,33
	400192	80-73	235	0,660	6	9,98

DZBANEK

• do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400177	78-60	153	0,50	6	10,70
	400008	97-72	201	1,00	6	12,50
	400175	112-86	240	1,85	6	21,60
2.	400176	114-90	234	1,45	6	23,10



1



2

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	400169	104	227	1,50	6	22,50
4.	400378	120	248	2,50	1	23,30



3



4

MISKA

• szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400083	60	27	0,03	24	3,33
2.	400090	120	53	0,31	6	5,67
3.	400091	140	63	0,55	6	7,82
4.	400095	172	76	1,20	6	11,70
5.	400092	200	87	1,60	6	15,90
6.	400093	230	101	2,50	6	17,50
7.	400094	262	113	3,70	6	22,10



3



6

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	9,45
400207	64-80	203	0,50	6	11,20
400208	79-94	249	1,00	6	18,60

KARAFKA DO WINA

• typ „bordeaux”



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	6,84
400173	76-87	213	0,50	6	8,51
400172	93-107	262	1,00	6	10,80

KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400248	65	172	0,35	1	7,93
400238	81	230	0,50	1	10,70
400239	100	203	1,18	1	14,70

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400087	94	24	6,28
2.	400082	120	24	4,15



1



2



3

CUKIERNICA

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	400089	55-66	152	0,24	12	8,13

DZBANEK NA OLIWĘ

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400179	157	0,260	12	9,17
2.	400279	157	0,260	12	8,94



1



2



3



4

BUTELKA DO OLIWIY I OCTU

• do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
• metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	400290	31	60	60	208	0,365	2	15,80
4.	400291	17	60	60	290	0,500	12	14,80



1



2



3



4

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	3,37

SOSJERKA

• wykonana ze szkła
• cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	9,36
400085	94	0,170	12	16,30



SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	15,50
369250	0,25	19,50
369450	0,45	26,20



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	15,20

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	23,90

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	22,00

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	37,70

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	18,70

6 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	39,50

7 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	28,40

8 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	6,07

SERWETNIK



1



2



3



4

SERWETNIK

- nr kat. 364205 - pasują standardowe serwetki 1/8 po złożeniu na 12/9 cm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki do dyspenserów 17/17 cm

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	15,40
2.	364100	-	-	80	27,10
3.	364111	-	-	75	22,20
4.	364204	195	195	190	37,30

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364205	100	115	145	28,00
2.	364206	100	115	185	29,00

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

• taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	21,70



1

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	11,20

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	3,92

MLYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto
362411	200	45,40



MLYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto
362412	200	50,90
362413	300	78,80



MLYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362401	200	44,20
362402	300	72,60

MLYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena netto
1.	362421	„Królowa”	○	200	68,20
2.	362422	„Król”	●	200	68,20

MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wewnątrz oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	56,30



KOSZYK UNIERSALNY

- do koszyka 361611 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 270



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361611	GN 1/1	530	325	65	81,90
	361612	GN 1/2	325	265	65	48,60
	361613	GN 1/3	325	175	65	37,80
	361614	GN 1/4	265	160	65	32,40
	361616	GN 1/6	175	160	65	26,60
	361623	GN 2/3	325	355	65	61,20
2.	361617	owalny	185	135	70	18,90
	361619	owalny	240	125	70	20,70

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmocniony drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	361201	GN 1/1	530	325	80	95,40
	361203	GN 1/3	325	175	80	44,70
	361204	GN 1/4	265	160	80	37,70
	361206	GN 1/6	175	160	80	25,70
	361205	GN 2/3	325	355	80	66,50
4.	361301	GN 1/1	530	325	80	87,80
	361302	GN 1/2	325	265	80	53,50

**KOSZ DO PIECZYWA
Z POKRYWĄ ROLL-TOP**

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	419001	GN 1/1	-	530	325	199,00
2.	419202	okrągły	395	-	-	137,00



KOSZYK DO PIECZYWA

- do koszyka 361530 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 270



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	361242	owalny	-	232	178	50	10,10
4.	361230	owalny	-	230	150	65	10,20
5.	361371	owalny	-	375	150	70	13,00
5.	361241	okrągły	240	-	-	50	9,54
6.	361530	GN 1/1	-	530	325	70	72,00
7.	361380	owalny	-	380	270	90	55,00
8.	361235	owalny	-	235	150	70	25,20

**KOSZYK
NA SZTUFCĘ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	27,50



WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	365301	Waza	245	-	135	3,0	99,00
2.	365011	Chochla	80	330	-	0,09	31,20
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	49,00

CUKIERNICA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	364010	85	95	78	0,3	17,70

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
2.	068203	120	160	1,5	33,30



1



2



3

STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	486031	102	10,60



1

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486025	Rezerwacja	120	43	37	7,00
2.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	4,50



5



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN	208-223
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności	224-225
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne	226-233
Torby do pizzy	230

Pakowarki i akcesoria do pakowarek	234-237
Zgrzewarka do tacek	238
Wózki transportowe i kelnerskie	239-241
Regały	242-244
Regał ociekowy na pojemniki GN	243

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	53,00
111047	530	325	40	5,0	65,00
111067	530	325	65	8,0	69,00
111107	530	325	100	14,0	85,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	33,80
112067	325	265	65	3,5	43,20
112107	325	265	100	6,0	52,60
112157	325	265	150	8,5	68,60
112207	325	265	200	11,5	85,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	31,00
113067	325	176	65	2,5	34,80
113107	325	176	100	3,7	46,10
113157	325	176	150	5,7	72,40
113207	325	176	200	7,3	84,60

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114027	265	162	20	0,4	17,90
114047	265	162	40	1,0	26,30
114107	265	162	100	2,8	37,60
114157	265	162	150	3,6	60,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	27,30
116157	176	162	150	2,0	48,40

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	20,00
119107	176	108	100	0,8	33,00

POKRYWA GN



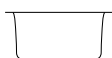
Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	59,00
112007	GN 1/2	33,80
113007	GN 1/3	27,30
114007	GN 1/4	21,60
116007	GN 1/6	18,80
119007	GN 1/9	15,00



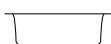
Wysokość - h



200



150



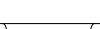
100



65



40



20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 213

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	119,00
121107	530	325	100	14,0	142,00

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	99,80
191041	530	325	40	5,0	112,00
191061	530	325	65	8,0	119,00

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 213

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	94,80
111042	530	325	40	5,0	109,00
111062	530	325	65	8,8	109,00

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY



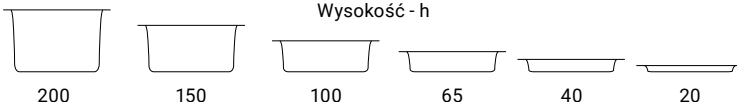
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	135,00
171040	530	325	40	5,5	144,00
171060	530	325	65	9,0	183,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	97,90

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	98,80
117040	650	530	40	9,0	101,00
117060	650	530	65	18,0	133,00
117100	650	530	100	30,0	155,00
117150	650	530	150	42,0	173,00
117200	650	530	200	58,0	273,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	44,50
111040	530	325	40	5,0	48,60
111060	530	325	65	8,0	54,00
111100	530	325	100	14,0	66,50
111150	530	325	150	19,0	104,00
111200	530	325	200	26,0	113,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	40,70
115040	325	354	40	3,5	42,80
115060	325	354	65	5,5	45,60
115100	325	354	100	8,0	59,20
115150	325	354	150	12,0	81,80
115200	325	354	200	18,0	115,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	25,20
112040	325	265	40	2,0	29,00
112060	325	265	65	3,5	32,70
112100	325	265	100	6,0	39,30
112150	325	265	150	8,5	65,40
112200	325	265	200	11,5	80,30

POJEMNIK GN 2/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	39,70
118060	162	530	65	3,50	40,70
118100	162	530	100	5,50	46,90
118150	162	530	150	8,50	69,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	21,80
113040	325	176	40	1,5	25,10
113060	325	176	65	2,5	28,50
113100	325	176	100	3,7	34,70
113150	325	176	150	5,7	50,00
113200	325	176	200	7,3	57,20

Wysokość - h



200



150



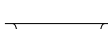
100



65



40



20

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	16,20
114040	265	162	40	1,0	22,00
114060	265	162	65	1,7	25,70
114100	265	162	100	2,8	29,30
114150	265	162	150	3,6	43,70
114200	265	162	200	5,0	57,30

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	19,00
116100	176	162	100	1,6	23,40
116150	176	162	150	2,0	33,30
116200	176	162	200	2,8	46,40

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	14,30
119100	176	108	100	0,8	21,70
119150	176	108	150	1,4	29,10

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	23,80

POKRYWA GN



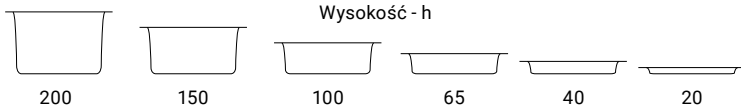
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	115,00
111000	GN 1/1	43,10
115000	GN 2/3	39,30
112000	GN 1/2	27,40
118000	GN 2/4	25,60
113000	GN 1/3	21,00
114000	GN 1/4	18,30
116000	GN 1/6	14,10
119000	GN 1/9	10,80

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	130,00
115014	GN 2/3	111,00
112014	GN 1/2	96,90
113014	GN 1/3	70,10
114014	GN 1/4	66,30
116014	GN 1/6	58,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do bemałów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 213

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	72,60
131154	530	325	150	19,0	80,20
131204	530	325	200	26,0	92,70

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	45,20
132154	325	265	150	8,5	53,30
132204	325	265	200	11,5	64,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	32,50
133154	325	176	150	5,7	44,20
133204	325	176	200	7,3	56,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134204	265	162	200	5,0	46,60

POJEMNIK GN 1/6

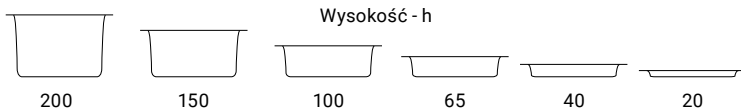


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	27,10
136204	176	162	200	2,8	46,70

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI
NA UCHWYT



Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	34,90
132000	GN 1/2	25,20
133000	GN 1/3	17,90
134000	GN 1/4	16,70



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD

• polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	55,10
121044	530	325	40	5,0	60,00
121064	530	325	65	8,0	65,90
121104	530	325	100	14,0	74,90
121154	530	325	150	19,0	122,00
121204	530	325	200	26,0	143,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	56,90
125104	325	354	100	8,0	73,80

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	39,40
122104	325	265	100	6,0	50,30
122154	325	265	150	8,5	90,50

LISTWA WSPORNIKOWA

• pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemaarach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	11,50
100531	530	13,60

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

• wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło



POJEMNIK GN 2/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107021	650	530	20	4,4	105,00
107061	650	530	65	18,0	118,00



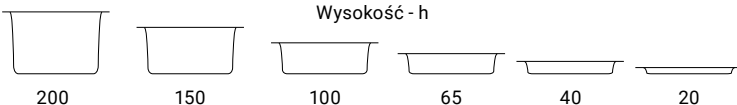
POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	66,30
101041	530	325	40	5,0	77,30
101061	530	325	65	8,0	86,00



POJEMNIK GN 2/3

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	43,00



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC



• listwy wspornikowe patrz str. 213



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	23,70
111046	530	325	40	5,0	27,60
111066	530	325	65	8,0	29,90
111106	530	325	100	14,0	39,40
111156	530	325	150	19,0	58,90
111206	530	325	200	26,0	76,70

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	13,40
112046	325	265	40	2,0	17,10
112066	325	265	65	3,5	19,10
112106	325	265	100	6,0	27,90
112156	325	265	150	8,5	41,50
112206	325	265	200	11,5	50,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	16,70
113106	325	176	100	3,7	24,50
113156	325	176	150	5,7	33,20
113206	325	176	200	7,3	46,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	15,00
114106	265	162	100	2,8	19,80
114156	265	162	150	3,6	27,70
114206	265	162	200	5,0	37,70

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	12,20
116106	176	162	100	1,6	17,10
116156	176	162	150	2,0	23,50
116206	176	162	200	2,8	34,90

POJEMNIK GN 1/9



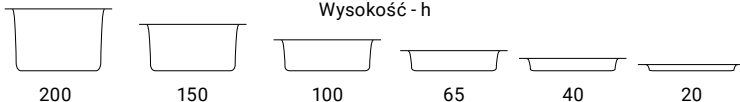
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	11,80
119106	176	108	100	0,8	15,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	26,10
112006	GN 1/2	16,10
113006	GN 1/3	12,90
114006	GN 1/4	10,70
116006	GN 1/6	9,63
119006	GN 1/9	8,44

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141061	530	325	65	9,0	61,60
141101	530	325	100	13,3	77,30
141201	530	325	200	26,4	116,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	33,40
142101	325	265	100	6,1	41,40
142151	325	265	150	9,0	55,90
142201	325	265	200	11,9	59,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	29,80
143151	325	175	150	5,5	41,40
143201	325	175	200	7,1	52,20

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	26,80
144151	265	164	150	3,8	30,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	21,20
146151	176	162	150	2,3	25,30
146201	176	162	200	2,8	30,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	15,60

POKRYWA GN



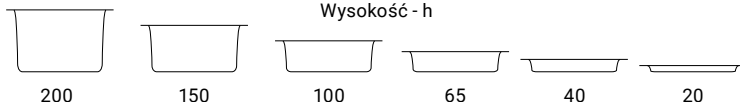
Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	47,30
142001	GN 1/2	28,10
143001	GN 1/3	18,70
144001	GN 1/4	15,60
146001	GN 1/6	14,40
149001	GN 1/9	10,00

Ociekacz na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	28,60
142018	GN 1/2	16,70

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	67,60
151101	530	325	100	13,3	88,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	32,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	26,10

POJEMNIK GN 1/4



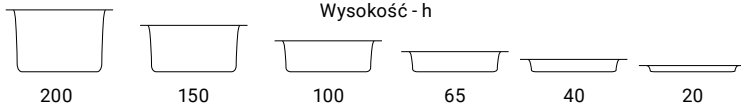
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154101	265	164	100	2,6	23,40

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	15,20
156101	176	162	100	1,6	19,80

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161062	530	325	65	8,0	29,50
161102	530	325	100	14,0	30,40
161152	530	325	150	19,0	35,00
161202	530	325	200	26,0	50,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	15,50
162102	325	265	100	6,0	18,60
162152	325	265	150	8,5	22,30
162202	325	265	200	11,5	27,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	12,90
163102	325	176	100	3,7	17,50
163152	325	176	150	5,7	19,80
163202	325	176	200	7,3	22,10

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	10,20
164102	265	162	100	2,8	12,00
164152	265	162	150	3,6	18,80

POJEMNIK GN 1/6



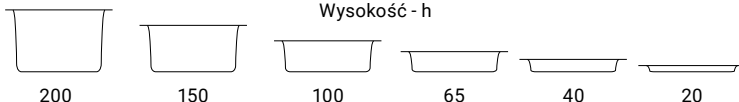
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	9,28
166102	176	162	100	1,6	11,00
166152	176	162	150	2,0	14,20

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	16,30
162002	GN 1/2	8,96
163002	GN 1/3	7,93
164002	GN 1/4	6,91
166002	GN 1/6	5,79

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	41,80
141102	530	325	100	14,0	52,10
141152	530	325	150	19,0	62,30
141202	530	325	200	26,0	81,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	22,80
142102	325	265	100	6,0	26,40
142152	325	265	150	8,5	36,50
142202	325	265	200	11,5	40,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	18,20
143102	325	176	100	3,7	21,60
143152	325	176	150	5,7	29,60
143202	325	176	200	7,3	33,90

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	14,80
144102	265	162	100	2,8	16,80
144152	265	162	150	3,6	20,90

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	9,46
146102	176	162	100	1,6	13,50
146152	176	162	150	2,0	16,80

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	8,80
149102	176	108	100	0,8	10,20

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	30,30
142002	GN 1/2	18,60
143002	GN 1/3	12,40
144002	GN 1/4	10,70
146002	GN 1/6	8,80
149002	GN 1/9	6,76

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	34,40
142011	GN 1/2	21,60
143011	GN 1/3	11,00
144011	GN 1/4	8,62
146011	GN 1/6	6,92



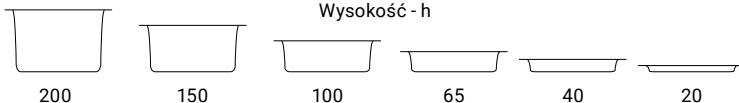
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	45,80
142019	GN 1/2	22,20
143019	GN 1/3	11,30
144019	GN 1/4	9,36
146019	GN 1/6	7,02

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWEGLANU, BIAŁE STANDARD

• nie stosować w bemaarach i piecach konwekcyjno parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	39,90

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	18,80
182102	325	265	100	6,0	25,60

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	13,60
183102	325	176	100	3,7	17,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	11,20
184102	265	164	100	2,8	13,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	9,09
186102	176	162	100	1,6	9,70
186152	176	162	150	2,0	15,40

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	24,40
182002	GN 1/2	13,60
183002	GN 1/3	9,10
184002	GN 1/4	8,52
186002	GN 1/6	6,82

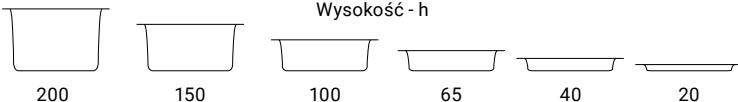
POKRYWKA GN SZCZELNA

• pasuje tylko do pojemników z poliweglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	34,40
142011	GN 1/2	21,60
143011	GN 1/3	11,00
144011	GN 1/4	8,62
146011	GN 1/6	6,92

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

• nie stosować w bemaarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	48,70
151102	530	325	100	14,0	65,80

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	23,70
152102	325	265	100	6,0	26,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	18,60
153102	325	176	100	3,7	21,60
153152	325	176	150	5,7	31,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	13,70
154102	265	164	100	2,8	17,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	11,70
156102	176	162	100	1,6	13,50
156152	176	162	150	2,0	18,90

POKRYWA GN



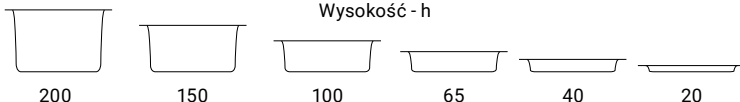
Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	21,40
153002	GN 1/3	7,49
156002	GN 1/6	8,80

POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	34,40
142011	GN 1/2	21,60
143011	GN 1/3	11,00
144011	GN 1/4	8,62
146011	GN 1/6	6,92

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM



- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161061	530	325	65	9,0	44,20
161101	530	325	100	13,3	44,30
161151	530	325	150	20,0	49,60
161201	530	325	200	26,4	62,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	24,80
162101	325	265	100	6,1	25,50
162151	325	265	150	9,0	29,30
162201	325	265	200	11,9	32,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	22,60
163151	325	175	150	5,5	25,60
163201	325	175	200	7,1	31,20

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	18,30
164151	265	164	150	3,8	22,60

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	14,00
166101	176	162	100	1,6	15,00
166151	176	162	150	2,3	18,30
166201	176	162	200	2,8	20,50

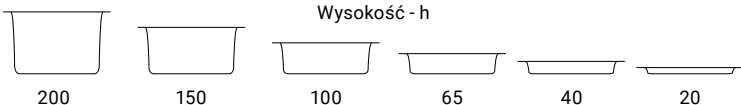
POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	10,20
169101	176	108	100	0,9	13,70

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	22,60
162014	GN 1/2	12,80
163014	GN 1/3	8,47
164014	GN 1/4	7,48
166014	GN 1/6	7,05
169014	GN 1/9	6,48





POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bieżakach i piecach



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	123,00
161205	530	325	200	28,0	128,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	104,00
165205	325	354	200	19,0	111,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	71,90
162155	325	265	150	10,0	84,70
162205	325	265	200	12,5	98,30

POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	49,90
163155	325	176	150	6,0	60,10

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	36,50
164155	265	162	150	4,3	36,50

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	31,70
166155	176	162	150	2,6	32,20



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	20,40
169105	176	108	100	1,0	22,10
169155	176	108	150	1,5	30,30

Etykieta



System ColorClip



Wysokość - h



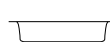
200



150



100



65



40



20

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067110	310	210	10,0	59,10
067120	310	375	20,0	77,50

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	32,70

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze specjalnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają wentylację
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	062531	○	710	440	270	53	216,00
	062761	○	710	440	380	79	269,00
2.	062532	●	710	440	270	53	216,00
	062762	●	710	440	380	79	269,00

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyładownicza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	105,00
064101	415	340	200	16,0	79,40
064102	395	200	200	7,0	54,20

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	161,00

POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczęściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	064990	Pojemnik	400	750	715	102	926,00
2.	305100	Szufelka	-	-	-	1	38,30
	305200	Szufelka	-	-	-	2	45,30

POJEMNIK DO TRANSPORTU LODU

- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc”
- tacka ociekowa
- posiada dwa koła z hamulcem
- zawór spustowy



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053125	●	590	815	745	125	2524,00

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU

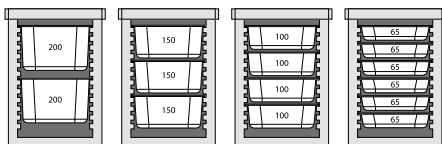


- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający



TERMOS

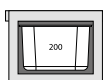
- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 272
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	1061,00

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	815,00

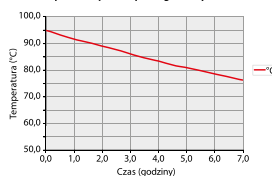
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

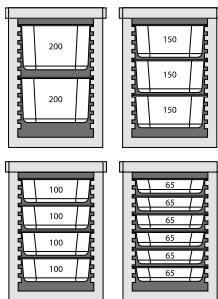
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 12 godz. wynosi 65°C



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	1176,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231	●	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	99,20

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	184,00
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	193,00
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	150,00
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	284,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
058201	●	675	400	290	37	275,00
058251	●	675	400	335	45	321,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	172,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	241,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	229,00
056303	685	485	360	80	336,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	138,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	192,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	66,80

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	55,00

TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczony do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc”
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	053100	●	295	420	500	10	605,00
2.	053200	●	295	420	675	20	676,00

TERMOSY STALOWE BASIC LINE



- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	434,00
051151	330	270	15	539,00
051201	330	365	20	562,00
051301	330	450	30	707,00
051351	330	560	35	734,00

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna
pokrywa
z silikonową
uszczelką
odporną
na ścieranie



Sześć
zatrzasków
trzymających
pokrywę



Ergonomiczne
uchwyty
transportowe



Podwójne ścianki
i pokrywa
izolowane
specjalną pianką
utrzymują ciepło
do 8 godzin



Termosy
do napojów
z kranem





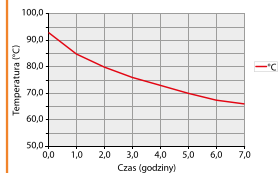
TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	516,00
051154	330	295	15	604,00
051204	330	365	20	660,00
051254	330	440	25	706,00
051304	330	475	30	804,00
051354	330	585	35	811,00
051504	480	400	50	984,00



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
 - temp. początkowa potrawy +95°C
 - temp. otoczenia +20°C
 - całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	566,00
052154	330	295	15	608,00
052204	330	365	20	737,00
052254	330	585	25	737,00



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 237
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Możliwość pakowania płynów

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	2312,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230	3474,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy zgrzewającej 300 mm w modelu 691314
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa 130 l/h w modelu 691313
- wydajna pompa olejowa 133 l/h w modelu 691314
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanych produktów 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691313	330	480	356	280x393x50	1	230	3732,00
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	3808,00



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max grubość stosowanych worków 120 µm
- max wysokość pakowanego produktu 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	300x350x50	0,63	230	3808,00



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy zgrzewającej 280 mm w modelu 691309
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l/h w modelu 691350
- wydajna pompa olejowa Busch 66l/h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm

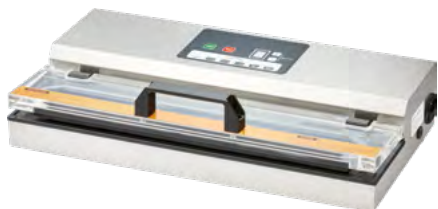
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230	9470,00
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	7250,00



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	0,67	230	1710,00

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	1230,00



PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 16 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	1590,00

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	42,80

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	127,00

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	51,70
691922	200	300	do 120	100	81,80
691923	250	350	do 120	100	122,00

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	20,00
691915	200	300	-18 do 99	100	35,00
691916	250	350	-18 do 99	100	44,00

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	31,20
691908	200	300	-18 do 99	100	53,40
691909	250	350	-18 do 99	100	78,00

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszania w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	35,90
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	53,90
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	62,90

ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

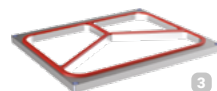
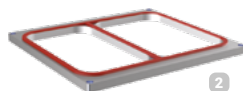
ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca jednokomorowa



Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691935	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	2960,00
2.	691936	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	340,00
3.	691937	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	340,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	380,00



WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	885,00

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skądne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
 - 662111 14 x pojemnik GN 1/1
 - 662211 14 x pojemnik GN 2/1
 - 662461 16 x blacha piekarnicza 600x400



Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	662111	380	550	1735	773,00
	662211	590	670	1735	1154,00
2.	662461	470	620	1735	907,00

WÓZEK CATERINGOWY DO TRANSPORTU TALERZY I PÓLMISKÓW

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości
- konstrukcja typu monoblock
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- pokrowiec w zestawie
- pojemność od 180 do 480 talerzy/półmisek
- możliwość regulacji rozmiaru
- nadaje się do okrągłych, owalnych i kwadratowych naczyń



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662060	●	755	975	850	2399,00

WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- pojemność 80 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664001	720	720	1820	2574,00

STOJAK NA TALERZE

- pojemność 20 talerzy
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664002	350	410	880	999,00

WÓZKI KELNERSKIE



- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

WÓZEK KELNERSKI ECO



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	359,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	430,00

WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	390,00
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	458,00

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	423,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	490,00

WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrajne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	392,00



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwignię jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	390,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

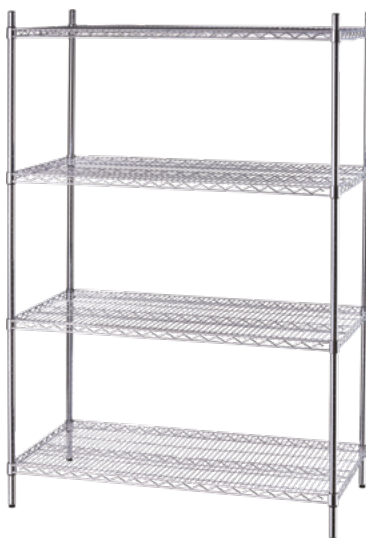
- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwignię jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Mocowanie półek z regulowaną wysokością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	526,00
680093	900	450	1800	481,00
680092	910	455	1800	591,00
680123	1200	450	1800	576,00
680122	1220	455	1800	738,00
680152	1525	455	1800	921,00
681062	610	610	1800	597,00
681093	908	610	1800	635,00
681123	1213	610	1800	765,00
681092	910	610	1800	723,00
681102	1060	610	1800	861,00
681122	1220	610	1800	891,00
681152	1525	610	1800	1060,00
681182	1825	610	1800	1210,00



REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN

- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej



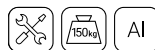
Dwa poziomy wyprofilowanych półek



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	531,00

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1

- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Możliwość umieszczenia pojemników GN na poprzeczkach regału



Możliwość mycia półek w zmywarce



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	896,00

MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM



- konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium
- półki wykonane z ABSu
- odpowiednie do pracy w temperaturze od -30 do 60°C
- maksymalne obciążenie na półkę do 120 kg
- możliwość utworzenia ciągu regałów
- możliwość przekształcenia na regał jezdny po zamontowaniu kółek



REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686091	900	460	1680	1272,00
686092	900	560	1680	1378,00
686121	1205	460	1680	1484,00
686122	1205	560	1680	1590,00
686151	1510	460	1680	1696,00
686152	1510	560	1680	1802,00

REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	1113,00
686096	859	560	1680	1219,00
686125	1164	460	1680	1325,00
686126	1164	560	1680	1431,00
686155	1469	460	1680	1537,00
686156	1469	560	1680	1643,00



KÓŁKO Z HAMULCEM DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686001	100	94,30



KÓŁKO BEZ HAMULCA DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686002	100	89,00



ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	28,60



ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Lampy grzewcze do potraw..... 246
Podgrzewacze i paliwo
do podgrzewaczy 247-252
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 254-258
Dzbanki, termosy stołowe..... 260-262
Tace.....265-269

Urządzenie do schładzania napojów 264
Półmiski 265
Kolumny bufetowe 271
Płyty do finger food z lupka 272
Naczynia do finger food 271, 273-275

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW



LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	474,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	557,00

ŻARÓWKI DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	23,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600	●	173	0,25	230	284,00
692601	●	173	0,25	230	239,00
692602	●	173	0,25	230	245,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610	●	290	0,25	230	294,00
692611	●	290	0,25	230	294,00
692612	●	290	0,25	230	306,00

PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

INOX

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo,
1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	176,00
431750	420	320	7,5	256,00



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	177,00

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	179,00



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	497,00

LINIA BUFFET

INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z możliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	604,00

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGLY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437021	470	530	530	6,3	513,00

**PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1**

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	752,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	536,00

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top

PODGRZEWCZ OKRĄGLY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437020	460	520	450	6,8	526,00



PODGRZEWCZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437010	670	520	450	9	680,00

PODGRZEWCZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	449,00





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	855,00

Uchwyt na pokrywę



Panel sterowania



Dobrze dopasowana pokrywa



Wytrzymała wanna ze stali nierdzewnej



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIÓLKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	899,00



PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4+6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszek zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	5,55



Bawełniany knot

Bezpieczny, bezzapachowy

Zakrętka

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	4,21
2.	430003	Żel w butelce	1,0	13,20
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	60,80



1

2

3

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002

Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	9,90



GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 436110, 437041, 437011
- łatwy montaż i demontaż



SUNNEX®

Sposób
montażu

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	219,00



GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437041, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	256,00
430400	230	200	0,40	230	160,00

GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437041, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Pokrętko
sterowaniaŁatwy
montaż do
podgrzewaczy

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	195,00
430700	250	200	0,70	230	340,00



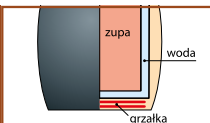
KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C



Równomierne
grzanie poprzez
płaszcz wodny



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432105	340	370	8,5	0,4	230	260,00

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	326,00

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej

Panel sterowania



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	465,00
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	99,00

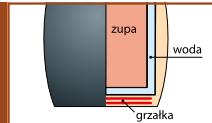


KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	295,00

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	745,00



SUNNEX

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	449,00



WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751087	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	395,00
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	483,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751105	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	341,00
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	362,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751102	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	395,00
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	515,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60



WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

GREDIL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751106	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	357,00
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	446,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60

WARNIK DWUŚCIANKOWY

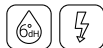
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	695,00
751220	288	602	18	2,4	230	915,00



ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	752060	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	441,00
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	621,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
753150	288	602	16	1,5	230	873,00

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Podświetlany
włącznik



Obrót 360°



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	118,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty 2,7 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	Łyżka perforowana	310	-	28,30
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	26,30
3.	420032	Łyżka do serwowania	315	-	33,50
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	27,90
5.	420052	Chochła	310	0,08	36,70



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486025	Rezerwacja	120	43	37	7,00
2.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	4,50

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	10,60

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana
pokrywa
z uchwytem
do przeno-
szenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	385951	Termos	230	410	9,5	241,00
	385140	Termos	230	560	14,0	342,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	26,60



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383190	Termos	-	320	1,9	88,70
	383250	Termos	-	360	2,5	92,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	26,60

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	Termos	-	380	4,0	149,00
	383500	Termos	-	430	5,0	194,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	26,60



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	45,70
382200	2,0	49,10



TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382101	210	1,0	47,50
382151	245	1,5	68,00
382201	285	2,0	75,70



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	149,00
386150	250	1,50	159,00
386200	295	2,00	165,00

INOX



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	23,90
373101	1,0	39,60
373151	1,5	51,70
373201	1,9	57,00



DZBANEK

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	28,10
372060	0,60	35,80
372100	1,00	41,00
372150	1,50	70,00
372200	2,00	81,30

INOX



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	69,90



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	31,30



DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	52,60



1



2



3

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Pasabahce
PROFESSIONAL

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	22,50
2.	400177	78-60	153	0,50	6	10,70
	400008	97-72	201	1,00	6	12,50
	400175	112-86	240	1,85	6	21,60
3.	400176	114-90	234	1,45	6	23,10
4.	400378	120	248	2,50	1	23,30



4

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekkowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	358,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	376,00

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	531,00

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	326,00

URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	3515,00


GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynnik chłodzący: R290
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	7900,00


EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
477003	230	180	415	3x1	246,00

PÓLMISEK

• rant 3 mm

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	18,40
401302	302	202	22,60
401352	348	233	25,70
401402	392	262	36,80
401452	448	300	44,30
401502	498	346	56,90
401552	545	380	72,50
401602	599	413	80,30



TACA EKSPozyCYJNA

• okrągła

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	43,40
407411	410	20	51,60



TACA EKSPozyCYJNA

• prostokątna

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	38,20
406280	300	235	25	42,60
406310	325	250	25	40,40
406340	355	275	25	56,50
406400	420	295	25	70,70
406460	580	365	25	94,60
406550	580	365	25	154,00



PÓLMISEK POD TALERZ

• okrągły

SUNNEX®

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	53,40



POKRYWA

• 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	61,30

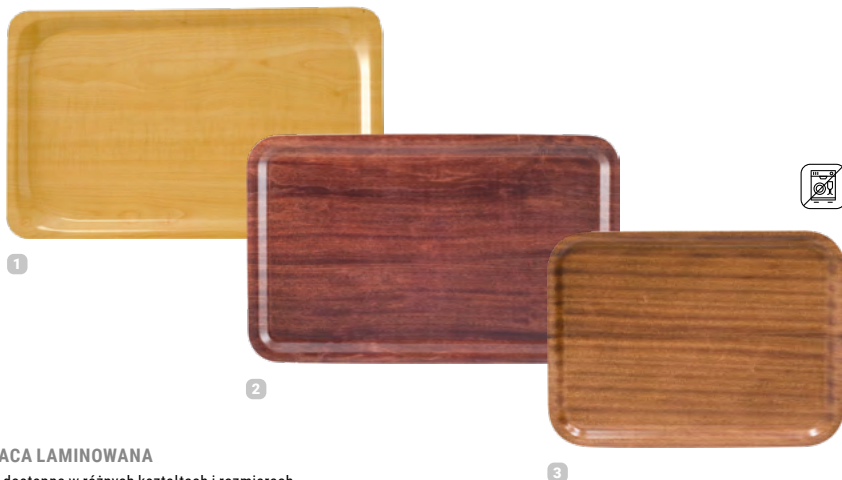
TACE KELNERSKIE



TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	412350	355	-	-	25	21,50
	412400	405	-	-	25	27,40
2.	415510	-	510	635	25	81,00
	415600	-	600	735	25	108,00
3.	411450	-	405	305	-	37,10
	411500	-	460	360	-	46,20
	411560	-	510	380	-	75,80
	411650	-	650	450	-	83,60



TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozywy
- powlekanie powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	414000	-	530	325	-	51,90
2.	414020	-	530	325	-	43,20
3.	410450	-	450	340	-	36,60
	410500	-	500	360	-	41,00
	410550	-	550	400	-	46,90
	410600	-	600	450	-	59,30

TACE

TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413370	530	370	17	46,00
2.	413460	460	360	20	38,00
3.	413530	530	325	17	45,00



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
4.	414331	330	15	32,40
5.	414332	330	15	32,40
6.	414333	330	15	32,40



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	414371	530	370	15	60,50
8.	414372	530	370	15	50,40
9.	414373	530	370	15	50,40



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
10.	414531	530	325	15	57,20
11.	414532	530	325	15	57,20
12.	414533	530	325	15	57,20



TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413020	477	337	15	20,40
2.	413001	530	325	-	45,30
3.	413010	530	325	-	116,00



3

2



1

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



PP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413031	530	325	-	38,20
2.	413033	456	356	-	25,40
3.	413032	415	305	-	20,20

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	20,00

TACE FAST FOOD



- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251	■	250	350	9,22
413252	■	250	350	9,22
413253	■	250	350	9,22
413254	■	250	350	8,76
413255	■	250	350	9,22
413256	■	250	350	9,22

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	■	300	400	10,50
413302	■	300	400	10,50
413303	■	300	400	10,50
413304	■	300	400	10,50
413305	■	300	400	10,50
413306	■	300	400	10,50

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	■	350	450	15,70
413352	■	350	450	15,70
413353	■	350	450	15,70
413354	■	350	450	15,70
413355	■	350	450	15,70
413356	■	350	450	15,70

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	194,00

POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1/2 linii BASIC



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419006	336	280	145	91,20

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20,
- czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	137,00
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	362,00
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	27,60

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	137,00
414000	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	51,90
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	43,20
413001	Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa	530	325	-	45,30

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	137,00
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	536,00

POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	137,00
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	54,00

KOLUMNY BUFETOWE

• Kolumny bufetowe to doskonale rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z lupką dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PLYTA Z LUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	12,80
399102	200	100	5	7,49
399103	300	300	5	24,60
399104	300	200	5	15,20



PÓLKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	57,80



KOLUMNA BUFETOWA

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601	●	Wysoka	150	150	570	293,00
2.	815621	●	Niska	150	150	355	200,00
3.	815600	●	Wysoka	150	150	570	401,00
	815620	●	Niska	150	150	355	265,00

INOX

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2



3



4



6



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	400282	Misczka finger food	96	6	3,91
2.	400283	Misczka finger food	110	6	3,91
3.	400284	Misczka finger food	96	6	3,92

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	2,98
5.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	5,29
6.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	9,77

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399111	GN 1/1	530	325	5	1	49,10
399112	GN 1/2	325	265	5	1	27,70
399113	GN 1/3	325	175	5	1	19,70
399114	GN 1/4	265	160	5	1	16,10

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	12,80
399103	300	300	5	1	24,60
399117	100	100	5	4	15,10

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	51,50
399119	300	5	1	20,90
399120	330	5	1	23,50

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytyami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	41,00
399122	GN 1/2	325	265	5	1	25,80

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	7,49
399104	300	200	5	1	15,20
399115	400	250	5	1	24,50
399116	400	120	5	1	14,20

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu



Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	399430	Podstawa	420	320	55	56,20
2.	399431	Płyta	400	300	7	19,20

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

• stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546042	67	30	0,06	4,19
2.	546043	72	48	0,12	6,68

MINI DIP

• stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	5,85
2.	546045	72	48	0,120	4,99

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	21,60

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	34,10

MINI WIADERKO

• do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546033	90	80	0,325	16,00
546034	95	95	0,400	16,90
546035	120	120	0,900	23,50

KUBEK NA FRYTKI

• 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546024	88	85	0,41	15,10
2.	546025	88	85	0,41	15,00

STOJAK NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	12,40



PAPIER DO FRYTEK



STOJAK NA FRYTKI

• pasuje dip 546043 (sprzedawany oddzielnie)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	12,70



Nr kat	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
319010	420	270	500	122,00



KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546052	80	-	-	65	16,20
2.	546051	-	100	80	70	21,60
3.	546054	-	100	100	70	16,40



1



2



3

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546061	100	80	70	24,60
2.	546064	100	100	70	20,80



1



2



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546002	80	-	-	80	18,50
3.	546004	-	103	92	72	33,20
4.	546005	-	105	90	60	40,90



1



2

INOX



3



4

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	36,00

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	28,30

MINI PATELNIĄ FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	19,50

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546009	68	43	0,13	28,70
2.	546010	110	60	0,38	44,90

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	20,70

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
203x203x220 mm
177x177x160 mm
160x152x110 mm
- stal miotkowana

INOX



ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	6,89

Nr kat.	Cena netto
546008	165,00

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	13,10

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	8,81



CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lampy grzewcze elektryczne277-279
Wiszące lampy grzewcze..... 278
Stolik grzewczy..... 279
Lampy grzewcze gazowe.....280

Mebłe cateringowe.....281
Pokrowce na meble cateringowe 282
Słupek hotelowy.....282

LAMPY GRZEWcze

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWczy

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	811,00

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1

Pilot
w standardzie
w modelu
692310



2

Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	536,00

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	433,00

3 LAMPY GRZEWCZE PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	850	3,6	2,0	230	486,00



3

Parasol
z zamontowa-
nym systemem
grzania



LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2

Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	391,00

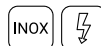
2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

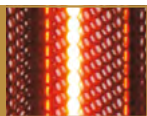
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	902,00

STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Specjalna powłoka ochronna



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	949,00



LAMPKA GRZEWCZA PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia/przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	693210	520	-	2270	13	G30	1190,00
2.	693211	-	2270	-	-	-	79,00

LAMPKA GRZEWCZA

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoelektryczny
- sterowanie pokrętką umieszczoną poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozprzodza ciepło oraz zabezpiecza palnik
- miejsce na butlę z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
3.	693225	460	-	2210	13	G30	629,00
4.	693226	-	2210	-	-	-	69,00

MEBLE CATERINGOWE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	228,00

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x760x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1830	760	740	13,7	357,00

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGLY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	331,00

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 475x170x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	475	530	870	4,5	139,00

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x280x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1830	280	430	8,8	234,00

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	281,00

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	950160	Pokrowiec na stół 950141	○	54,70
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	54,70
2.	950164	Pokrowiec na stół 950131	○	59,00
	950167	Pokrowiec na stół 950131	●	56,10
3.	950172	Pokrowiec na stół 950112	○	45,00
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	45,00
4.	950176	Pokrowiec na stół 950118	○	57,00
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	57,00
5.	950168	Pokrowiec na krzesło 950121	○	31,50
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	31,50



1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689010	310	965	2	249,00

2 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	221,00

3 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	203,00

4 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	●	1500	45,60
689003	●	1500	50,40





WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe 284-286
Shakery, otwieracze do butelek,
moździerze, sitka barmańskie 288-289
Miarki, łyżeczki barmańskie 289-290
Coolery, wiaderka do szampana,
mata barmańska 291-292

Syfony do wody, dyspenser barmański,
prowadnice do kieliszków 293-294
Wyciskarka do cytrusów 294, 296-298
Kruszarki, kostkarki, tuskarki do lodu . 299-303
Chłodziwo barowe 305-306

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



2

3

1



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484416	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	499,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	149,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



2

3

1



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484419	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	649,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	149,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz



2

3

1



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484421	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	849,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	149,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka


DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484600	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	2060,00
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	760,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli mlecznych, mrożonych i innych napojów
- opatentowany, dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce


DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484610	Blender	197	233	307	1,4	1,05	230	5910,00
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	1130,00

BLENDER BAROWY

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce



DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu
- możliwość sztaplowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	1,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	8770,00
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	1130,00

BLENDER KUCHENNY

- urządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)



DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	6070,00
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	1160,00
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	2310,00
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	1210,00
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	2540,00

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	475972	●	65	12	0,95
2.	475975	●	65	12	1,35
3.	475977	●	65	12	0,99

NACZYNIĘ DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Pasabahce
pasabahce.com.pl

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	21,50

NALEWAK

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	475970	85	12	1,26
2.	475980	103	1	8,28

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	5,98

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	55,80

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	17,70

WYCISKACZ DO CYTRYNY

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	36,20



SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	472092	200	16,70
2.	472090	130	13,60

SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
3.	472093	75	150	9,90

OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	472999	120	20,00
5.	472140	110	9,36

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
6.	472200	210	21,00

MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
7.	472201	210	18,90

OTWIERACZ

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
8.	472100	127	9,12

OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
9.	472101	180	8,02

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	●	90	180	0,9	16,30
2.	476000	■	90	180	0,9	18,10



1



2

SHAKER DO KOKTAJLI

• 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476050	0,5	50,00
	476070	0,7	56,10
2.	476051	0,5	31,00
	476071	0,7	41,70



1



2



3

KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	472014	130	0,53	14,20

MIARKA DWUSTRONNA

• wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	11,60
474301	0,020-0,040	14,80
474302	0,025-0,050	15,00

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	14,80

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	29,10

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę



DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	15,80
340351	350	250	10	31,70

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	15,00
2.	472011	285	1	12,40
3.	472012	202	12	2,51
4.	472020	210	1	14,20
5.	472013	280	1	8,02
6.	476004	310	1	8,40



NÓZ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	11,30

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub oplukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	473900	590	80	16	33,20
2.	473910	450	300	10	46,10

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	39,00

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	102,00

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	127,00

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	46,20



**POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY
DO LODU**



- ociekacz i szczytce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	128,00



**POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY
DO WINA**



Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	54,00



COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	62,70



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	167,00



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	167,00



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	56,40



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	45,70

SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	241,00

SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	294,00

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabej zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabej jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	18,50

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	160,00

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020

Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	210,00

NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO₂
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	11,80



PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów

Cr



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	27,40
478030	295	255	355	70	39,60
478050	480	450	355	70	62,70

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	234,00

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcزتkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	7645,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	8795,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	10495,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482600	230	300	350	1450	5	0,13	230	2070,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482610	170	303	350	1450	5	0,13	230	2240,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482620	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	3190,00

WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Sitko -
element
roboczy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482630	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	3260,00


WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy o średnicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Filtr ze stali
nierdzewnej
z otworami
o $\phi=0,3$ mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482650	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	22310,00



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr./min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	1580,00

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	779,00



DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	20276,00



KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodny, duży otwór wsadowy
- dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 mm

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	90	9	0,25	230	950,00

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

SANTOS



Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	6030,00

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufładka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	158,00

KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	1123,00

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



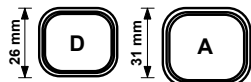
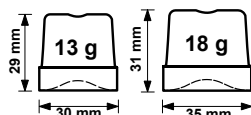
- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	13402,00

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



do 21 kg/24h

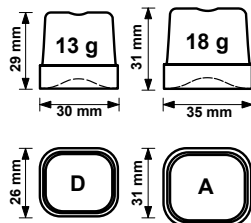
do 21 kg/24h

do 48 kg/24h

do 72 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~-kostki)	Pojemność zbiornika kg (~-kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872211	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~-310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4322,00
2.	872213	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~-310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4719,00
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~-530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	5799,00
4.	872331	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~-950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	6649,00
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~-950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	6847,00
5.	872461	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~-1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	7497,00
6.	872651	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~-2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	9820,00
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~-2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	10289,00
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~-3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	10644,00

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ściany
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



4

do 48 kg/24h



6

do 95 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872212	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	4344,00
2.	872214	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	4719,00
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	5799,00
4.	872332	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	6649,00
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	7107,00
5.	872462	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	7497,00
6.	872652	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	9820,00
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	10289,00
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	10644,00



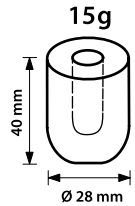
do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	3080,00
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	3286,00

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Wzór łuski



1

do 113 kg/24h

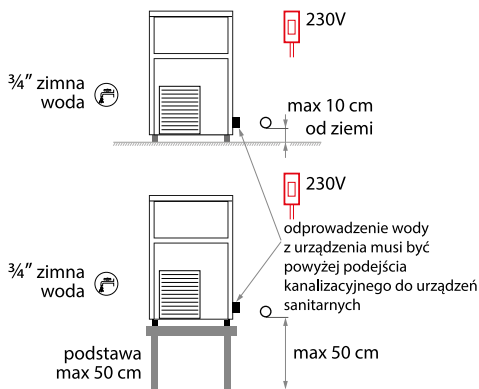


2

do 153 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zuzycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	873901	Powietrzem	do 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	14398,00
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	14398,00
2.	873151	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	15920,00

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat. Nr strony

820081
820121
820161 535



Nr kat. Nr strony

822990 535



Nr kat. Nr strony

822998 535

TABLETKI SOLNE



Nr kat. Nr strony

820999 535

FILTR DO WODY



Nr kat. Nr strony

822825
822827
822829
822831 532

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat. Nr strony

823998 532

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 488



882161 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,105	230	B	627	1891,00
2.	882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,280	230	B	705	3107,00
3.	882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,280	230	-	-	3202,00

STÓL CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 488



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	7340,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 488

882171 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	4741,00
2.	882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	7914,00
3.	882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	7201,00



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy	308	Termometr do mleka	312
Młynek do mielenia kawy, zaparzacze przelewowe	308-309	Dzbanki, tamper, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw	312
Lodówka na mleko do kawy	310	Szkló do kawiarni	313-314
Chemia do ekspresów	310		
Stół pod ekspres	311		

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

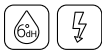
- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpiecia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarną kawę ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	Ekspres do kawy	410	500	580	8	20,5	2,9	230	10500,00
648011	Odkamieniacz	-	-	-	1	-	-	-	24,70
820078	Tabletki czyszczące	-	-	-	-	-	-	-	18,00
822310	Filtr do ekspresu	-	-	-	-	-	-	-	149,00

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752286	205	385	455	1,6	2,02	230	689,00

MŁYNKI DO MIELENIA KAWY



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka



1 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1760,00

2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	1990,00

3 MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy w zakresie: 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486503	170	340	430	0,5	0,27	230	2236,00

4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS
- łatwy do utrzymania w czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486504	170	340	410	0,5	0,27	230	2542,00

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka
- (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	24,50

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	18,00

ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

Kompatybilna z większością ekspresów do kawy



ODKAMIENIACZ

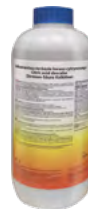
- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	26,00
648050	5	84,80
648100	10	166,00

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	24,70



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	1360,00

STÓL POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	3360,00

STÓL POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowalnym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

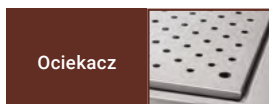
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	4229,00



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączenie
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g, lb, oz, ozt, dwt)
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp), cukierni (np: ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	292,00
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	231,00

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	17,40

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	64,80

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486017	245	345	90	250,00
2.	486018	245	345	90	299,00



DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	28,10
372060	0,60	35,80
372100	1,00	41,00
372150	1,50	70,00
372200	2,00	81,30

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	99,00

DYSPENSER DO PRZYPAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	24,50
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	24,50
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	24,70

SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 148-174

SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400194, 400195, 400385
- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	6	6,40
2.	400194	85-60	68	0,185	6	11,10
3.	400098	76-49	110	0,240	12	6,54
4.	400099	82-55	149	0,380	12	9,52
5.	400385	83	54	0,200	6	11,10



5



9



6



7



8

6 SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,20

8 SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	4,12

7 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	11,00
400257	64	57	0,09	6	7,55

9 SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	9,46
400196	84-75	162	0,360	6	9,70
400197	91-75	175	0,455	6	12,60

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	76-69	146	0,225	13,10

KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	8,81



FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	35,70
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	42,90
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	48,20



1



2



3



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	52,10
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	40,80
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	48,60

Próżnia ścianek



KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	8,60
2.	400353	78	103	0,330	24	8,48



1



2



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Aksesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 316-319
Porcjonery, kuwety,
pucharki do lodów 320-322
Worki, końcówki do wyciskania 323-324
Papier do pieczenia, mata do wypieków . 326
Urządzenie do gorącej czekolady 327

Noże cukiernicze 328
Patery do tortów i owoców 329-331
Palnik, foremki do crème brûlée 331
Miesiarki planetarne 332-333

SYFONY

iSi

INOX



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojęw firmy ISI, używanie innych nabojęw powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	479,00
500026	Naboje Nitro	16	-	46,40



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje: Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**



Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	283,00
500101	1,0	338,00

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional


**3 końcówki
w standardzie**


Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	348,00
500210	1,0	474,00

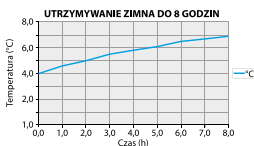
SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional


**3 końcówki
w standardzie**


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	442,00

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



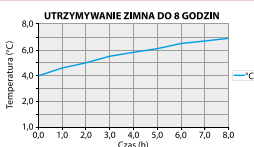
Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitych śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	789,00

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1



2



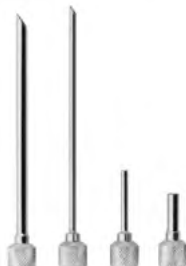
3



6



7



9

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	26,60

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	25,80

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	71,80

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	88,90

5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	87,80

6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	135,00

NABOJE DO SYFONÓW



- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	17,10
500016	Naboje Professional	24	39,60
500017	Naboje Professional	50	86,90

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat. 500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	46,40

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne

Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	246,00
500350	1,0	273,00

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N₂O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	10,90
500030	24	25,80
500040	50	53,40



KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGLA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
535012	Kuweta	200	250	7,3	201,00

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	67,00
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	68,00
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	24,60
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	20,50



KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535014	360	165	120	5	58,90
2.	535017	360	250	80	5	61,10



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przezroczysty	260	23,00
533261	■	260	26,70

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	82,10

PLUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	1254,00

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	144,00
530400	1/40, porcja ~17 g	140,00

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	164,00
531360	1/36, porcja ~19 g	164,00
531400	1/40, porcja ~17 g	164,00

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	173,00
532360	1/36, porcja ~19 g	173,00
532400	1/40, porcja ~17 g	173,00

PUCHARKI DO LODÓW



- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	8,47
2.	400596	116	125	0,300	6	13,20
3.	400597	130	90	0,375	12	9,24

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	7,50
5.	400623	125	180	0,300	6	21,20



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	6,71
2.	400096	114-72	105	0,29	6	9,72
3.	400097	102-68	142	0,27	6	9,77
4.	400343	98-70	103	0,25	12	12,00
5.	400240	100-70	98	0,25	12	13,10

PUCHAREK DO LODÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	12,00



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1



2



3



4



5



6



7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	2,38
515030	3	2,38
515040	4	2,38
515050	5	2,38
515060	6	2,38
515070	7	2,38
515080	8	2,66
515100	10	3,53
515110	11	2,84
515120	12	2,84
515130	13	2,84
515140	14	2,84
515150	15	2,84
515180	18	8,24

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	2,38
514040	4	2,38
514080	8	2,38
514100	10	2,38

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	8,24
516060	6	8,24

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	2,00

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	2,12
517021	10	2	2,12

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	2,12
517031	16	2,0	2,12

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	5,93

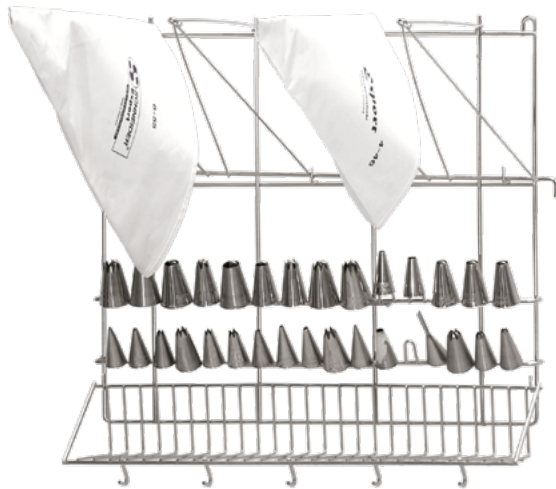
8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

• 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	62,10

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
510000	510	520	176,00

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszka



Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	11,00
511302	300	14,00
511352	350	15,70
511402	400	18,70
511452	450	18,80
511532	530	24,60

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	65,90
510011	460	100	90,70

WYCINARKI

• gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	99,70

PIERŚCIEŃ
CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	15,20
528035	100	45	18,20
528036	120	45	20,20

RANT CUKIERNICZY
REGULOWANY

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	32,00

SKROBKĄ
PLASTIKOWĄ



PP



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	501125	125	97	3,17
2.	501155	155	107	3,52
3.	501160	160	103	3,79
4.	501195	195	127	3,79

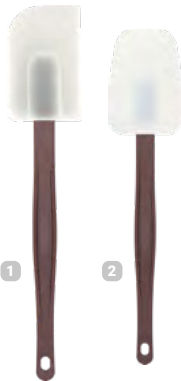


3



4

WYBIERAK DO CIAST



1

2

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
522040	40	240	15,10



ROLKA
DZIURKUJĄCA



PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	11,80



UBIJAK PIANY

• 24 druty



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	525252	250	14,20
	525402	400	24,90
2.	525363	360	26,60

Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	16,20
313301	300	18,70
313401	400	21,50

PĘDZELEK

• drewniana rączka

Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	9,51
523080	80	26,90



KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	26,90

WALEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	260,00

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	47,00
521640	585	385	55,20

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	521325	○	325	530	-	-25 + 230	500	145,00
2.	521380	●	380	-	100	-25 + 230	1	65,20



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	159,00
527170	7 noży	275,00



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	220,00
527270	7 noży	146,00



PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	-	157,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	-	21,40

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawka w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~Ø=9mm
- Ø=210 mmzew.
- Ø=190 mm wew.

INOX

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	510020	1,8	213,00



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	2120,00

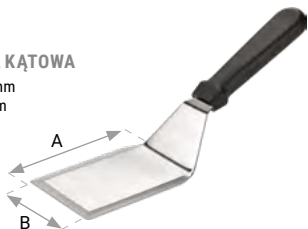
NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	117,00
2.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	108,00
3.	253352	Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane)	350	67,10
4.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	36,30
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	38,50

ŁOPATKA KĄTOWA

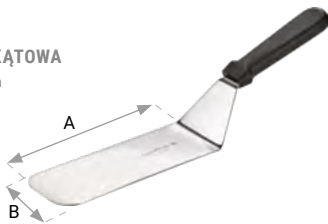
- A = 100 mm
- B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	34,00

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	42,00

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	29,90

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



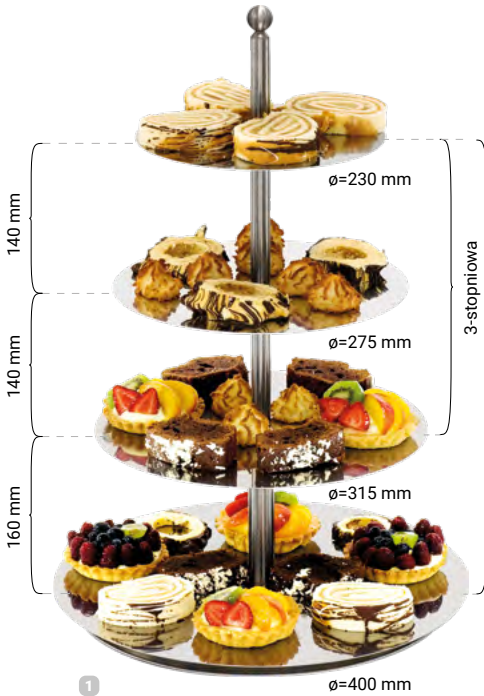
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	18,10

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

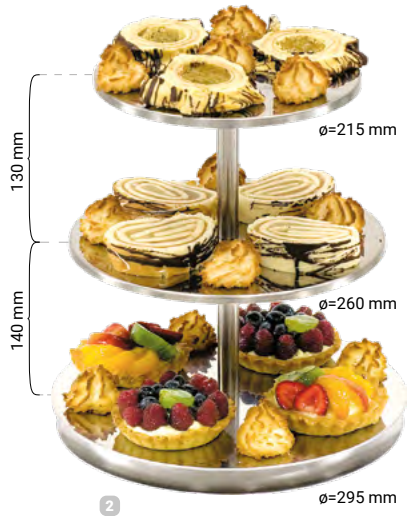


Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	18,60

PATERY DO TORTÓW



3-stopniowa
4-stopniowa



1 PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabelka)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	462,00
542040	4-stopniowa	600	607,00

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	256,00

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	99,90



4 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	32,90





3



2



1

MINI PATERY

• pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	545016	198	1	23,20
2.	545017	102	1	20,80
3.	545018	187	1	21,30

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	51,50
545044	260-130	121	1	41,00

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	44,40

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	53,10

PATERA Z KŁOSZEM
• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	78,70

SŁÓIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW



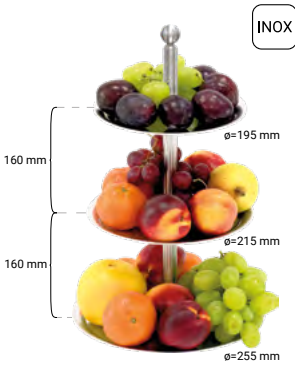
Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	545020	82-69	160	2 x 0,230	1	20,00
2.	545030	82-69	219	3 x 0,230	1	24,20



PATERA Z KŁOSZEM
• pokrywa w komplecie



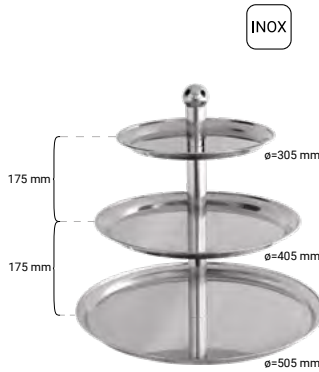
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	68,30



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	249,00



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	292,00



KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	99,90

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	122,00

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Passabahçe

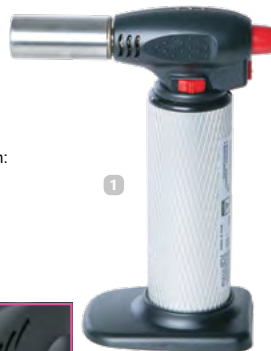


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	4,87



PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem:
 - 500600 - do 75 min.
 - 500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	500600	128	65	170	0,04	86,50
2.	500700	153	74	179	0,045	99,50

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki
w komplecie



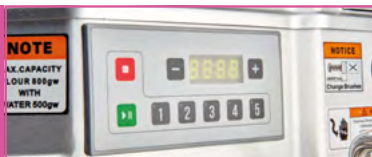
Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	2430,00
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	2980,00

MIESIARKA PLANETARNA

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy



Panel
sterowania



3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783070	345	435	510	7	20	0,65	230	3990,00

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo

Zestaw
3 końcówek
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	4413,00



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	785211	Końcówka do ucierania ciast lekkich	148,00
2.	785213	Końcówka do ubijania piany	213,00
3.	785214	Dzieża	331,00



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	3990,00



MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo

Zestaw
3 końcówek
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230	6165,00





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

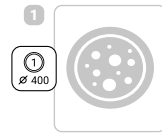
Piece do pizzy	335-343	Blachy, siatki do pizzy	350
Mikszery spiralne	345-347	Talerze do pizzy	350
Łopaty, łopatki do pizzy	348-349	Torby, pojemniki termoizolacyjne	350-351
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców	349	Rękawice piekarskie	351
		Stoly chłodnicze	352-353

PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



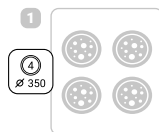
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2690,00	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4910,00	1

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalga.com/wyposazenie-pizzerii

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C

GREDIL



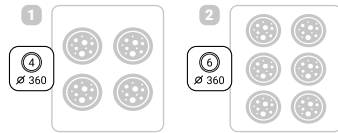
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	3580,00	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	5230,00	1



Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4620,00	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	7700,00	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	9170,00	2

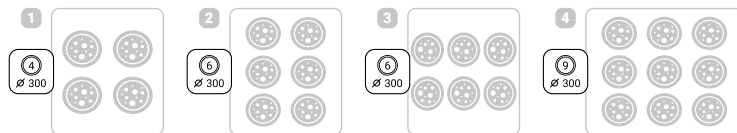


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



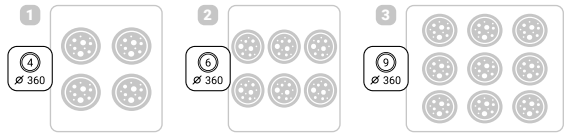
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	4960,00	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	9450,00	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	10330,00	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	6950,00	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	12340,00	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	9280,00	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	15020,00	4



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



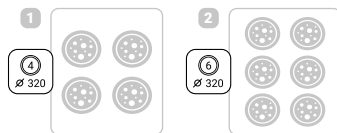
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	6140,00	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	9660,00	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	14180,00	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	18170,00	3

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C



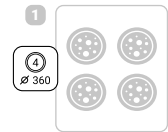
- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	4070,00	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	6000,00	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7250,00	2



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY S-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 450°C
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali ocynkowej



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej



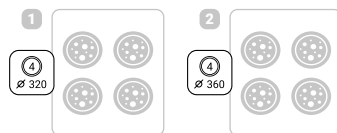
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781010	Piec jednokomorowy	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	3350,00	1
781020	Piec dwukomorowy	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	5750,00	1

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIECE DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



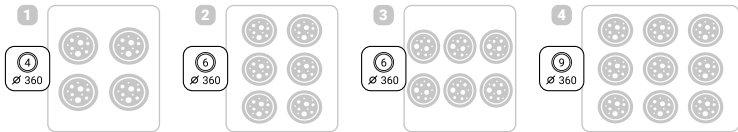
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	10770,00	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	13580,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	7520,00	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	12820,00	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	15710,00	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	10240,00	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	18290,00	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	22550,00	4



PODSTAWY DO PIECÓW

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
781000	Podstawa do pieca 781010, 781020	1064	840	1005	1208,00
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	1071,00
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	1071,00
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	1071,00
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	1071,00
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	1071,00
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	1071,00
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	1071,00
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	1071,00
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	1071,00
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	1071,00
782020	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	1071,00
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	1071,00
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	595,00

WALKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do walcowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	445	340	640	29	0,5	230	4548,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	3795,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4269,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy

Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	3690,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

Panel sterowania



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	6590,00
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	7990,00
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	9990,00



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	4190,00
786202	400	700	680	82	0,90	230	5253,00
786302	450	740	730	90	1,10	230	6190,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	8819,00
786502	450	740	750	127	1,10	400	10380,00

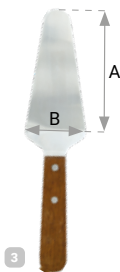
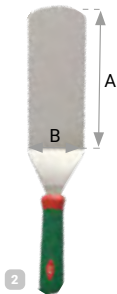
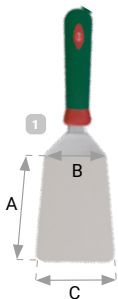


MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	7399,00
786500	450	740	750	128	1,3	230	8999,00



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



2 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=200 mm, B=80 mm



3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	143,00

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	180,00

Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	21,20

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	15,10

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	48,90
564052	260	300	450	72,90
564102	260	300	1000	94,40

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	111,00

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	164,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	185,00



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	223,00



1



4



3



6

POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	563407	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	50,40
2.	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	55,20
3.	563411	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	30,40
4.	563408	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	34,30
5.	563412	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	24,00

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

- dedykowany do pojemników 600x400



Nr kat.	Cena netto
563409	240,00

TALERZE DO PIZZY



- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	30,80
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	38,00
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	11,00
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	24,00



LUBIANA



Bormioli



Korkina

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560241	240	25	16,20
560261	260	25	16,90
560281	280	25	17,20
560301	300	25	18,40
560321	320	25	20,40
560361	360	25	23,00
560401	400	25	30,00
560451	450	40	44,20
560501	500	40	48,40

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562231	200	230	10,00
562281	250	280	12,40
562311	280	300	14,60
562330	310	330	15,80
562361	350	380	19,20
562400	380	400	22,50
562460	430	460	25,20
562500	480	500	31,50
562600	570	600	56,30

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	55,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	66,80

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	192,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	138,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	144,00

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na deterenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	47,50

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	128,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	46,70

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	140,00

STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	3591,00

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	5510,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

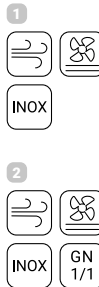
- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samoczynny zamykanie drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	3402,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓLKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samoczynny zamykanie drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:
nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	834630	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	2340,00
	834641	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	1881,00
2.	833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	5415,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę nr kat. 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	8900,00



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków.....	355	Nadziejarki i krajalnice do kielbas... ..	361-362
Krajalnice do wędlin i serów.....	356-358	Sokowirówki.....	363
Kotłeciarka.....	359	Szatkownice, roboty wielofunkcyjne	364-374
Maszynki do mielenia mięsa.....	359-360	Cuttery i miksery ręczne.....	375-384

OBIERACZKA

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie

Nowy design

Ulepszona konstrukcja urządzenia



1



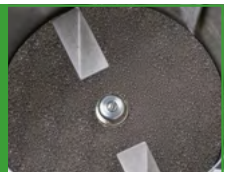
2

3

Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkownika



Tarcza ścierna

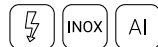


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	789061	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	4490,00
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	5498,00
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	399,00



KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

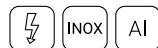
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalagst.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	4266,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalagst.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	5691,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzylepającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzylepającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	6641,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzylepającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	2328,00
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	2050,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	2050,00

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	4290,00

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.	Cena netto
721571	780,00

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą pilę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



AI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena netto
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	7510,00

MASZYNE DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzecięniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	410	190	350	85	0,25	230	1339,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzecięniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka:
721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	2990,00
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	4038,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadawczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka:
721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	721124	517	328	410	220	0,80	230	2256,00
4.	721224	410	328	517	250	0,80	230	2946,00



AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	51,60
	721020	-	721221, 721224	76,90
2.	721011	2,5	721121, 721124, 721129	98,10
	721012	3	721121, 721124, 721129	81,10
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	101,00
	721014	6	721121, 721124, 721129	101,00
	721015	8	721121, 721124, 721129	101,00
	721016	10	721121, 721124, 721129	81,10
	721021	2	721221, 721224	108,00
	721022	3	721221, 721224	108,00
	721023	4,5	721221, 721224	127,00
	721025	8	721221, 721224	108,00

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kielbańnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	792,00
2.	721307	320	330	830	7	12	879,00
3.	721310	400	360	640	10	12	1097,00

KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kielbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plasterów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

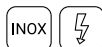
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	359,00



KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kielbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	629,00



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i oczyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku

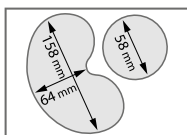


Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	7645,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	8795,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	10495,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 373-374
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Otwór
wsadowy
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



GRATIS
Zestaw
4 tarcz
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



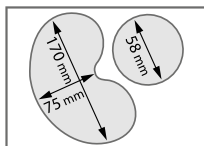
tarte ziemniaki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3620,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

SZATKOWNICA DO WARZYZW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm

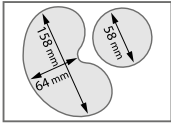


Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę

Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	6300,00
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	6495,00
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1425,00
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00



**SZATKOWNICA DO WARZYW
CL30 BISTRO I CL40**

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupek 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 373-374

Możliwość
krojenia
od 8 mm
do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg**
warzyw na godzinę

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	5525,00
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	4530,00
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

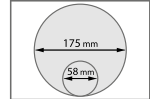
SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garnażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindrczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupek 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm

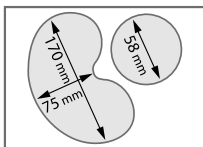


Obróbka aż do **750 kg**
warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	10880,00
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	10880,00
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	11965,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

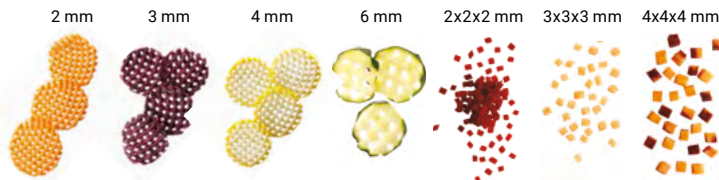
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostke oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



7 nowych
rodzajów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	10035,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

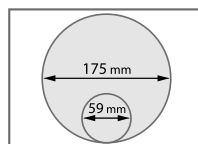
- polecana do garmazerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



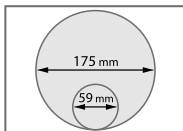
Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	18945,00
713551	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	18945,00
713553	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	25500,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnicy owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane noże
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**
warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	38795,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 373-374

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

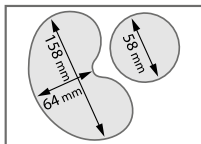
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4840,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



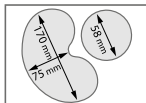
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	10655,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	10655,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, słupki 4x4 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

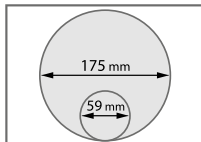


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	13780,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 4x10 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 373-374

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się
do 15 pomidorów
lub główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



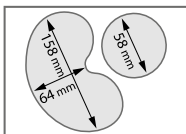
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	16300,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 373-374



Otwór w 104 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttra ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5690,00
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	6995,00
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	990,00

TARCZA PŁASTRY

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	425,00
714112	2 mm	425,00
714113	3 mm	425,00
714114	4 mm	425,00
714115	5 mm	425,00
714118	6 mm	425,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1685,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	225,00
714012	2 mm	225,00
714013	3 mm	225,00
714014	4 mm	225,00
714015	5 mm	225,00
714016	6 mm	225,00



TARCZA WIÓRKI

- 1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	225,00
714022	2 mm	225,00
714023	3 mm	225,00
714026	6 mm	225,00
714029	9 mm	225,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	275,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	425,00
714122	2 mm	425,00
714123	3 mm	425,00
714124	4 mm	425,00
714125	5 mm	425,00
714127	7 mm	425,00
714131	Parmezan	425,00
714170	Marchew	760,00
714171	Chrzan	680,00
714132	Ziemniaki	680,00

TARCZA PŁASTRY FALISTE

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	635,00
714193	3 mm	635,00
714195	5 mm	635,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	225,00



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	865,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	1160,00
714169	10 x 10 mm	1160,00
714160	10 x 16 mm	1160,00

TARCZA SŁUPKI

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	645,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1210,00
714142	2 x 2 mm	645,00
714145	2 x 4 mm	645,00
714147	2 x 6 mm	645,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	645,00
714143	3 x 3 mm	645,00
714144	4 x 4 mm	645,00
714146	6 x 6 mm	645,00
714148	8 x 8 mm	645,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	280,00
714043	2 x 4 mm	280,00
714045	2 x 6 mm	280,00
714044	4 x 4 mm	280,00
714046	6 x 6 mm	280,00



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- 1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	995,00
714059	10 x 10 x 10 mm	995,00
714050	12 x 12 x 12 mm	995,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

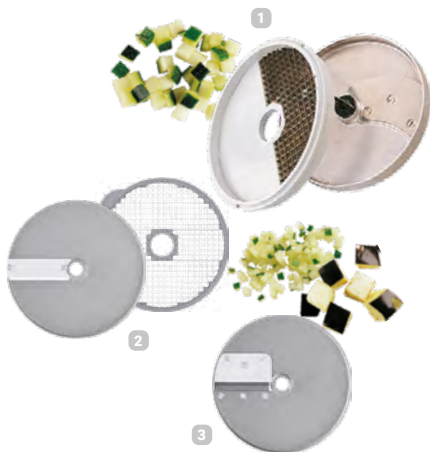
Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	1100,00
714157	8 x 8 x 8 mm	995,00
714159	10 x 10 x 10 mm	995,00
714151	14 x 14 x 14 mm	995,00
714153	14 x 14 x 10 mm	995,00
714154	20 x 20 x 20 mm	995,00
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	1625,00
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	425,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	785,00

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	670,00
714103	3 mm	670,00
714104	4 mm	685,00



TARCZA WAFFLE



AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	425,00
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	165,00



BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające
pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód
pojemnika
umożliwia obróbkę
dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją
zakończonego czasu
pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Ilość porcji:
1 porcja 0,2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu

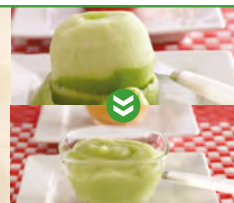


Ilość porcji:
od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu

Prezentacja na życzenie



Przygotowanie
żywności
o modyfikowanej
konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	6575,00
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	7135,00
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	8745,00
4.	712055	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	12390,00

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	13985,00

BLENDER KUCHENNY

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- programator czasowy

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
712003	215	470	450	3	500/12600	13,5	1,1	230	7135,00
712005	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	8890,00



CUTTER-WILK R2

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	5020,00

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Szeroki wachlarz
zastosowań








W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	8485,00

CUTTER-WILK*

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatacia ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

-  Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Timer
z sygnalizacją
zakończonego
czasu pracy
w modelach:
712050, 712051,
712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	11035,00
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	11035,00
2.	712070	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	12610,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	18265,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	23485,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	28090,00

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciera warzywne, masy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



Mini MP

Najlepsze do przygotowywania
niewielkich porcji



CMP

Najlepsze dla restauracji (do 45 litrów)



MP Ultra

Najlepsze dla placówek zbiorowego żywienia / dania
gotowe – Intensywne użytkowanie



GAMA MINI

• Mini MP



711161 Mini MP 160 V.V. **711191** Mini MP 190 V.V. **711241** Mini MP 240 V.V.

7 l
220 W

10 l
250 W

12 l
270 W

GAMA ŚREDNIA

• CMP



711251 CMP 250 V.V. **711300** CMP 300 V.V. **711351** CMP 350 V.V.

15 l
310 W

30 l
350 W

45 l
400 W

Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



711350 MP 350 Ultra **711355** MP 350 V.V. Ultra **711450** MP 450 Ultra **711455** MP 450 V.V. Ultra **711550** MP 550 Ultra **711600** MP 600 Ultra **711800** MP 800 Turbo

50 l
440 W

50 l
440 W

100 l
500 W

100 l
500 W

200 l
750 W

300 l
850 W

400 l
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



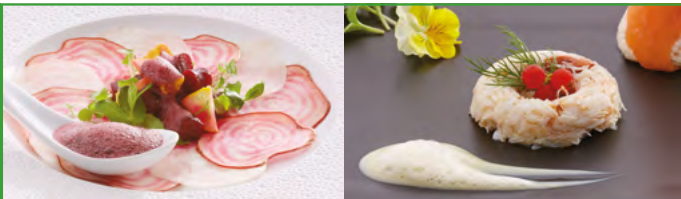
Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzanej emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości



Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	1160,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwiają dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	1335,00
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1655,00
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1960,00
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	2475,00
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2795,00
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	865,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonale warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230	2045,00
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	2210,00
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	2390,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	2875,00
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	3060,00
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	4060,00
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	4355,00
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	2265,00

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat. Cena netto
711995 405,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2850,00
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	3170,00
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2585,00
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2890,00
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	4290,00
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	5295,00
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	6340,00





OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille 386-387, 390, 393, 404
 Frytownice 387, 391, 394
 Cofrownice, naleśnikarki 389, 392, 396
 Płyty grillowe 388, 391, 395
 Gyrosy i akcesoria do gyrosów 401-405
 Kuchenki mikrofalowe 407-409
 Witryny grzewcze 406

Rollkowy podgrzewacz do parówek . 387, 394
 Rożen do kurczaków 400
 Bemary nastawne 392
 Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander 388, 397-399
 Kuchenka indukcyjna 409-410
 Cyrkulator Sous Vide i akcesoria 411-412



1

KONTAKT GRILLE



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



Ryflowana
powierzchnia



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	742010	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	622,00
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	777,00
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	1166,00

FRYTOWNICE

GREDIL



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



1



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746035	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	309,00
2.	746050	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	410,00
3.	746070	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	578,00
4.	746100	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	771,00

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wymiowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770100	11	550	475	175	1,1	230	729,00

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	10	1,6	230	2999,00

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
743000	640	320	300	15	2,0	230	866,00



SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

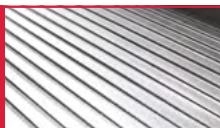


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	2079,00
744000	600	480	530	48	4,0	400	2415,00

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
745120	1/2 Gładka 1/2 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	687,00
745123	2/3 Gładka 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	555,00
745121	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	866,00

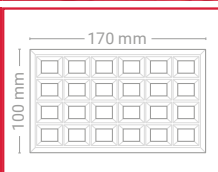
GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	991,00

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772281	450	450	240	15	3,0	230	774,00

KONTAKT GRILLE

caterina 

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętłem do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej



KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	861,00



KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	1046,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1512,00



Ryflowana powierzchnia

FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętkiem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746042	Frytownica pojedyncza	200	430	265	3,5	2	230	472,00
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	614,00
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	599,00
2.	746043	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	847,00
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	1120,00
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	1120,00
3.	746096	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	827,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1520,00

PLYTA GRILLOWA

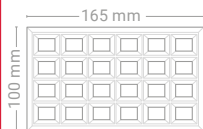
- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	1806,00

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy


Wymiary gofra


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	1082,00


NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



2



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	772284	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	1197,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	41,10

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna wersja z kranem


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0=85	1,2	230	560,00
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0=85	1,2	230	675,00
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0=85	1,2	230	728,00

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	3098,00

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777213	330	385	220	18	2	230	2552,00

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3969,00

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	1092,00
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	2006,00
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	2352,00

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	2237,00
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	3276,00

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	3129,00
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	4053,00
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	4809,00

URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777290	440	300	400	9	0,65	230	2205,00



PODGRZEWACZ DO BULEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	2636,00

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2804,00


2

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 420 x 400 mm, 777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	2153,00
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2951,00

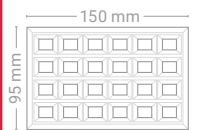
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nożyki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

Wymiary
gofra Brussels
model 777220



Wymiary
gofra Liege
model 777221


SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	3276,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	3276,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	1848,00


NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowi
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	1943,00



OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
 - 777101 – 150 tostów /h
 - 777102 – 300 tostów /h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
- 777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
 - 777101 - 350x240 mm
 - 777102 - (2) 350x240 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777101	1-poziomy	450	285	305	10	2,0	230	1218,00
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1848,00

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziomy	640	380	330	200	15	2,7	230	3140,00

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470x370x350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	4715,00

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
- model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
777264; 320x325x265 mm
777265; 410x360x250 mm
777266; 410x360x250 mm

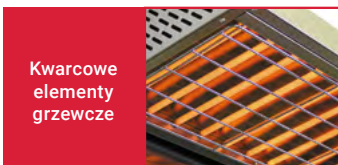


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2762,00
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	3192,00
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	3791,00



SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wymowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	8285,00

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm

Timer



Szuflada na okruchy



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	779040	300	225	215	1,8	230	558,00
2.	779060	430	225	215	2,5	230	707,00

TOSTER/OPIEKACZ

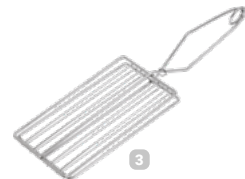
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
779131 - 360x210 x95 mm
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
779131 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	779131	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	716,00
2.	779161	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	880,00
3.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	9,99

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
1 strona - do klasycznego gotowania,
2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	3045,00

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczenia, golonki itp.
- 3 bagnetów niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wymiowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	9790,00

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
- 777371 - 4 grzałki
- długość sztycy: 777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


1

2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	4810,00
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	5088,00

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
- 777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy: 777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	5356,00
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	5706,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	3492,00
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	3492,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3680,00
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	3680,00
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3830,00
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	3830,00
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	6120,00
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	6050,00

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	4560,00
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	5090,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termostatem



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	5320,00
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	5210,00



AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	164,00

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	5,55

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztyc stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	135,00

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosów Potis serii E, G, GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	713,00

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztyc stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	404,00

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z dolnym napędem


1

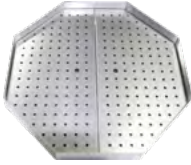
2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	777588	dolny	106,00
2.	777589	górný	106,00

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

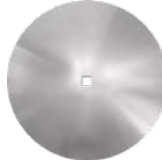
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	530,00



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	125,00



SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgraniania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	202,00



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	H 7000	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	3100,00
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	3850,00
777618	H 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	4230,00

OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	250,00



KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szufłada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1657,00





NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie:
nóż 100 mm,
ostrzałka
do noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	499,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5÷8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	378,00



URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzenia od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	799,00



SUSZARKA DO ŻYWNOCİ, DEHYDRATOR NA 10 TAC

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	1123,00

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymowany pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	1999,00

WITRYNA GRZEWCZA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- regulowane półki
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	9999,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

900w [25l]



Panel sterowania



Talerz obrotowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	709,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65x150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000w [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	1190,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1786,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofal
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	1750,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia
- o 20 s - umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	2707,00
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	3594,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



26l

1500w

INOX

2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	3753,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



26l

1850w

INOX

2

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	4130,00

KUCHENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokręteł
- zakres temperatur 60°C -240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	277,00

KUCHENKA INDUKCYJNA



- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica pola grzewczego \varnothing 260 mm (min średnica dna garnka \varnothing 120 mm)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



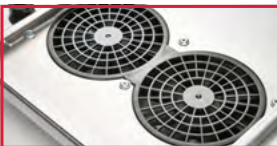
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
 - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	1090,00



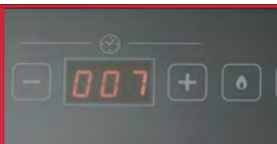
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jedności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach
- oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 234-237

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l

Regulowany
uchwyt mocujący



1200w

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	795,00

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



1500w

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1275,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	81,30
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	40,50

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

caterina


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	1880,00

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	127,00


KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępują pokrywą pojemnika
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej


SZCZYPCE UNIWERSALNE

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

SIL


Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	23,80
422302	300	24,00
422402	400	24,80

Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	42,80



Classic
Cook

Smart
Cook

FM STG

FM STB

FM RX

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE		Piece PIEKARNICZE	
Stalgast ClassicCook.....	420	FM STB 16 1600x400	444
Piece GASTRONOMICZNE		Akcesoria do pieców piekarniczych .	446-447
Stalgast SmartCook	421-422	Piece ODPIEKOWE	
Piece GASTRONOMICZNE		Piec Stalgast.....	449
FM STG 20 GN.....	423	Piec Speed Chef	450
Akcesoria do pieców		Piec FM RX.....	453-455
gastronomicznych.....	424-425	Akcesoria do pieców odpiekowych .	455-456
Piece FM COMPACT i akcesoria	432-436	Akcesoria uniwersalne	
Piece PIEKARNICZE FM	442-443	do pieców Stalgast i FM	456-458

Stalgast Chefs



Umów się na pokaz lub szkolenie z ekspertami kulinarnymi, którzy zaprezentują Ci tajniki wykorzystania sprzętów i pomogą stawić czoła małym i wielkim wyzwaniom.



stalgast
Chefs





Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.



Szkolenie możemy dostosować w całości do Ciebie i przeprowadzić je wyłącznie dla Twojego zespołu.



Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.



Szkolenia są przeznaczone dla klientów HoReCa, a także pracowników kuchni między innymi ze szkół, przedszkoli czy szpitali.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! Napisz do nas na adres: szkolenia@stalga.com, a zaproponujemy Ci dogodny termin spotkania.

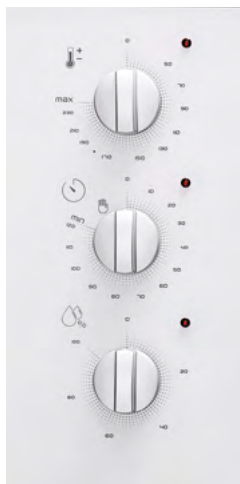




Piece konwekcyjno-parowe **GASTRONOMICZNE**

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



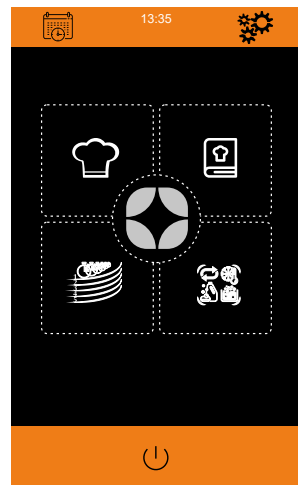
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE****MANUAL COOKING**

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

**STEAM CONTROL**

Technologia umożliwiła dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

**FAN CONTROL**

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzodzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

**CLIMA CONTROL**

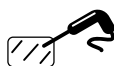
Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby zmierzyć poziom wypieczenia potraw.

**DELTA T**

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

**MULTIPOINT PROBE**

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

**VACUUM PROBE**

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).

**120 PROGRAMÓW
PO 6 ETAPÓW**

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

**KSIĄŻKA KUCHARSKA**

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

HACCP**REJESTR DANYCH HACCP**

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

**PALNIK GAZOWY PREMIX**

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

**REGENERACJA /
PODRZYMYWANIE
TEMPERATURY**

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

**GAROWANIE**

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.

**PLANNING**

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznic.**



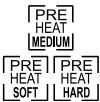
ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



SOUS-VIDE

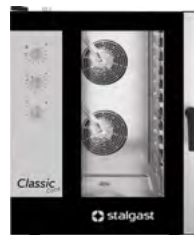
Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vidé piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast ClassicCook



GN 1/1



Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	10390,00	13566,00	19674,00



GN 1/1



Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	25737,00	31641,00

Piece Stalgast **SmartCook**



Nr kat.	9100044	9100047	9100051
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	21100,00	27990,00	33800,00



Nr kat.	9100048	9100052
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	40312,00	44594,00

Piece Stalgast **SmartCook**



GN 2/1



Nr kat.	9100053	9100055
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	36856,00	42983,00



GN 2/1



Nr kat.	9100054	9100056
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	45601,00	49195,00

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	9100565
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	55533,00

Nr kat.	9100566
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	69303,00

Nr kat.	9100567
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	82818,00

Nr kat.	9100572
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	76447,00


GN 1/1



9100565

Wózek w komplecie


GN 1/1



9100566

Wózek w komplecie


GN 1/1



9100567

Wózek w komplecie


GN 2/1



9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

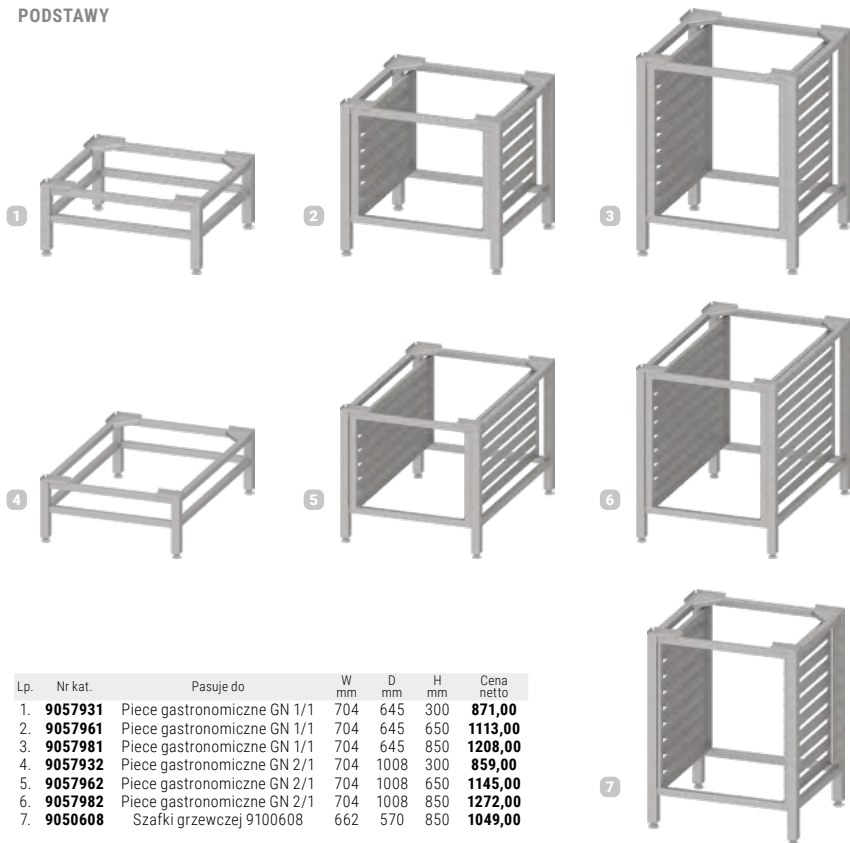
SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	9100608
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH) mm	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	10589,00



GN 1/1

PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9057931	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	871,00
2.	9057961	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	1113,00
3.	9057981	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	1208,00
4.	9057932	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	859,00
5.	9057962	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	1145,00
6.	9057982	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	1272,00
7.	9050608	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	1049,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Pieczę gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	8088,00
9100582	Pieczę 9100565 i 9100566	880	1025	345	9148,00
9100583	Pieczę 9100053 i 9100055	790	1270	345	9922,00
9100627	Pieczę 9100572	880	1285	345	10473,00
9100704	2 pieczę gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	8618,00



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieczę konwekcyjno-parowego	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	917,00
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieczę konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensatem pary	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	705,00
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieczę konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1950,00
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieczę konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkami	Pieczę konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkami	878,00
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieczę konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensatem pary	Pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1102,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Pieczę gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	2056,00

SONDA

- polecana do pieczę konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	1035,00
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	760,00
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	770,00



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieczę Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	158,00



WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9100347	Pieczę 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	8427,00
9100348	Pieczę 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	10717,00





14 MODELI



Piecy FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

Piecy konwekcyjno-parowe **COMPACT**

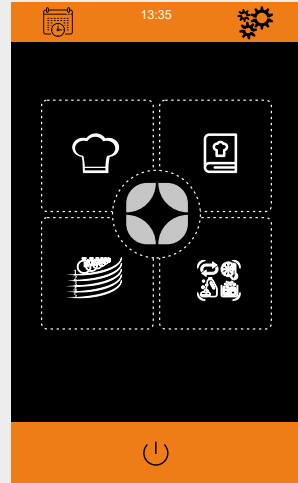
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piecy w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzewiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- ClimaControl – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika książka kucharska ze zdjęciami
- Piec w wersji elektrycznej lub gazowej



Maks. 6 etapów pieczenia

3 tryby wstępnego nagrzewania

3 tryby pracy:

Pieczenie / Para / Pieczenie z parą

Rodzaje pracy:

Czasowy
Sonda rdzenia
Delta T

Regulacja temperatury do 270 °C

Regulacja poziomu wilgotności

Timer

Prędkość wentylatora 10–100%

Sterowanie otwarciem kominu

Funkcje i wyposażenie FM **COMPACT**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiła dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzodzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użyciu z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



KSIAŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piecze ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.



REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTI WASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznic.**



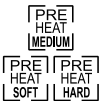
ALL ON TIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



MULTI COOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTI PREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



MULTI TRAY

Piece z linii Compact zostały wyposażone w specjalny system prowadnic MultiTray, który pozwala na załadowanie do pieca pojemników GN o różnych wysokościach. Mimo swoich kompaktowych wymiarów piec potrafi pomieścić bardzo duże ilości produktów.



SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej sondzie sous-vidé piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



MULTITRAY

Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

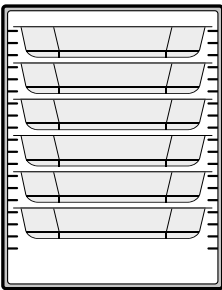
Najszerszy zakres gotowania nawet w ograniczonej przestrzeni

Mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.

Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic **MULTITRAY** do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości

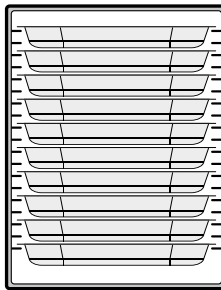
System prowadnic

Pojemność:
3 / 4 / 6
blach



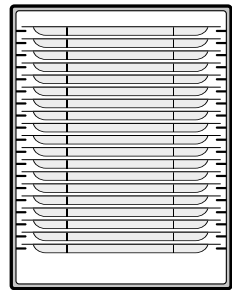
GN 65 mm

Pojemność:
4 / 6 / 10
blach



GN 40 mm

Pojemność:
8 / 11 / 19
blach



GN 20 mm

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆGN 2/3
GN 1/1

Nr kat.	9107457	9107459	9107460
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 925 x 605 mm	720 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	50 kg	57 kg	64 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	14950,00	15650,00	15800,00

NOWOŚĆ

GN 1/1



Nr kat.	9107463	9107464
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 690 mm	720 x 750 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	62 kg	65 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	17100,00	16750,00

Piece FM **COMPACT**



Piece FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ



GN 1/1



Nr kat.	9107467	9107468
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 910 mm	720 x 750 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	82 kg	85 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	20200,00	19900,00



Piece FM **COMPACT** sterowane elektronicznie

MULTITRAY	9107457	9107459	9107460	9107463	9107464	9107467	9107468
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy							

Piece FM **COMPACT**

Piece FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ



**GN 2/3
GN 1/1**



Nr kat.	9107458	9107461	9107462
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 945 x 605 mm	720 x 770 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	50 kg	57 kg	64 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	22700,00	23450,00	23800,00

NOWOŚĆ



GN 1/1



Nr kat.	9107465	9107466
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 690 mm	720 x 770 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	70 kg	68 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	25850,00	24800,00

Piece FM **COMPACT**



Piece FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ



GN 1/1



Nr kat.	9107469	9107470
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 10 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 19 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 910 mm	720 x 770 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	95 kg	95 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	28650,00	28900,00



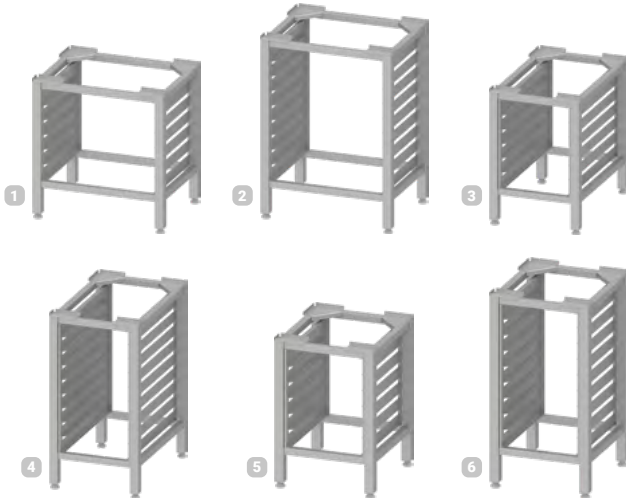
Piece FM **COMPACT** sterowane dotykowe

MULTITRAY	9107458	9107461	9107462	9107465	9107466	9107469	9107470
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy							

Akcesoria do pieców FM **COMPACT**

NOWOŚĆ

PODSTAWA



Nr.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9057116	Pieca kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	633	482	650	999,00
2.	9057118	Pieca kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	633	482	850	1098,00
3.	9057166	Pieca kompaktowe GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	447	658	650	999,00
4.	9057168	Pieca kompaktowe GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	447	658	850	1098,00
5.	9057236	Pieca kompaktowe GN 2/3 z wzdłużnym położeniem blachy	447	482	650	945,00
6.	9057238	Pieca kompaktowe GN 2/3 z wzdłużnym położeniem blachy	447	482	850	999,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensator pary
- króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9107481	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	520	860	280	8150,00
9107483	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	750	280	8350,00
9107702	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	520	860	280	8750,00
9107703	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	750	275	8950,00

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców kompaktowych
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
9100018	158,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9107484	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	530	795	80	2100,00
9107486	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	620	80	2100,00



PIEC CHEFLUX™



Nr kat.	900390	900590	900890
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	12 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 773 x 772 mm	860 x 940 x 960 mm	860 x 882 x 1250 mm
Maksymalna temperatura	260°C	260°C	260°C
Waga	67	80	112
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	11500,00	15500,00	22400,00

PODSTAWY DO
PIECÓW UNOXINOX PL STALGAST
RADOMPŁYN DO MYCIA
PIECÓW UNOX

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	1450,00
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	1480,00
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	1950,00

Lp.	Nr kat.	v litry	Cena netto
1.	908010	2x5	423,00
2.	908012	10x1	527,00

Więcej produktów UNOX
znajdziesz na:stalcast.com/piece-unox



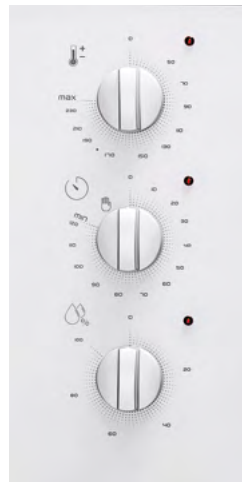
14 MODELI



Piecy konwekcyjno-parowe
PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo-cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja kominia
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piecze ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piecze z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.

HACCP

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominia przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznik.



ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwa jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skracza to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piec FM



600x400



Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	16854,00	18232,00	22737,00



600x400



Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	31482,00	35457,00

Piec FM



600x400



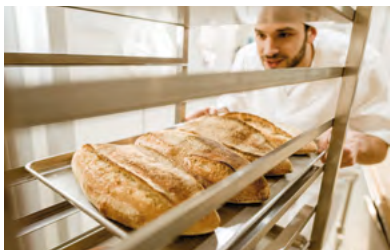
Nr kat.	9120490	9120492	9120496
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm	885 x 1020 x 835 mm	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	92 kg	110 kg	155 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,65 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	25334,00	26807,00	39252,00



600x400



Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	39029,00	48654,00

Piecze FM **STB 16 600x400**

Nr kat.	9120499
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	50774,00

Nr kat.	9120500
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	63505,00

Nr kat.	9120501
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	81864,00



600x400



9120499

Wózek w komplecie



600x400



9120500

Wózek w komplecie



600x400



9120501

Wózek w komplecie

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120515

Piec konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub 9120581

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w jęz. polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (górną, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii



Sterowanie dotykowe - ekran 5"



Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Nawilżanie	nie	tak
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	16441,00	18359,00

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	9120626
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	7770,00



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9051203	Piece piekarnicze	802	745	300	826,00
2.	9051206	Piece piekarnicze	802	745	650	1081,00
3.	9051208	Piece piekarnicze	802	745	850	1198,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	8544,00
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	8544,00
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	9148,00
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	8703,00



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgest i FM	917,00
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensatem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgest i FM	705,00
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgest i FM	1950,00
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	878,00
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensatem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgest i FM	1102,00
9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	3095,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	1961,00
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	3328,00

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
9100018	158,00

WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	8522,00





14 MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



PIEC KONWEKCYJNY STALGAST

- sterowanie manualne
- zakres czasu do 60 min/praca ciągła
- wentylator z rewersem
- oświetlenie komory LED
- regulowany komin
- termostat bezpieczeństwa
- wyłącznik drzwicowy
- sygnalizacja końca cyklu pracy

PL STALGAST
RADOM

NOWOŚĆ

Bezpieczna przestrzeń termiczna i oświetlenie LED

Ręczna regulacja pozycji kominu dla lepszych efektów obróbki termicznej

Proste, precyzyjne sterowanie z trwałym oznakowaniem

Wyoblenie komory i łatwo wyjmowane prowadnice dla komfortu i zachowania higieny


Nr kat.	916600
Liczba półek	4 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	800 x 885 x 590 mm
Minimalna temperatura	60°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	59 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6990,00

NOWOŚĆ

PODSTAWA POD PIEC STALGAST
INOX
PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905640	Piec Stalgast 916600	697	567	850	16	1600,00

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF



- piec konwekcyjno-mikrofalowy pozwala szybko przyrządzić świeże i chrupiące przekąski, dlatego sprawdzi się m.in. w gastronomii systemowej

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF

- wymiary komory: 305x305x185 mm
- 5 calowy, dotykowy ekran
- pojedynczy magnetron - mniejsze zużycie energii
- 10 poziomów prędkości wentylatora
- regulacja mocy mikrofal co 10%
- maksymalna temperatura 280°C
- w zestawie: łopatką, koszyk perforowany, blacha do pizzy oraz wkładka
- posiada dedykowane receptury jak i możliwość własnej konfiguracji ustawień pracy

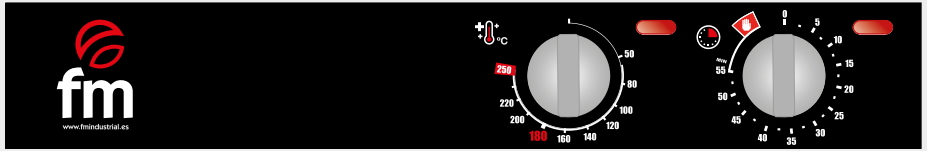


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
909775	460	675	660	280	3,5	230	22990,00




ŁOPATKA DO PIECA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	129,00





Piece FM **RX**

Sterowanie manualne

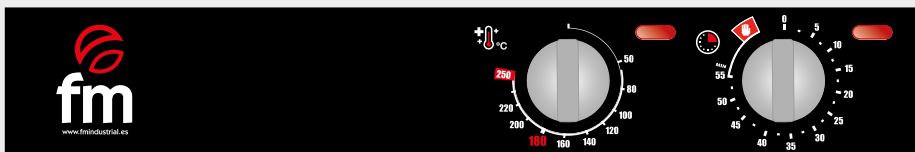
	 912057	 912058	 912059
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	







Sterowanie elektroniczne

	 912060	 912061
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM **RX**





Sterowanie manualne

					
	912522	912527	912528	912529	912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzewiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



Sterowanie elektroniczne

		
	912544	912545
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzewiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne



Nr kat.	912057	912058	912059
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	2667,00	3615,00	7897,00

Sterowanie manualne



Nr kat.	912522	912527	912528
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	3053,00	6127,00	6360,00

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne



Nr kat.	912529	912541
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	5966,00	8268,00

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912060	912061
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6455,00	8958,00

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912544	912545
Liczba póltek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6604,00	9646,00

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

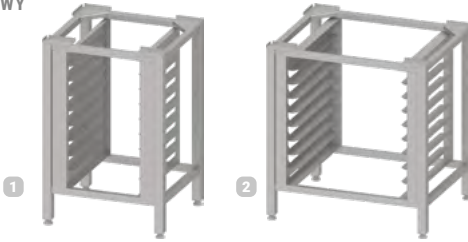
GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba póltek	8 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	4823,00



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	905123	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	1081,00
2.	905126	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	1198,00

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	460,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensery pary
- króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912631	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	5395,00
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	5904,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	1505,00
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	1505,00



KONDENSER PARY

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	1516,00
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	2703,00



Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	75,20



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	65,10



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	68,20



**BLACHA GRILLOWA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	691,00



**BLACHA DO JAJEK
I PLACKÓW GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	468,00



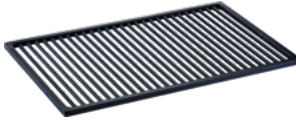
**RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK,
WARZYW I RYB GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	636,00



**BLACHA WYPIEKOWA
EMALIOWANA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	392,00



**RUSZT
DO GRILLOWANIA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	671,00



GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	109,00
111062	530	325	65	8,8	109,00

INOX



**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA
DO SMAŻENIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	135,00



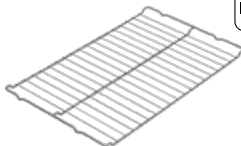
**BLACHA EMALIOWANA
DO SMAŻENIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	66,30



**BLACHA EMALIOWANA PEŁNA
DO PIECZENIA**

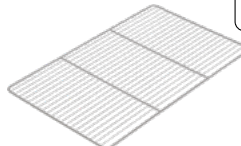
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	77,30



INOX

**RUSZT ZE STALI
NIERDZEWNEJ**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	79,00

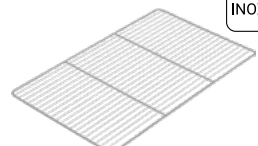


INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

• oferta GN str. 208-214

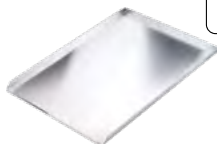
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	94,10



INOX

RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	104,00



Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	86,40
911102	600	400	102,00

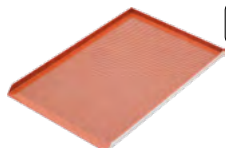


Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	77,60



Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	150,00



ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	320,00

REKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	144,00



PLYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	152,00
647205	20	294,00



PLYN NABLYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	64,70
647106	10	127,00



PLYN MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców
- lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	119,00





REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalgastr.com/rejestracja





CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze..... 462-463, 478-479
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 467-469, 471-473
Stoły chłodnicze, mroźnicze 464-466, 475
Stoły chłodnicze do pizzy 470-471, 474-475
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne..... 476-477, 480-484

Chłodnictwo standard 600x400 474-475
Stoły, szafy, witryny barowe 485-487
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych .488
Schładzarka szokowa..... 489
Zamrażarki skrzyniowe..... 490-491

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukierniczych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne

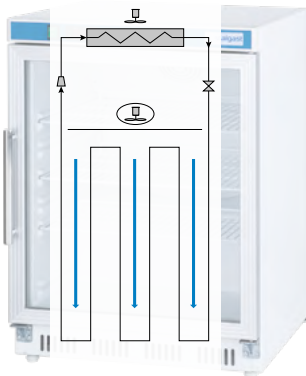


Drzwi suwane

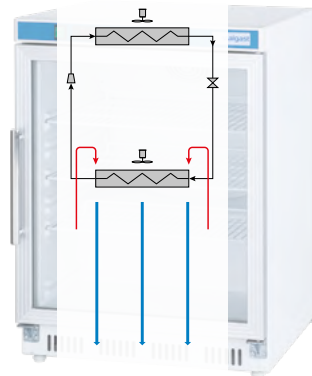
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830590	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	5491,00
2.	830620	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	5919,00
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	6869,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	9168,00
2.	830145	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	10327,00

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dedykowane półki - nr kat. 840645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	8800,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dedykowane półki - nr kat. 840645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	5139,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dedykowane półki - nr kat. 840645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	7200,00

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie kroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm



STÓL MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przyłgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	6490,00



STÓL CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przyłgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	7490,00

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831026	chłodniczy	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	5662,00
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	6490,00

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831036	chłodniczy	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	6869,00
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	7490,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	3278,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	5092,00



STÓL MROŻNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	5990,00



STÓL CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpyłkowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831126	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	228	4	4800,00



STÓL CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	5900,00

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnicach
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- ceny stołu nie zawierają pojemników

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	3300,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 841443



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	4400,00



STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	3300,00



STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	4775,00



STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832225	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	6726,00

STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	4400,00

STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	5900,00

STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1 w standardzie
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	3791,00

NADSTAWY ORAZ STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie kroplin



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Możliwość dokupienia nadstawy
- patrz str. 471-473

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	5415,00



STÓŁ CHŁODNICZY 2 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833027	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	3591,00

STÓL CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	5510,00

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	3402,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr.	Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	844540	5 x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	1650,00
2.	844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	2448,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834430	4 x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	2277,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	1650,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3
GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	2340,00
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	2295,00
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	1881,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	2088,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	2520,00
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	2232,00
834741	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	1990,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	2880,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	2691,00



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- jezdny
- dedykowana witryna nastawna - nr kat. 834541



Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 471-473

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833300	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	6812,00



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- dedykowana witryna nastawna - nr kat. 834541



Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 471-473

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833310	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	7900,00



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- dedykowana witryna nastawna - nr kat. 834141



Możliwość dokupienia nadstawy - patrz str. 471-473

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	8408,00

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	8900,00

STÓL MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 3 półki 600x400 w standardzie
- regulowane nóżki (+45 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841040	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	7380,00

SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	6900,00



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	B	1024	7270,00
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	10800,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	4879,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	3992,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	5148,00
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	6190,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	4086,00
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	4680,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2349,00
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	2673,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wewnątrz szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	5715,00
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	6066,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	4608,00
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	4977,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880176 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2835,00
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	3213,00

WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kółka z hamulcami
- podwójne ścianki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	10158,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	●	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	10330,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	4242,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unioszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie



GN 1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	5990,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	2967,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami



Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	3392,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	1692,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	C	1490	4	3800,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	2967,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	852103	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	2450,00
2.	852104	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	2450,00
3.	852105	■	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	2450,00



WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	2542,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	852170	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1598,00
2.	852171	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1598,00
3.	852172	◐	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1598,00
4.	852173	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1692,00
5.	852174	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1692,00
6.	852175	◐	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1692,00

Wyposażenie **PIEKARNI I CUKIERNI** znajdziesz na stronach 315-333 oraz na **stalgastr.com**



STOŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi

STÓL CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	C	1159	7340,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,105	230	129	B	627	1891,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (przesuwane)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882161	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	B	3202,00	3202,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	3107,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882170	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	722	4741,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (przesuwne)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882171	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	7914,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 2-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654



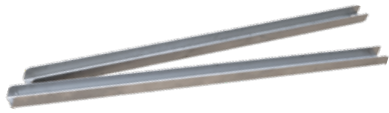
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882172	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	7201,00



AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

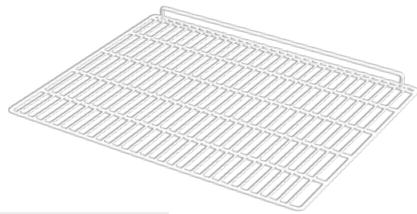
- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	-	-	-	99,00
840644	Prowadnice do szafy GN 2/1	20	15	650	99,00
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	-	-	-	119,00
841443	Prowadnice do stołów GN 1/1	20	15	550	119,00

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
830645	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	-	-	69,00
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	66,00
840151	Półka do modelu 882151	410	320	39,00
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	69,00
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	69,00
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	69,00
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	104,00

FLYŃ DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	85,20

FLYŃ DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	32,60

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

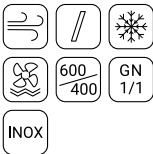


- zastosowano czynniki chłodnicze: R455a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piece GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw.

SCHŁADZANIE szokowe:
od +70°C do +3°C w 90 minut

ZAMRAŻANIE szokowe:
od +70°C do -18°C w 240 minut



SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	11240,00
849053	750	750	890	5	1,43	230	12990,00
849073	750	750	1260	7	1,49	230	19173,00
849103	750	750	1260	10	1,49	230	19404,00

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kótek szt.	Cena netto
1.	883101	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	1240,00
2.	883201	950	620	845	-18	0,120	230	190	2	1692,00
3.	883301	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	2372,00
4.	883401	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	3171,00
5.	883501	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	4293,00

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- biała obudowa malowana proszkowo
- ręczny regulator temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- oświetlenie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz

NOWOŚĆ



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	883402	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	3300,00
2.	883502	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	3600,00
3.	883602	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	4250,00



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	883295	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	2500,00
2.	883395	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	3500,00
3.	883459	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	3900,00

NOWOŚĆ



ZESTAW KÓLEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	45,00

NOWOŚĆ



KOSZ PŁASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	29,00



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

MEBLE SKRĘCANE

Stoły przyścienne	495
Stoły z basenem	496
Szafki i półki wiszące	496-497
Regały magazynowe	497
Stoły ze zlewem	497-498

MEBLE SPAWANE

Stoły przyścienne	499
Umywalka	499
Szafy porządkowe	500
Szafy magazynowe	500
Stoły ze zlewem	501

MEBLE WEDŁUG INDYWIDUALNYCH PROJEKTÓW

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami:

801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgast.com



doradztwo konstrukcyjne



rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb



**Proekologiczne
technologie**

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny puszkowy 100x15 mm



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszkii usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyty (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszane w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu
- szafki możliwe bez użycia narzędzi panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie: do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyty (rączkę) z ABS



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega)
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



MEBLE SKRĘCENE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania



INOX



STÓL PRZYŚCIENNY BEZ PÓLKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950026060	600	600	850	604,00
950026080	800	600	850	681,00
950026100	1000	600	850	745,00
950027120	1200	700	850	899,00

NOWOŚĆ



STÓL PRZYŚCIENNY Z PÓLKA

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950046060	600	600	850	687,00
950046080	800	600	850	796,00
950046100	1000	600	850	899,00
950046120	1200	600	850	1002,00
950046140	1400	600	850	1099,00
950046180	1800	600	850	1304,00
950047100	1000	700	850	964,00
950047120	1200	700	850	1079,00
950047140	1400	700	850	1188,00
950047150	1500	700	850	1246,00
950047180	1800	700	850	1426,00

NOWOŚĆ



STÓL Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory **h=300 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951336060	600	600	850	486	470	300	1265,00
951336080	800	600	850	686	470	300	1368,00
951336100	1000	600	850	886	470	300	1497,00
951336120	1200	600	850	1086	470	300	1613,00
951337060	600	700	850	486	570	300	1304,00
951337080	800	700	850	686	570	300	1445,00
951337120	1200	700	850	1086	570	300	1702,00

STÓL Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory **h=400 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951346080	800	600	850	686	470	400	1510,00
951346100	1000	600	850	886	470	400	1658,00
951347080	800	700	850	686	570	400	1581,00
951347100	1000	700	850	886	570	400	1728,00

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	1375,00

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	1388,00
951723120	1200	300	600	1542,00
951724100	1000	400	600	1490,00
951724120	1200	400	600	1651,00

PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	1200	300	400	321,00

PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951773120	1200	300	660	668,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

NOWOŚĆ

Sposób
mocowania
półek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951884060	600	400	1800	925,00
951884080	800	400	1800	1015,00
951884100	1000	400	1800	1099,00
951885100	1000	500	1800	1188,00
951885120	1200	500	1800	1144,00
951886100	1000	600	1800	1124,00
951886120	1200	600	1800	1426,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954406060	600	600	850	1169,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory \varnothing 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954456060	600	600	850	1246,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory \varnothing 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- ociekacz ryflowany
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954466100	P	1000	600	850	1497,00
954476100	L	1000	600	850	1497,00
954476120	L	1200	600	850	1613,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954536100	1000	600	850	1651,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ

NOWOŚĆ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nr kat. 954596140 posiada ryflowany ociekacz
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954586100	C	1000	600	850	1908,00
954586120	C	1200	600	850	2024,00
954587100	C	1000	700	850	1985,00
954596140	P	1400	600	850	2165,00



MEBLE SPAWANE

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania



STÓL PRZYŚCIENNY Z DZRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950186100S	1000	600	850	1966,00
950186120S	1200	600	850	2165,00
950187100S	1000	700	850	2120,00
950187120S	1200	700	850	2319,00

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x250x100 mm
- otwór pod baterię na środku komory \varnothing 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9510254040S	400	350	150	662,00

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafki jednoskrzydłowej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951465050S	500	500	2000	2229,00
951475100S	1000	500	2000	3334,00

NOWOŚĆ

SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951526100S	1000	600	1800	3212,00

SZAFKA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951666080S	800	600	1800	4047,00

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954616100S	1000	600	850	3019,00

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SUWANE)

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 538-544

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954646100S	1000	600	850	2634,00

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
 - 400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	\varnothing mm	H mm	Cena netto
1.	651235	Korek	48	350	79,70
2.	651225	Korek	48	250	63,00
3.	651220	Korek	48	200	58,80
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	39,40



1



2



3



4



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung . 503
Odzież robocza 504-507
Szafki BHP 508
Pojemniki na odpady 509-511
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze .512-513
Szczotki 513

Urządzenia do dezynfekcji 514-515
Chemia 516-518
Dozownik do mydła, dozownik
do ręczników papierowych 507, 514

PRALKA ECOBUBBLE™

- 11 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcja tkanin
- technologia EcoBubble - funkcja aktywnej piany
- system VRT Plus redukujący poziom hałasu i wibracji podczas prania
- wbudowany moduł WiFi: funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- zużycie energii na 100 cykli - 76 kWh
- zużycie wody na cykl - 70 l
- poziom hałasu 72 dB



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
807000	18	746	898	1076	1100	104	2,6	230	6090,00

SUSZARKA BĘBNOWA

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiego suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- udządzenie energooszczędne klasy A+++

SAMSUNG



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
807520	16	686	844	984	74	2,1	230	6900,00

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1



2

3

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	58,40
634073	M	58,40
634074	L	58,40
634075	XL	56,20

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	72,80
634053	M	72,80
634054	L	72,80
634055	XL	58,30

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	66,20
634063	M	66,20
634064	L	66,20

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	
			(długi rękaw)	(krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)		
Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	60,50
634104	L	48,40
634105	XL	60,50

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	70,20
634084	L	78,00

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	73,10
634804	L	73,10
634805	XL	73,10

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto
630601	18,10

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
507221	200	20	6,86
507251	250	20	6,80

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	23,10

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

bluza w serek (tabela Nr 1)		
Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki



ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011	●	373	32,60
634013	●	373	22,60
634014	●	373	22,70

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	●	700	35,50
634022	○	700	19,90
634023	●	700	35,50

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031	●	1000	19,90
634033	●	1000	19,90

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1.	634041	●	920	64,00
2.	634042	●	920	64,00
3.	634043	●	960	55,00





RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonale w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	8,50
505052	M	8,50
505053	L	8,50
505054	XL	8,50

FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm



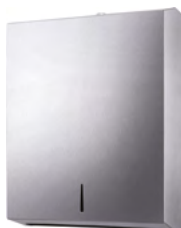
Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044	■	800	69,80

INOX

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	185,00



DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	78,00



INOX



Oferta mydła HACCP
patrz str. 517

SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	524,00
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	1030,00

Drążek
z haczykami
na ubrania



KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowyy umożliwyya bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068201	satyna	300	440	20	130,00
2.	068202	połysk	300	440	20	136,00

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	33,30



INOX

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068212	satyna	200	700	15	163,00
2.	068213	czarny	200	700	15	171,00

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Uchwyt pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	275,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	234,00



POJEMNIKI UNIWERSALNE



- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności



POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	068044	Pojemnik	●	363	468	440	38	153,00
8.	068048	Pokrywa	●	398	447	52	-	47,50

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068751	Pojemnik	●	455	558	590	75	189,00
2.	068752	Pojemnik	●	455	558	590	75	189,00
3.	068753	Pojemnik	●	455	558	590	75	189,00
4.	068754	Pojemnik	●	455	558	590	75	236,00
5.	068761	Pokrywa	●	500	548	66	-	26,40
6.	068762	Pokrywa	●	500	548	66	-	26,40
7.	068763	Pokrywa	●	500	548	66	-	26,40
8.	068764	Pokrywa	●	500	548	66	-	56,10

POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	068128	Pojemnik	●	520	630	700	120	273,00
5.	068135	Pokrywa	●	565	614	59	-	22,60
6.	068136	Pokrywa	●	565	614	59	-	22,60
7.	068137	Pokrywa	●	565	614	59	-	22,60
8.	068138	Pokrywa	●	565	614	59	-	70,00
9.	068145	Pokrywa z otworem	●	185	568	129	-	64,40
10.	068146	Pokrywa z otworem	●	185	568	129	-	64,40
11.	068147	Pokrywa z otworem	●	185	568	129	-	67,70
12.	068148	Pokrywa z otworem	●	185	568	129	-	71,60

PODSTAWA NA KÓLKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	274,00



PP



1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	61,90
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	63,80

2 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	78,10
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	78,60

3 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	218,00
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	302,00

4 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	157,00
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	156,00

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX

Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	430	530	960	399,00

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyty łączuchowy
- zasięg działania:

692211 - 20 m

692216 - 30 m

692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	190,00
692216	500	95	320	2x15	230	240,00
692221	650	95	320	2x20	230	286,00

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Światłówka do 692211	10	25,90
692015	Światłówka do 692216	15	29,60
692020	Światłówka do 692221	18	32,60

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:

692116 do 80 m²

692216 do 100 m²

692213 do 150 m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	185,00
692212	542	100	265	2X6	230	214,00
692213	696	100	265	2X8	230	247,00

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Światłówka LED do 692116	4	34,90
692012	Światłówka LED do 692212	6	39,40
692013	Światłówka LED do 692213	8	43,50

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	-	2x6	230	409,00
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	21,50
692012	Światłówka LED do 692315	-	-	-	450	6	230	39,40

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

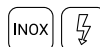
- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszania
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	494,00
692266	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	44,10

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
690552	425	430	280	11	77	230	999,00

1 SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667053	■	285	45	75	18,50



2 WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667143	■	240	75	75	22,40



3 SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667573	do rąk	■	127	64	74	11,50



4 SZUFLKA Z POKRYWĄ

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669112	332	144	958	111,00



AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



1 2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	643520	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	80,50
2.	643530	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	87,20
3.	643600	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	99,00

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyć śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	47,50



ZAMGLAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKЦИИ

- służy do nawilżania, zamglawiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m
- dedykowany płyn dezynfekujący o nr kat. 644055

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	528,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m³ do 70 m³ w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	941,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	1131,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	1701,00



CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	151,00
641100	10	228,00
641200	20	469,00



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	119,00
642100	10	240,00



ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piec konwekcyjno-parowy, zmywarki, garnki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	26,00
648050	5	84,80
648100	10	166,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	29,00
820999	25	65,80

MYDŁO HACCP

- polecane do gastronomii, a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betainy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatruc pokarmowych
- zgodne w wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	18,00

PLYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witryn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	18,30

PLYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

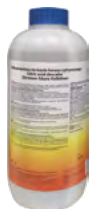
- polecane do łodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	32,60

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	24,70

PLYN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	85,20

PŁYN NABLYSZCZAJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem myjącym 647105 lub 647205

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	64,70
647106	10	127,00



PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PRAWOYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabylszczającym 647056 lub 647106

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	152,00
647205	20	294,00



PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych

Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	32,60
647050	5	108,00



PŁYN MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	119,00



PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2x5	423,00
2.	908012	10x1	527,00



PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	24,50



TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

Nr kat.	Cena netto
820078	18,00





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki..... 520-528
Kosze do zmywarek529-532
Zmiękczacze do wody.....532-535
Umywalki bezdotykowe..... 537
Kolumna wodna do linii 700.....541

Napełniacze i baterie538-544
Rozdrabniacz odpadów
organicznych..... 536
Ociekacz na talerze..... 532

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG



EVO HY-NRG



Gwarancja 2 lata,
montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów.

HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

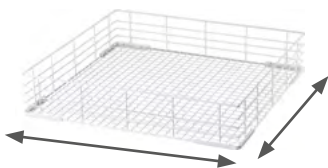
Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY



Wysokość wsadu
aż 620 mm

Wielkość kosza
aż 570/620 mm



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	25557,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 60 120/180 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	20990,00
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	22050,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/ 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803050	750	870	1500	6,75	400	19530,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	12663,00
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczacem wody	600	635	855	6,6	400	13514,00
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczacem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	15414,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	488,00

OFERTĘ KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW ORAZ CHEMII ZNAJDZIESZ NA STRONACH: 516, 529-535 ORAZ NA STALGAST.COM



ZMYWARKI STALGAST

AQUA



Polska produkcja: nowoczesna Fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydajce oraz akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych.

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczyń 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803021	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	10028,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczyń 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	10973,00
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	12737,00
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	13377,00

Górne ramiona myjąco - płuczące

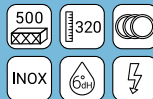
Tłoczona komora

Prowadnice do kosza

Dolne ramiona myjąco - płuczące

Uchwyt do podnoszenia drzwi

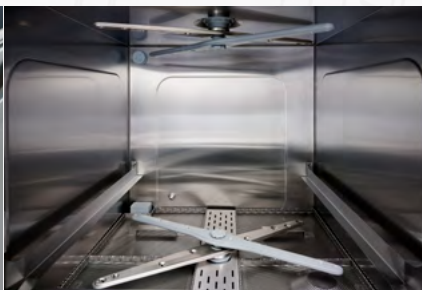

ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA



AQUA

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	6468,00
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	6836,00
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	7581,00
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	7896,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	488,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5303,00
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5639,00
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5975,00
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6395,00
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6836,00
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	356,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	488,00

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, górą płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	4011,00
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	4337,00
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	4589,00
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	4904,00
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	488,00

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575x560x450 mm (WxDxH)



AQUA



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	5700,00
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	5990,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	30,90

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	11,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	46,20

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

• pojemnik bez kubków

PL STALGAST RADOM INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815300	385	150	180	147,00
2.	815400	265	305	200	158,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

• wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	32,30

POJEMNIK NA SZTUĆCE

• wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	23,00

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	31,20



KOSZ DO SZTUĆCÓW



PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	50,80

KOSZ DO TALERZY



PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	50,80

KOSZ DO SZKŁA



PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	52,40

KOSZ DO TAC GN 1/1



PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	50,80

KOSZ UNIERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	55,50
810400	400	400	57,50

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	72,80

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętnie wszystkie koła



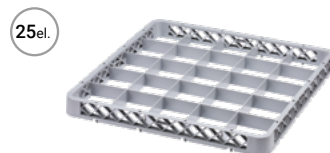
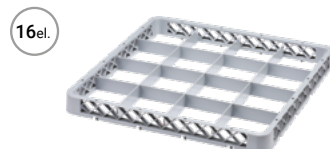
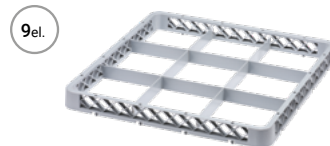
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	475,00



KOSZ DO SZKŁA



NADSTAWA DO KOSZA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	44,30
811600	16 elementów	500	500	104	63,80
812500	25 elementów	500	500	104	62,40
813600	36 elementów	500	500	104	63,80
814900	49 elementów	500	500	104	68,20

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	22,70
811610	16 elementów	500	500	45	26,00
812510	25 elementów	500	500	45	26,00
813610	36 elementów	500	500	45	22,70
814910	49 elementów	500	500	45	22,70

OCEIAKACZ NA TALERZE

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	399,00



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

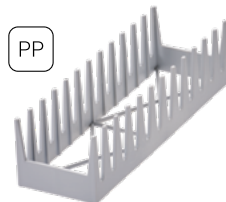
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	33,90



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	15,80



FILTRY DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	152,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	152,00

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	711,00
822827	124	123	476	3464	463,00
822829	117	108	421	2086	317,00
822831	117	108	265	831	214,00

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	360,00

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	2459,00
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	400,00



FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1897,00
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	483,00



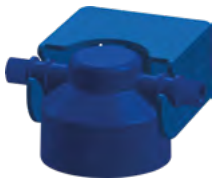
FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3509,00
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	685,00

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	136,00

LICZNIK PRZEPEŁYWU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dzwilkowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	232,00

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych
- 822850 dedykowany do pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy, automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	321,00
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	384,00
822850	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE C	18500	219,00

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich w zmiękczacach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty klozsz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	820011	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	80,70
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	19,60



ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822998	200	360	510	230	1640,00

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	1107,00

ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody nr kat. 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	382,00
820121	185	510	12	459,00
820161	185	610	16	539,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	29,00
820999	25	65,80

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH



- rozdrabniacz rozбивa odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji
- można rozdrabniać:
 - obierki jarzyn i owoców
 - niewielkie kości drobiowe
 - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
 - łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniająca wykonana ze stali nierdziej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	790,00

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczem 650001



Nr kat.	Cena netto
650090	199,00

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdziejowej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	990,00

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
 - 400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651235	Korek	48	350	79,70
2.	651225	Korek	48	250	63,00
3.	651220	Korek	48	200	58,80
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	39,40



INOX

UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	1177,00

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm

INOX

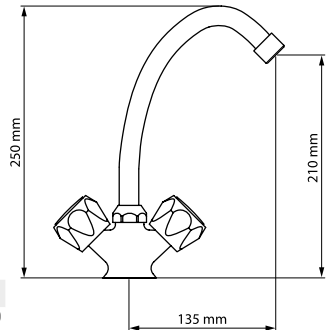


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	944,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocentrowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm

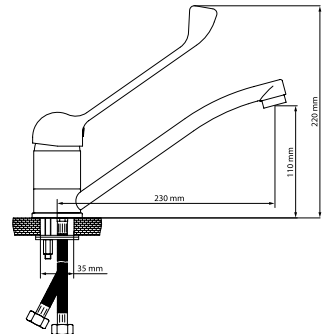


Nr kat. Cena netto
651100 247,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm



Nr kat. Cena netto
651110 381,00

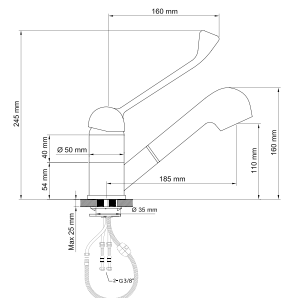


Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

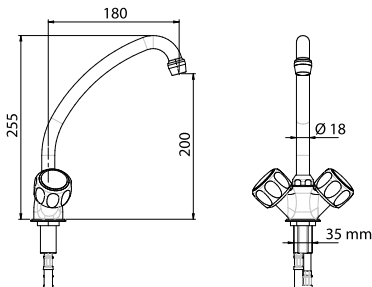
- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 40$ mm



Nr kat. Cena netto
651111 536,00

BATERIA UMYWALKOWA

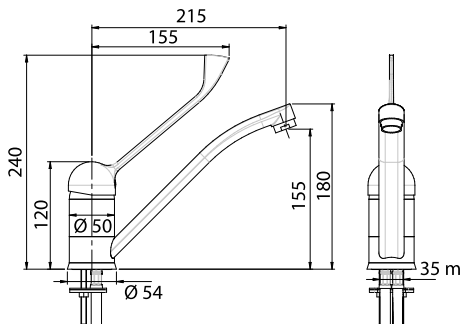
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena
651102 390,00
 netto

BATERIA UMYWALKOWA

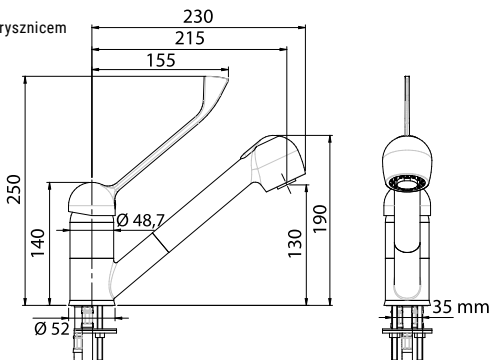
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena
651112 432,00
 netto

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena
651113 629,00
 netto

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednocierowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	982,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednocierowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	1240,00

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIĘĆ

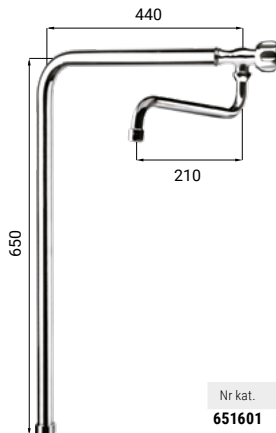
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33$ mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5–8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm \pm 2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	1860,00

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



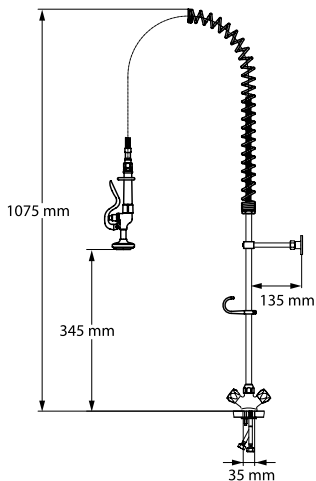
Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	960,00



NAPEŁNIACZE

NAPEŁNIACZ

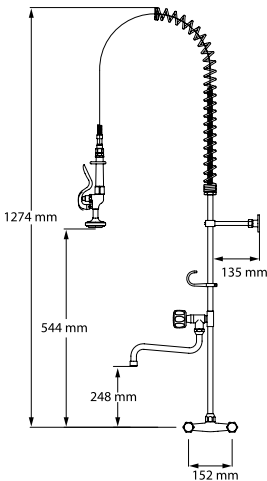
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing33-35$ mm



Nr kat.	Cena netto
651512	697,00

NAPEŁNIACZ

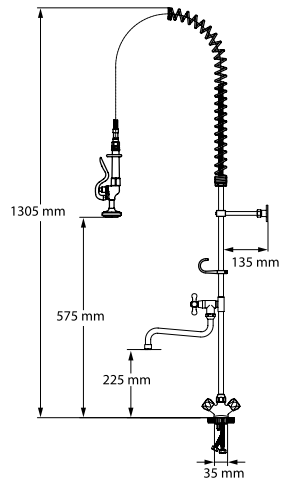
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena netto
651542 1040,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



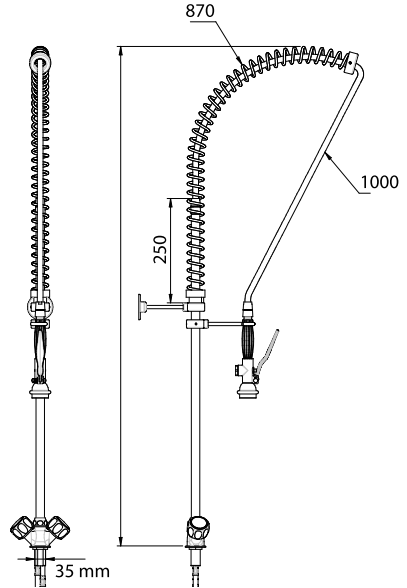
Nr kat. Cena netto
651522 999,00

NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651513	899,00

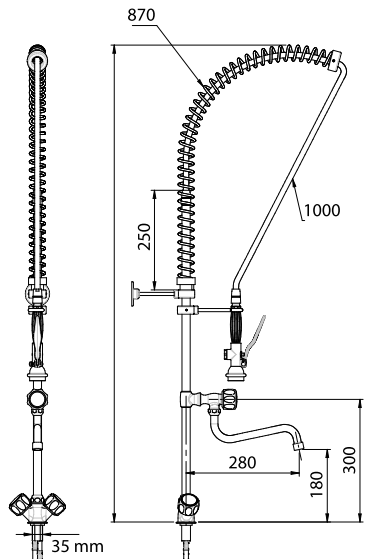


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651524	1390,00

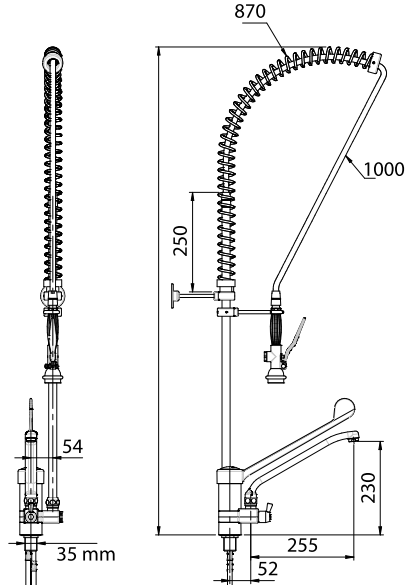


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena netto
651525 1860,00

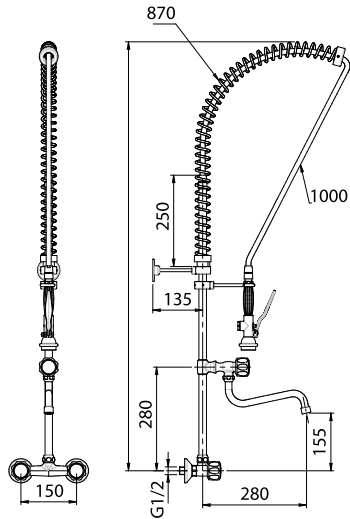


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat. Cena netto
651543 1380,00



Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	532	014241	65	019361	61	056203	229	068761	510	091063	74
010404	64	014243	65	019401	61	056231	227	068762	510	091101	74
010505	64	014244	66	019451	61	056251	228	068763	510	091103	74
010606	64	014245	67	019501	61	056301	228	068764	510	091121	74
011161	61	014281	65	020320	64	056303	229	071220	78	091123	74
011162	63	014283	65	020361	61	057231	229, 351	071240	78	091151	74
011201	61	014284	66	031200	71	057301	229, 351	071360	78	091153	74
011202	63	014285	67	031240	71	058201	228	071410	78	092101	74
011241	61	014311	65	031280	71	058251	228	072190	75	092103	74
011242	63	014321	65	031320	71	059001	239	072283	78	092123	74
011245	62	014323	65	031360	71	059002	239	072323	78	092151	74
011281	61	014324	66	031400	71	061500	225	072363	78	092153	74
011282	63	014361	65	032250	71	062531	224	072403	78	093101	74
011285	62	014363	65	032260	70	062532	224	072452	78	093103	74
011321	61	014401	65	032261	70	062761	224	072502	78	093123	74
011322	63	014403	65	032280	71	062762	224	073200	77	093151	74
011325	62	014411	65	032301	70	063110	529	073210	77	093153	74
011342	63	015161	61	034240	67	063210	529	073250	77	094100	75
011345	62	015162	64	034241	67	064100	225	073300	77	098010	77
011361	61	015164	64	034280	67	064101	225	074300	78	098020	77
011362	63	015201	61	034281	67	064102	225	074350	78	099102	87
011365	62	015202	64	034320	67	064990	225	074450	326	099103	87
011401	61	015204	64	034380	67	065002	89	075200	77	099104	87
011402	63	015241	61	035200	70	065004	89	075201	77	099105	87
011405	62	015242	64	035201	70	065005	89	075240	77	100321	213
011410	64	015244	64	035240	70	065105	89	075241	77	100531	213
011451	61	015281	61	035241	70	065164	89	076120	77	101021	213, 457
011452	63	015282	64	035280	70	065166	89	076150	77	101041	213, 457
011455	62	015284	64	035281	70	065169	89	076180	77	101061	213
011501	61	016362	64	035321	70	065352	89	076200	77	103114	457
011502	63	016381	66	035361	70	065721	89	077220	78	103115	457
011505	62	017161	61	035401	70	065722	89	077260	78	103644	457, 488
012161	61	017201	61	036200	71	065723	89	081161	76	105041	213
012162	63	017202	64	036240	71	067060	509	081200	76	107021	213
012201	61	017241	61	036280	71	067061	509	081201	76	107061	213
012202	63	017242	64	037280	66	067110	224	081241	76	110100	211
012241	61	018203	69	037400	38, 66	067120	224	081281	76	111000	211
012242	63	018204	69	037401	38, 66	067194	224	081301	76	111002	209
012281	61	018243	69	049002	72	068000	511	081351	76	111006	214
012282	63	018244	69	049003	72	068044	510	081380	76	111007	208
012285	62	018246	68	049004	72	068048	510	081401	76	111014	211
012321	61	018247	68	049012	72	068080	511	082161	76	111020	210
012322	63	018261	68	051101	231	068081	511	082180	76	111022	209
012325	62	018263	69	051104	233	068083	511	082200	76	111026	214
012361	61	018264	69	051151	231	068084	511	082201	76	111027	208
012362	63	018283	69	051154	233	068120	511	082221	76	111040	210
012365	62	018284	69	051201	231	068121	511	082240	76	111042	209, 457
012401	61	018286	68	051204	233	068123	511	082251	76	111046	214
012402	63	018287	68	051254	233	068124	511	082280	76	111047	208
012405	62	018303	69	051301	231	068128	510	082281	76	111060	210, 270
012451	61	018304	69	051304	233	068135	510	082300	76	111062	209, 457
012452	63	018321	68	051351	231	068136	510	082311	76	111066	214
012455	62	018323	69	051354	233	068137	510	082320	76	111067	208
012502	63	018324	69	051504	233	068138	510	082341	76	111100	210
013201	61	018326	68	052104	233	068144	510	082360	76	111106	214
013202	63	018327	68	052154	233	068145	510	082371	76	111107	208
013241	61	018361	68	052204	233	068146	510	082400	76	111150	210
013242	63	018363	69	052254	233	068147	510	082500	76	111156	214
013281	61	018364	69	053100	230	068148	510	082550	76	111200	210
013282	63	018366	68	053125	225	068201	509	082600	76	111206	214
013321	61	018403	69	053200	230	068202	509	082700	76	112000	211
013322	63	018404	69	053870	226	068203	206, 509	082800	76	112006	214
013361	61	018406	68	054030	229	068212	509	082900	76	112007	208
013362	63	019161	61	054201	229	068213	509	083400	76	112014	211
013401	61	019201	61	054300	226	068751	510	083450	76	112020	210
013402	63	019241	61	055106	227	068752	510	083500	76	112026	214
014201	65	019281	61	056151	228	068753	510	086380	75	112040	210
014203	65	019321	61	056201	228	068754	510	091061	74	112046	214

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
112047	208	116156	214	142002	218	156152	220	181002	219	225330	103
112060	210	116157	208	142011	218, 219	161002	217	181062	219	226161	104
112066	214	116200	211	142018	215	161014	221	182002	219	226180	104
112067	208	116206	214	142019	218	161061	221	182062	219	227180	119
112100	210	117000	211	142061	215	161062	217	182102	219	227200	110, 119
112106	214	117020	210	142062	218	161101	221	183002	219	227240	119
112107	208	117040	210	142101	215	161102	217	183062	219	227250	119
112150	210	117060	210	142102	218	161151	221	183102	219	227259	108, 119
112156	214	117100	210	142151	215	161152	217	184002	219	229180	104
112157	208	117150	210	142152	218	161155	222	184062	219	231360	104
112200	210	117200	210	142201	215	161201	221	184102	219	240001	125
112206	214	118000	211	142202	218, 411	161202	217	186002	219	240004	125
112207	208	118040	210	143001	215	161205	222	186062	219	242001	118
113000	211	118060	210	143002	218	162002	217	186102	219	242180	118
113006	214	118100	210	143011	218, 219	162014	221	186152	219	242500	118
113007	208	118150	210	143019	218	162061	221	191021	209	247030	125
113014	211	119000	211	143062	218	162062	217	191041	209	247040	125
113020	210	119006	214	143101	215	162101	221	191061	209	247090	125
113040	210	119007	208	143102	218	162102	217	200005	104, 117	247500	117
113047	208	119060	211	143151	215	162105	222	200019	116	247501	117
113060	210	119066	214	143152	218	162151	221	201000	114, 115	247502	117
113066	214	119067	208	143201	215	162152	217	201180	103	247514	125
113067	208	119100	211	143202	218	162155	222	201220	103, 115	247519	125
113100	210	119106	214	144001	215	162201	221	202200	103	248308	114
113106	214	119107	208	144002	218	162202	217	202240	103	248458	114
113107	208	119150	211	144011	218, 219	162205	222	203139	107	248608	114
113150	210	121024	213	144019	218	163002	217	203180	103	249338	114, 116
113156	214	121044	213	144062	218	163014	221	203209	107, 116	249448	114
113157	208	121064	213	144101	215	163062	217	204189	107	249558	114, 115
113200	210	121067	209	144102	218	163101	221	204220	103, 115	250012	113
113206	214	121104	213	144151	215	163102	217	205280	103	252360	328
113207	208	121107	209	144152	218	163105	222	207160	103	252361	328
114000	211	121154	213	146001	215	163151	221	208160	103	253352	328
114006	214	121204	213	146002	218	163152	217	209159	107, 116	261090	83, 328
114007	208	122064	213	146011	218, 219	163155	222	209160	103, 115	261260	328
114014	211	122104	213	146019	218	163201	221	210208	108, 116	261360	328
114020	211	122154	213	146062	218	163202	217	210240	103	264170	83, 104
114027	208	125064	213	146101	215	164002	217	211158	108, 116	270150	83, 104
114040	211	125104	213	146102	218	164014	221	211189	107, 116	270260	83, 104
114047	208	131000	212	146151	215	164062	217	212220	104, 117	281151	112
114060	211	131104	212	146152	218	164101	221	212257	106, 117	281152	112
114066	214	131154	212	146201	215	164102	217	212259	107, 108	281153	112
114100	211	131204	212	149001	215	164105	222	212300	104, 117	281154	112
114106	214	132000	212	149002	218	164151	221	212309	108, 116	281156	112
114107	208	132104	212	149062	218	164152	217	213160	104	281211	112
114150	211	132154	212	149101	215	164155	222	214100	104, 115	281212	112
114156	214	132204	212	149102	218	165155	222	214108	108, 116	281213	112
114157	208	133000	212	151002	220	165205	222	214109	107	281214	112
114200	211	133104	212	151061	216	166002	217	214138	108	281215	112
114206	214	133154	212	151062	220	166014	221	215120	104	281216	112
115000	211	133204	212	151101	216	166061	221	216060	104	281251	112
115014	211	134000	212	151102	220	166062	217	216088	108	281252	112
115020	210	134204	212	152061	216	166101	221	216089	107	281253	112
115040	210	136104	212	152062	220	166102	217	217139	107	281254	112
115060	210	136204	212	152102	220	166105	222	218200	103, 115	281255	112
115100	210	141001	215	153002	220	166151	221	218208	108, 116	281256	112
115150	210	141002	218	153061	216	166152	217	218209	107, 116	281251	113
115200	210	141011	218, 219	153062	220	166155	222	218250	103	282154	113
116000	211	141018	215	153102	220	166201	221	218258	108	283062	110
116006	214	141019	218	153152	220	169014	221	218259	107	283091	110
116007	208	141061	215	154062	220	169061	221	218300	103	283092	110
116014	211	141062	218	154101	216	169065	223	218309	107	283114	111
116060	211	141101	215	154102	220	169101	221	219208	108	283121	111
116066	214	141102	218	156002	220	169105	223	219209	107, 116	283142	110
116100	211	141152	218	156061	216	169155	223	219240	103	283156	112
116106	214	141201	215	156062	220	171020	209, 457	219320	103	283181	110
116107	208	141202	218, 411	156101	216	171040	209	220320	103	283183	110
116150	211	142001	215	156102	220	171060	209	220370	103	283184	110

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
283186	110	304060	85	323141	79	341455	120	353192	144	358180	146
283191	111	304072	85	323142	79	341456	120	353210	143	359810	142
283201	109	304073	85	323162	79	341457	122	353211	143	359820	142
283202	109	304101	85	323182	79	341530	120	353250	143	359840	142
283203	109	304102	85	323201	79	341531	121	353251	143	359850	142
283251	109	305020	85	324100	79	341532	121	353260	143	359860	142
283256	111	305100	85, 225	324101	79	341533	121	353261	143	359880	142
283261	109	305200	85, 225	324120	79	341534	121	353280	143	359910	142
283262	109	310160	84	324121	79	341535	121	353281	143	359920	142
283263	109	310161	84	324140	79	341536	121	353310	143	359940	142
283264	109	310200	84	324141	79	341537	122	353320	143	359950	142
283265	109	310201	84	324160	79	341631	121	353340	143	359960	142
283266	109	310241	84	324161	79	341632	121	353350	143	359980	142
283304	111	310300	87	324201	79	341633	121	353360	143	361201	204
283306	111	311100	80	325010	82	341634	121	353380	143	361203	204
283366	112	311500	80	325030	82	341635	121	354010	128	361204	204
284151	110	312340	80	325040	82	341636	121	354050	128	361205	204
284181	110	313250	84	325070	82	341637	122	354060	128	361206	204
284183	110	313251	325	325080	82	342250	124	354080	128	361230	205
284184	110	313300	84	325120	82	342400	124	354110	127	361235	205
284185	110	313301	325	325130	82	342500	124	354150	127	361241	205
284251	111	313350	84	331010	94	348030	89	354160	127	361242	205
284303	113	313400	84	332030	91	348050	89	354180	127	361270	205
284311	111	313401	325	332071	91	349060	120	355011	129	361301	204
285081	113	313450	84	332991	91	350210	135	355051	129	361302	204
285082	113	313500	84	333014	95	350250	135	355061	129	361371	205
285083	113	313550	84	333114	95	350260	135	355081	129	361380	205
285092	113, 290	313600	84	333214	95	350270	135	355110	130	361530	205
285102	113	314075	84	333314	95	350280	135	355150	130	361611	204
286062	105	314100	84	334006	119	350510	141	355160	130	361612	204
286101	105	314125	84	334011	91	350550	141	355180	130	361613	204
286102	105	314130	84	334070	93	350560	141	355440	329	361614	204
286182	105	314300	84	334100	119	350580	141	355610	139	361616	204
286212	105	314460	84	334101	92	350610	138	355640	139	361617	204
286222	105	314610	84	334102	92	350650	138	355650	139	361619	204
286242	105	319000	87	334103	92	350660	138	355660	139	361623	204
286243	105	319010	273	334106	92	350680	138	355670	139	362001	201
286252	105	319041	273	334107	92	351010	140	355680	139	362002	201
287070	105	319042	273	334111	92	351011	132	355710	136	362003	201
287110	105	320010	80	334113	92	351050	140	355720	136	362004	201
287111	105	320020	80	334114	92	351051	132	355740	136	362005	201
287112	105	320030	80	334115	92	351060	140	355750	136	362007	201
287120	105	320040	80	334118	119	351061	132	355760	136	362020	201
287132	105	320060	80	334119	119	351080	140	355780	136	362130	203
290200	115, 106	320070	80	334120	93, 119	351081	132	356610	137	362401	203
290201	106	320080	80	334311	83, 328	351120	140	356620	137	362402	203
290250	106	321001	81	334324	83, 328	351140	140	356640	137	362411	203
291150	115, 106	321010	81	334406	93	353010	131	356650	137	362412	203
291230	115, 106	321020	81	336003	95	353051	131	356660	137	362413	203
292150	115, 106	321030	81	340270	123, 290	353060	131	356680	137	362421	203
293065	115, 106	321040	81	340300	123	353081	131	357010	133	362422	203
295180	115, 106	321050	81	340350	123	353110	144	357050	133	362901	201
298101	145	321060	81	340351	123, 290	353111	144	357060	133	363150	312
298111	145	321070	81	340500	123	353112	144	357080	133	363200	312
298115	145	321100	81	340600	123	353120	144	357120	133	363300	312
298210	109	321110	81	341320	120	353121	144	357140	133	364010	206
300000	94	321120	81	341321	121	353122	144	357300	275	364100	202
300010	94	321150	81	341322	121	353150	144	357410	134	364101	202
300400	94	321160	81	341323	121	353151	144	357450	134	364111	202
300640	94	323061	79	341324	121	353152	144	357460	134	364204	202
301151	85	323062	79	341325	121	353160	144	357480	134	364205	202
302161	85	323081	79	341326	121	353161	144	358011	146	364206	202
302190	86	323082	79	341327	122	353162	144	358051	146	364241	200
302191	86	323092	79	341450	120	353180	144	358061	146	365011	206
303211	91	323101	79	341451	120	353181	144	358081	146	365241	206
303220	91	323102	79	341452	120	353182	144	358110	146	365301	206
304017	85	323121	79	341453	120	353190	144	358150	146	368010	202
304033	85	323122	79	341454	120	353191	144	358160	146	368020	202

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
368060	202	388176	174	390009	156	390088	165	390224	160	396111	153
369150	200	388177	174	390010	156	390089	165	390225	160	396112	153
369250	200	388181	174	390011	156	390090	165	390226	160	396113	153
369450	200	388182	173	390012	156	390091	165	390227	160	396114	153
370101	323	388183	173	390013	156	390092	165	390228	160	396151	153
371200	261	388184	173	390014	156	390093	165	390229	160	396152	153
372035	261, 312	388185	174	390015	156	390094	165	390230	160	396153	153
372060	261, 312	388186	174	390016	156	390095	165	390231	160	396161	153
372100	261, 312	388187	174	390017	156	390096	165	390232	160	396162	153
372150	261, 312	388188	174	390018	156	390097	165	390233	160	398000	87
372200	261, 312	388193	173	390019	156	390101	158	390234	160	398100	87
373051	261	388194	173	390020	156	390102	158	390235	160	398150	87
373101	261	388195	173	390021	156	390103	158	390236	160	399101	271, 272
373151	261	388196	173	390022	156	390104	161	390237	160	399102	271, 272
373201	261	388211	173	390023	156	390105	158	390238	160	399103	271, 272
377020	262	388216	173	390031	168	390111	163	390239	160	399104	271, 272
377170	262	388217	173	390032	168	390112	163	390301	145, 350	399111	272
382101	261	388218	173	390033	168	390113	163	390302	145, 350	399112	272
382150	261	388233	172	390034	168	390114	163	390402	158	399113	272
382151	261	388237	172	390035	168	390115	163	390403	158	399114	272
382200	261	388238	172	390036	168	390116	163	390404	158	399115	272
382201	261	388239	172	390037	168	390117	163	390405	158	399116	272
383140	260	388240	172	390038	168	390118	163	390407	158	399117	272
383190	260	388601	151	390039	168	390119	163	390408	158	399118	272
383250	260	388602	151	390040	168	390120	163	390409	158	399119	272
383300	256-258	388603	151	390041	166	390121	163	390410	158	399120	272
383400	260	388604	151	390042	166	390122	163	390411	158	399121	272
383500	260	388605	151	390043	166	390123	163	390412	158	399122	272
385140	260	388607	151	390044	166	390124	163	390414	158	399430	272
385951	260	388608	151	390047	166	390125	163	390415	158	399431	272
386100	261	388610	151	390048	166	390126	164	390416	158	400001	183
386150	261	388612	151	390049	166	390127	164	390417	158	400002	183
386200	261	388613	151	390050	166	390128	164	390418	158	400003	183
388101	172	388615	145, 151	390051	166	390129	164	390419	158	400004	183
388102	172	388616	148	390052	166	390130	164	390420	158	400005	183
388103	172	388617	148	390053	166	390131	164	390421	158	400006	183
388104	172	388618	148	390054	166	390132	164	390422	158	400007	197
388105	172	388619	148	390055	166	390133	164	390423	158	400008	199, 262
388106	172	388620	148	390056	166	390134	164	390424	158	400009	187
388107	172	388626	148	390057	167	390135	164	390425	158	400010	187
388108	172	388627	148	390058	167	390136	164	390426	158	400011	187
388109	172	388628	148	390059	167	390137	164	390427	158	400012	187
388120	174	388629	148	390060	167	390138	164	394401	169	400013	187
388122	172	388630	148	390061	167	390139	164	394419	145, 350	400014	187
388123	172	388651	151	390062	167	390140	164	395200	169	400015	187
388124	172	388652	151	390063	167	390201	160	395201	169	400016	187
388125	172	388653	151	390064	167	390202	160	395202	169	400017	187
388126	172	388654	151	390065	167	390203	161	395212	169	400018	187, 313
388127	174	388655	151	390066	167	390204	161	395801	170	400019	187
388137	174	388656	151	390067	167	390205	161	395802	170	400020	184
388138	173	388659	151	390068	167	390206	161	395803	170	400021	184
388139	173	388751	147	390069	167	390207	161	395804	170	400022	184
388140	172	388752	147	390070	167	390208	161	395805	170	400023	184
388149	174	388753	147	390071	162	390209	161	395806	170	400024	195
388150	172	388761	149	390072	162	390210	161	395828	170	400026	183
388154	172	388770	149	390073	162	390211	161	395830	170	400027	187
388156	174	388771	149	390074	162	390212	161	395944	147	400028	187
388157	174	388780	149	390076	162	390213	161	395945	147	400030	193
388160	173	388781	149	390077	162	390214	161	395946	147	400031	190
388161	173	388791	149	390078	162	390215	160	395947	147	400032	190
388165	172	390001	156	390079	162	390216	160	395948	147	400033	190
388166	172	390002	156	390080	162	390217	160	395949	147	400034	190
388167	172	390003	156	390081	162	390218	160	395950	146	400035	190
388168	172	390004	156	390083	162	390219	161	395954	146	400036	190
388170	173	390005	156	390084	162	390220	161	396101	153	400038	190
388172	174	390006	156	390085	162	390221	160	396102	153	400039	198
388174	174	390007	156	390086	162	390222	161	396103	153	400040	193
388175	174	390008	156	390087	162	390223	160	396104	153	400041	186

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400042	186	400185	191	400323	188	400527	178	406550	265	421040	90
400043	186	400187	198	400324	188	400528	178	407361	265	421050	90
400044	191	400189	198	400325	188	400529	178	407411	265	421060	90
400045	186	400190	198	400326	188	400536	179	408301	265	421070	91
400046	186	400191	198	400327	188	400537	179	409250	265	421080	91
400047	186	400192	198	400328	188	400538	178	410450	266	422211	91
400061	191	400193	196, 313	400329	188	400565	179	410500	266	422241	90
400062	191	400194	196, 313	400330	189, 287	400566	179	410550	266	422242	90, 412
400063	196, 313	400195	196, 313	400336	188	400567	179	410600	266	422243	90
400064	195	400196	196, 313	400337	188	400568	179	411450	266	422301	90
400065	195	400197	196, 313	400338	188	400569	179	411500	266	422302	90, 412
400066	191	400206	199	400339	188	400571	181	411560	266	422303	90
400067	191	400207	199	400340	188	400572	181	411650	266	422311	91
400068	195	400208	199	400341	188, 271	400576	180	412350	266	422401	90
400082	200	400210	190	400342	189	400577	180	412400	266	422402	90, 412
400083	75, 199	400211	190	400343	189, 197	400581	180	413001	268, 270	423223	90
400084	197, 200	400212	190	400344	188	400582	180	413010	268	423224	90
400085	197, 200	400213	190	400351	180	400585	180	413020	268	423283	90
400086	197, 322	400214	190	400352	193, 314	400588	180	413031	268	423284	90
400087	200	400215	190	400353	193, 314	400589	180	413032	268	423285	90
400088	197, 331	400216	190	400373	185, 198	400591	180	413033	268	425110	90
400089	200	400218	190	400374	185	400592	180	413251	269	425130	90
400090	75, 199	400224	192	400375	185	400595	181, 322	413252	269	425410	90
400091	75, 199	400225	192	400376	185	400596	181, 322	413253	269	425430	90
400092	75, 199	400226	192	400377	185	400597	181, 322	413254	269	430001	252
400093	75, 199	400227	192	400378	199, 262	400611	175	413255	269	430002	252
400094	75, 199	400228	192	400380	195	400612	175	413256	269	430003	252
400095	75, 199	400229	192	400381	195	400613	175	413301	269	430005	252
400096	197, 322	400230	190	400382	195	400614	175	413302	269	430010	252
400097	197, 322	400231	193	400385	196, 313	400616	175	413303	269	430300	253
400098	196, 313	400232	193	400386	195	400621	181, 322	413304	269	430350	253
400099	196, 313	400233	193	400387	195	400623	181, 322	413305	269	430400	253
400100	196	400234	192	400390	198	400631	178	413306	269	430401	253
400104	198	400235	191, 192	400400	193	400632	178	413351	269	430700	253
400105	198	400236	192	400401	176	400635	177	413352	269	431113	250, 256
400106	198	400237	192	400402	176	400636	177	413353	269	431400	247
400109	198	400238	199	400403	176	400901	182, 314	413354	269	431750	247
400110	187	400239	199	400404	176	400902	182, 314	413355	269	432100	255
400112	183	400240	192, 197	400405	176	400903	182, 314	413356	269	432101	255
400113	197	400248	199	400406	176	400904	182, 314	413370	267	432105	254
400117	178	400250	185	400411	177	400905	182, 314	413460	267	432110	254
400118	178	400252	185	400412	177	400906	182, 314	413530	267	432115	255
400119	198	400253	185	400413	177	401220	192	414000	266, 270	432190	255
400136	198	400254	185	400414	177	401221	192	414020	266, 270	433241	251
400140	186	400256	196, 313	400415	177	401230	192	414090	268	434090	248
400141	186	400257	196, 313	400421	176	401231	192	414331	267	435090	249, 270
400142	186	400263	271	400422	176	401240	189	414332	267	435130	251
400143	186	400266	194	400423	176	401241	189	414333	267	436110	247
400144	186	400267	194	400424	176	401252	265	414371	267	436120	248
400145	186	400268	194	400425	176	401302	265	414372	267	437010	250
400146	186	400271	194	400426	176	401320	189	414373	267	437011	249
400150	185	400272	194	400427	176	401321	189	414531	267	437020	250
400151	185	400273	194	400428	176	401340	189	414532	267	437021	249
400153	185	400275	194	400431	175	401341	189	414533	267	437041	248
400160	184	400276	194	400432	175	401350	189	415000	269	467001	263
400162	184	400279	200	400433	175	401351	189	415510	266	467007	263
400163	184	400282	271	400434	175	401352	265	415600	266	468001	263
400169	199, 262	400283	271	400435	175	401402	265	419000	270	468002	263
400172	199	400284	271	400436	175	401452	265	419001	205	469102	264
400173	199	400286	193, 271	400441	177	401502	265	419006	270	469105	327
400174	199	400287	194	400442	177	401552	265	419100	270	469112	264
400175	199, 262	400288	194	400443	177	401602	265	419112	270	471000	299
400176	199, 262	400289	194	400444	177	406250	265	419202	205	471100	91
400177	199, 262	400290	200	400445	177	406280	265	420012	82, 259	471101	90
400179	200	400291	200	400446	177	406310	265	420022	82, 259	471160	299
400180	191	400320	188	400506	178	406340	265	420032	82, 259	471600	299
400181	191	400321	188	400507	178	406400	265	420042	82, 259	472010	290
400183	191	400322	188	400526	178	406460	265	420052	82, 259	472011	290

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
472012	290	484601	285	505013	351	525363	325	546043	273	634043	506
472013	290	484610	285	505014	351	525402	325	546044	273	634044	507
472014	289	484611	285	505020	351, 458	527150	327	546045	273	634052	504
472020	290	484620	286	505021	351, 514	527170	327	546051	274	634053	504
472030	287	484621	286	505051	507	527250	327	546052	274	634054	504
472090	288	484630	286	505052	507	527270	327	546054	274	634055	504
472092	288	484631	286	505053	507	528010	325	546058	274	634062	504
472093	288	484632	286	505054	507	528034	325	546061	274	634063	504
472100	288	484633	286	506010	86	528035	325	546064	274	634064	504
472101	288	484634	286	506015	86	528036	325	547009	275, 313	634072	504
472140	288	486012	312	506052	86	528103	325	547010	275, 313	634073	504
472200	288	486014	312	506053	86	530009	321	560241	350	634074	504
472201	288	486017	312	506102	86	530300	321	560261	350	634075	504
472999	288	486018	312	506103	86	530400	321	560281	350	634083	505
473000	287	486025	206, 259	506202	86	531120	91	560301	350	634084	505
473012	294	486026	206, 259	506203	86	531121	91	560321	350	634103	505
473021	287	486031	206, 259	506303	86	531300	321	560361	350	634104	505
473500	291	486500	309	506503	86	531360	321	560401	350	634105	505
473900	291	486502	309	507221	505	531400	321	560451	350	634803	505
473910	291	486503	309	507251	505	532300	321	560501	350	634804	505
474000	91, 287	486504	309	510000	324	532360	321	561101	348	634805	505
474101	289	486700	311	510010	324	532400	321	562231	350	641050	516
474251	289	486710	311	510011	324	532600	321	562281	350	641100	516
474300	289	486812	308	510020	327	533261	321	562311	350	641200	516
474301	289	500001	318	510022	327	535012	320	562330	350	642050	516
474302	289	500002	318	510023	327	535014	320	562361	350	642100	516
474310	291	500006	318	511252	324	535017	320	562400	350	643000	507
475970	287	500007	318	511302	324	535024	320	562460	350	643110	517
475972	287	500009	318	511352	324	535025	320	562500	350	643500	507
475975	287	500010	293	511402	324	535031	320	562600	350	643510	488, 517
475977	287	500011	318	511452	324	535032	320	563407	349	643520	514
475980	287	500015	319	511532	324	536004	321	563408	349	643530	514
476000	289	500016	319	514020	323	542030	329	563409	349	643600	514
476002	289	500017	319	514040	323	542031	329	563410	349	646010	517
476004	290	500020	294	514080	323	542040	329	563411	349	647010	518
476050	289	500025	319	514100	323	544030	331	563412	349	647050	518
476051	289	500026	316, 319	515020	323	544032	331	563452	230, 350	647056	458, 518
476070	289	500030	319	515030	323	544036	331	563453	230, 350	647105	458, 518
476071	289	500040	319	515040	323	544100	331	564022	348	647106	458, 518
477003	264	500051	316	515050	323	545011	329	564030	348	647205	458, 518
477100	291	501001	316	515060	323	545014	330	564052	348	648010	310, 516
477201	292	500126	316	515070	323	545015	330	564102	348	648011	308, 310
477280	292	500205	317	515080	323	545016	330	564411	349	648050	310, 516
477351	292	500210	317	515100	323	545017	330	564412	349	648100	310, 516
477771	292	500250	319	515110	323	545018	330	564413	349	648200	310, 518
478020	294	500305	317	515120	323	545020	330	610004	537	649010	488, 517
478030	294	500350	319	515130	323	545024	330	610005	537	649450	515
478050	294	500410	317	515140	323	545025	330	620010	99	650022	536
478610	292	500500	293	515150	323	545030	330	620011	99	650025	536
478680	292	500504	293	515180	323	545034	330	620110	99	650090	536
479200	292	500505	293	516050	323	545044	330	620210	99	651100	538
480012	298	500521	294	516060	323	546001	275	620310	99	651102	539
480021	298	500600	331	516950	323	546002	274	620510	99	651110	538
482600	296	500700	331	517011	323	546004	274	620610	99, 312	651111	538
482610	296	501125	325	517020	323	546005	274	620711	99	651112	539
482620	296	501155	325	517021	323	546007	274	620899	95	651113	539
482630	297	501160	325	517030	323	546008	275	630601	505	651114	540
482650	297	501195	325	517031	323	546009	275	634003	505	651115	540
483030	376	502120	328	518100	323	546010	275	634011	506	651116	541
483080	295, 363	503200	83	521110	326	546021	275	634013	506	651202	58, 458
483090	295, 363	503205	83	521325	326	546022	273	634014	506	651210	501, 537
483100	295, 363	503210	348	521380	326	546024	273	634021	506	651220	501, 537
484016	284	503220	328	521640	326	546025	273	634022	506	651225	501, 537
484020	284	503230	83	522040	325	546033	273	634023	506	651235	501, 537
484416	284	503235	83	523040	325	546034	273	634031	506	651512	541
484419	284	503240	83	523080	325	546035	273	634033	506	651513	543
484421	284	504010	325	524390	326	546040	273	634041	506	651522	542
484600	285	505011	351	525252	325	546042	273	634042	506	651524	543

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
651525	544	690640	515	711151	382	714031	373	721021	360	746068	391
651542	542	691100	411	711161	383	714042	374	721022	360	746069	391
651543	544	691190	237, 412	711191	383	714043	374	721023	360	746070	387
651601	541	691196	411	711192	383	714044	374	721025	360	746079	391
661020	241	691250	412	711241	383	714045	374	721121	360	746096	391
661022	241	691251	237, 412	711242	383	714046	374	721124	360	746097	391
661030	241	691301	236	711251	383	714050	374	721129	359	746100	387
661033	241	691303	236	711252	384	714058	374	721221	360	751087	256
661035	241	691304	236	711300	383	714059	374	721224	360	751102	257
661040	241	691309	235	711302	384	714068	373	721305	361	751105	256
661050	241	691310	234	711350	384	714072	373	721307	361	751106	257
662001	508	691311	235	711351	383	714073	364, 366	721310	361	751185	256
662006	508	691312	234	711352	384	714097	374	721570	359	751186	257
662060	240	691313	235	711355	384	714099	374	721571	359	751192	257
662111	239	691314	235	711450	384	714102	374	722125	356	751205	256
662211	239	691350	235	711452	384	714103	374	722130	356	751209	257
662461	239	691640	515	711455	384	714104	374	722141	357	751220	257
664001	240	691907	237	711550	384	714109	374	722221	358	751900	259
664002	240	691908	237	711600	384	714111	373	722252	358	752060	258
667053	513	691909	237	711800	384	714112	373	722255	358	752120	258
667143	513	691914	237	711995	384	714113	373	725001	362	752286	308
667573	513	691915	237	711998	383	714114	373	725002	95, 362	753150	258
669112	513	691916	237	711999	384	714115	373	730001	96	770100	387
680062	242	691921	237	712003	377	714118	373	730002	96	770201	409
680092	242	691922	237	712005	377	714121	373	730003	97	770351	410
680093	242	691923	237	712020	377	714122	373	730011	96, 312	771101	405
680122	242	691924	237	712022	375	714123	373	730012	96, 312	772281	389
680123	242	691925	237	712033	375	714124	373	730030	96	772284	392
680152	242	691926	237	712040	378	714125	373	730031	97	772289	392
680200	242	691935	238	712044	375	714127	373	730032	96	772321	389
680541	124	691936	238	712050	379	714131	373	730036	98	772326	392
681062	242	691937	238	712051	379	714132	373	730060	96	773000	46
681092	242	692003	512	712055	375	714139	374	730061	97	773001	46
681093	242	692010	512	712070	379	714140	374	730062	96	773003	46
681102	242	692012	512	712080	379	714141	374	730066	98	773011	46
681122	242	692013	512	712100	379	714142	374	730150	96	773013	46
681123	242	692015	512	712150	379	714143	374	730151	97	773020	49
681152	242	692016	512	712212	370	714144	374	730152	96	773025	48
681182	242	692020	512	712300	372	714145	374	730156	98	773028	48
682060	243	692116	512	712301	372	714146	374	730301	96	773035	47
684411	124	692211	512	712402	370	714147	374	730302	96	773036	47
684416	124	692212	512	712403	370	714148	374	730311	97	773051	47
684510	124	692213	512	712502	371	714150	374	731152	97	773052	47
684515	124	692216	512	712752	371	714151	374	732032	98	774901	405
686001	244	692221	512	713200	364	714153	374	732062	98	774905	405
686002	244	692265	513	713300	366	714154	374	732152	98	775002	407
686003	244	692266	513	713400	366	714155	374	732352	98	775010	407
686091	244	692301	277	713500	365	714157	374	741155	392	775313	408
686092	244	692310	278	713501	365	714159	374	741156	392	775315	408
686095	244	692311	278	713510	367	714160	373	741205	392	775319	408
686096	244	692312	278	713520	366	714168	373	742010	386	775412	408
686100	243	692315	512	713521	366	714169	373	742018	390	775415	409
686121	244	692321	279	713522	366	714170	373	742020	386	775419	409
686122	244	692322	279	713550	368	714171	373	742028	390	777101	397
686125	244	692333	279	713551	368	714186	373	742030	386	777102	397
686126	244	692400	246	713553	368	714192	373	742038	390	777107	397
686151	244	692500	246	713600	369	714193	373	743000	388	777134	481
686152	244	692510	246	714011	373	714195	373	744000	388	777171	395
686155	244	692600	246	714012	373	714198	365, 366	744020	388	777173	395
686156	244	692601	246	714013	373	714201	365	745104	391	777174	395
689001	282	692602	246	714014	373	721010	360	745120	388	777195	400
689002	282	692610	246	714015	373	721011	360	745121	388	777213	393
689003	282	692611	246	714016	373	721012	360	745123	388	777214	393
689010	282	692612	246	714021	373	721013	360	746035	387	777217	393
689011	282	693210	280	714022	373	721014	360	746042	391	777220	396
690310	406	693211	280	714023	373	721015	360	746043	391	777221	396
690552	513	693225	280	714026	373	721016	360	746050	387	777242	396
690620	515	693226	280	714029	373	721020	360	746067	391	777243	396

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
777264	398	781522	338	801516	527	822800	532	842222	467	880601	478
777265	398	781531	338	801517	527	822801	532	843310	353, 475	880602	479
777266	398	781532	338	801555	526	822825	532	844100	310	880603	479
777271	397	781601	339	801556	526	822827	532	844540	471	880604	477
777290	395	781602	339	801565	526	822829	532	844741	471	880645	488
777300	394	781702	339	801566	526	822831	532	849033	489	880700	463
777301	394	781712	339	802010	523, 526	822850	534	849053	489	881400	463
777303	394	781801	343	802200	523	822990	535	849073	489	882151	305, 486
777304	395	781802	343	802201	523	822998	535	849103	489	882160	305, 486
777320	394	781812	343	802202	523	823045	533	850011	476	882161	305, 486
777323	394	781901	343	803021	525	823046	533	850020	476	882170	306, 487
777325	394	781902	343	803035	525	823401	533	850021	476	882171	306, 487
777326	394	781912	343	803036	525	823402	533	852103	483	882172	306, 487
777333	394	782001	336	803037	525	823850	534	852104	483	882180	305, 485
777351	398	782002	336	803050	522	823998	532	852105	483	883001	491
777370	401	782010	344	803055	522	824130	533	852120	483	883002	491
777371	401	782011	344	803056	522	824131	533	852121	406	883101	490
777373	401	782012	344	804012	527	830130	462	852122	483	883201	490
777374	401	782013	344	805020	521	830145	462	852150	480	883295	491
777450	481	782014	344	807000	503	830590	462	852160	482	883301	490
777520	402	782015	344	807520	503	830620	462	852161	482	883395	491
777521	402	782016	344	810000	530	830621	462	852170	484	883401	490
777525	402	782017	344	810100	530	830644	488	852171	484	883402	491
777530	402	782018	344	810120	532	830645	488	852172	484	883459	491
777531	402	782019	344	810150	530	831026	465	852173	484	883501	490
777535	402	782020	344	810210	530	831027	465	852174	484	883502	491
777540	402	782021	344	810300	530	831036	465	852175	484	883602	491
777541	402	782022	344	810350	530	831037	465	852176	484	900390	437
777550	402	782050	332	810400	530	831126	466	852180	482	900590	437
777551	402	782100	335	810401	532	831443	488	852220	406	900890	437
777560	403	782120	335	810501	530	831445	488	852230	481	905060	424
777561	403	783070	332	810900	531	832029	465	871101	300	905160	437
777581	404	783071	332	810910	531	832039	465	871120	303	905190	437
777582	403	783100	333	811600	531	832041	466	871126	303	9051203	446
777583	403	783210	333	811610	531	832129	468	872211	301	9051206	446
777584	403	783250	333	812500	531	832139	468	872212	302	9051208	446
777585	403	785211	333	812510	531	832222	469	872213	301	905123	456
777586	403	785213	333	813600	531	832225	468	872214	302	905126	456
777587	404	785214	333	813610	531	832232	469	872281	301	905167	437
777588	403	785300	400	814900	531	832328	469	872282	302	905640	449
777589	403	786010	346	814910	531	833027	352, 470	872331	301	9057116	436
777590	404	786023	346	815010	529	833029	353, 471	872332	302	9057118	436
777591	404	786034	346	815020	529	833031	353, 470	872421	301	9057166	436
777612	404	786045	346	815025	291, 529	833037	352, 471	872422	302	9057168	436
777615	404	786100	345	815100	529	833271	474	872461	301	9057236	436
777618	404	786102	347	815200	88	833300	474	872462	302	9057238	436
777645	404	786200	345	815240	88	833310	474	872651	301	9057931	424
778002	58	786202	347	815250	88	834141	473	872652	302	9057932	424
779040	399	786302	347	815300	529	834430	472	872801	301	9057961	424
779060	399	786400	347	815400	529	834540	472	872802	302	9057962	424
779131	399	786402	347	815500	88	834541	473	872901	301	9057981	424
779161	399	786500	347	815600	271	834630	353, 472	872902	302	9057982	424
779198	399	786502	347	815601	271	834631	472	873151	303	908010	437, 518
781000	344	786931	345	815620	271	834641	353, 472	873550	298	908012	437, 518
781010	341	789003	355	815621	271	834730	473	873551	300	908111	458, 518
781020	341	789061	355	816830	271	834741	473	873901	303	909702	84, 450
781040	342	789120	355	820010	534	834840	472	873902	303	909775	450
781045	342	789215	359	820011	534	834930	473	880173	478	9100018	425, 436
781301	340	801021	527	820078	308, 310	840151	488	880174	478	9100043	420
781302	340	801350	527	820081	535	840602	463	880175	479	9100044	421
781312	340	801351	527	820121	535	840644	488	880176	479	9100045	420
781421	337	801400	527	820161	535	840645	488	880175	488	9100046	420
781422	337	801401	527	820998	517, 535	841027	464	880400	478	9100047	421
781432	337	801501	528	820999	517, 535	841037	464	880401	478	9100048	421
781501	338	801502	528	822060	534	841040	475	880402	477	9100049	420
781502	338	801505	527	822080	534	841443	488	880405	479	9100050	420
781512	338	801506	527	822185	534	842045	466	880406	479	9100051	421
781521	338	801507	527	822310	308	842129	467	880600	478	9100052	421

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9100053	422	9120580	446	950187120S	499	9702200	43	9718210	21	978523	52
9100054	422	9120581	446	9510254040S	499	9702400	43	9718230	21	978531	52
9100055	422	912059	453	951336060	496	9702600	43	9720000	39	978533	52
9100056	422	912060	454	951336080	496	9703200	43	9721000	39	978611	53
9100347	425	912061	454	951336100	496	9703400	43	9724500	35	978613	53
9100348	425	9120626	446	951336120	496	9703600	43	9725000	34	978621	53
9100375	425	9120632	447	951337060	496	9704005	38	9725110	34	978623	53
9100376	425	9120705	447	951337080	496	9705000	29	9725130	34	979250	57
9100434	425, 447	9120711	447	951337120	496	9705100	25	9725210	34	979301	56
9100565	423	912522	453	951346080	496	9705110	24	9725230	34	979302	56
9100566	423	912527	453	951346100	496	9705130	24	9725500	34	979311	56
9100567	423	912528	453	951347080	496	9705210	24	9726000	34	979312	56
9100572	423	912529	454	951347100	496	9705230	24	9730100	30	979313	56
9100581	425	912541	454	951465050S	500	9705500	26	9730110	30	979500	55
9100582	425, 447	912544	455	951475100S	500	9706000	29	9730130	30	979510	54
9100583	425	912545	455	951526100S	500	9706100	25	9730200	30	979511	50
9100586	425	912552	456	951666080S	500	9706110	24	9730210	30	979513	50
9100608	424	912553	456	951704120	496	9706130	24	9730230	30	979521	50
9100620	425	912554	456	951723100	496	9706210	24	9731100	30	979523	50
9100627	425	912556	456	951723120	496	9706230	24	9731110	30	979531	50
9100671	425, 447	912604	455	951724100	496	9706310	24	9731130	30	979533	50
9100704	425	912631	456	951724120	496	9706330	24	9731190	31	979600	55
9100708	425, 447	912706	456	951753120	497	9706500	26	9731200	30	979610	54
9100709	425, 447	912781	456	951773120	497	9707000	29	9731210	30	979611	50
9100710	425, 447	916600	449	951884060	497	9707110	24	9731230	30	979613	50
9107457	432	917003	457	951884080	497	9707130	24	9731290	31	979621	50
9107458	434	917028	457	951884100	497	9707210	24	9731300	30	979623	50
9107459	432	917034	457	951885100	497	9707230	24	9731310	30	979991	34, 57
9107460	432	917036	457	951885120	497	9710110	20	9731330	30	979992	40, 41
9107461	434	917037	457	951886100	497	9710130	20	9731390	31	979993	40, 41
9107462	434	917340	456	951886120	497	9710210	20	9732000	31	9905782	44
9107463	432	917430	456	954406060	497	9710230	20	9732010	33	9906782	44
9107464	432	917431	456	954456060	498	9710310	20	9732030	33	990999	20, 28, 27
9107465	434	920010	387	954466100	498	9710330	20	9732110	33	999511	51
9107466	434	950026060	495	954476100	498	9711110	21	9732130	33	999513	51
9107467	433	950026080	495	954476120	498	9711130	21	9733000	31	999521	51
9107468	433	950026100	495	954536100	498	9711210	21	9733010	33	999523	51
9107469	435	950027120	495	954586100	498	9711230	21	9733030	33	999531	51
9107470	435	950046060	495	954586120	498	9713610	22	9733110	33	999533	51
9107481	436	950046080	495	954587100	498	9713630	22	9733130	33	999541	51
9107483	436	950046100	495	954596140	498	9713710	22	9736100	32	999543	51
9107484	436	950046120	495	954616100S	501	9713730	22	9736110	32	999551	51
9107486	436	950046140	495	954646100S	501	9714310	23	9736130	32	999553	51
9107702	436	950046180	495	960001	59	9714330	23	9736200	32	999611	51
9107703	436	950047100	495	965001	59	9714410	23	9736210	32	999613	51
911101	458	950047120	495	970000	43	9714430	23	9736230	32	999621	51
911102	458	950047140	495	9700020	43	9715000	27	9737100	32	999623	51
911201	458	950047150	495	9700040	43	9715110	20	9737110	32		
911211	458	950047180	495	9700041	43	9715130	20	9737130	32		
9120346	447	950112	281	9700042	43	9715210	20	9737200	32		
9120489	442	950118	281	970005	43	9715230	20	9737210	32		
9120490	443	950120	281	9700060	43	9715310	20	9737230	32		
9120491	442	950121	281	9700061	43	9715330	20	9737300	32		
9120492	443	950131	281	9700062	43	9716000	27	9737310	32		
9120493	442	950141	281	9700071	43	9716110	20	9737330	32		
9120494	443	950160	282	9700072	43	9716130	20	973997	33		
9120495	442	950163	282	9700073	43	9716210	20	973998	33		
9120496	443	950164	282	9700081	43	9716230	20	973999	33		
9120497	442	950167	282	9700082	43	9716310	20	9740000	37		
9120498	443	950168	282	9700200	42	9716330	20	9740010	36		
9120499	444	950171	282	9700210	42	9717000	28	9740030	36		
9120500	444	950172	282	9700400	42	9717110	21	9741000	37		
9120501	444	950175	282	9700410	42	9717130	21	9745000	41		
9120514	447	950176	282	9700600	42	9717210	21	9745110	40		
9120515	447	950179	282	9700610	42	9717230	21	9745130	40		
9120519	447	950186100S	499	9701200	43	9718000	28	978511	52		
912057	453	950186120S	499	9701400	43	9718110	21	978513	52		
912058	453	950187100S	499	9701600	43	9718130	21	978521	52		

A

Akcesoria do gyrosów Potis 403
 Akcesoria do maszynek do mięsa 360
 Akcesoria do pieców
 gastronomicznych 424-425
 Akcesoria do pieców odpiekowych 455-456
 Akcesoria do pieców piekarniczych 446-447
 Akcesoria do syfonów iSi 318
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 488
 Akcesoria do szatkownic. 374
 Akcesoria uniwersalne
 do pieców Stalgast i FM 456-458
 Automatycka wyciskarka
 j80 ultra/ j80 buffet/ j100 ultra 295, 363
 Automatyczny dozownik do mydła 514
 Automatyczny dozownik
 do płynów dezynfekujących 514
 Automatyczny młynek do kawy z
 wyswietlaczem 309

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem
 na podczerwień 541
 Bateria umywalkowa 538, 539
 Bateria umywalkowa z prysznicem 538-540
 Bateria umywalkowa
 z wyciąganym prysznicem 540
 Bemar 39
 Bemar nastawny 392
 Bemar nastawny z kranem 392
 Bemary 39
 Blacha aluminiowa 456
 Blacha aluminiowa perforowana 456
 Blacha do jajek i placekóv GN 1/1 457
 Blacha do pizzy 350
 Blacha emaliowana do smażenia 457
 Blacha emaliowana pełna do pieczenia 457
 Blacha grillowa
 nieprzywierająca GN 1/1 457
 Blacha nieprzywierająca do smażenia 457
 Blacha wypiekowa 458
 Blacha wypiekowa
 emaliowana GN 1/1 457
 Blender 284-286
 Blender barowy 284-286
 Blender kuchenny 286, 377
 Bliker 375
 Bluza kucharska chef. 504
 Bluza w serek 505
 Bulionówka 156, 158, 161, 173, 200, 206
 Butelka do oliwy i octu 200
 Butelka quattro stagioni 180
 Butelka swing. 181

C

Cedzak 78
 Chemia 516
 Chochla 79-82, 206, 259
 Cooler akrylowy 292
 Cukiernica 156, 158, 161, 173, 200, 206
 Cutter-wilk 379
 Cutter-wilk r10 379
 Cutter-wilk r15 379
 Cutter-wilk r2 377
 Cutter-wilk r4 378
 Cutter-wilk r5g 379
 Cutter-wilk r7 379

Cutter-wilk r8 379
 Cykulator do gotowania Sous-vide 411
 Cykulator do gotowania
 Sous-vide GN 1/1 412
 Czajnik 158
 Czajnik elektryczny 259
 Czapa 505
 Czapa budyniówka 505
 Czapa kucharska 505

D

Dekanter 179
 Deska do krojenia 122-124, 290
 Deska do krojenia HACCP 450x300 120
 Deska do krojenia HACCP 600x400 121
 Deska do krojenia HACCP GN 1/1 121
 Deska do krojenia HACCP GN 1/2 121
 Deska gładka 122
 Deska z wycięciem GN 1/1 122
 Deska z wycięciem 122
 Deska z wycięciem GN 1/2 122
 Deski do krojenia HACCP 120
 Deski z wycięciem 121
 Dip 158, 172
 Dodatkowy pojemnik do przypraw 201
 Dozownik do sosów 298
 Dozownik do mydła 514
 Dozownik do napojów 263
 Dozownik do płatków 263
 Dozownik do płynów 514
 Dozownik do ręczników papierowych 507
 Dozownik do sosów fife 89
 Dozownik do sosów z pompką 89
 Dozownik mydła 507
 Dozownik płynu myjącego 527
 Drzwi 400-lewe 43
 Drzwi 400-prawe 43
 Drzwi 600-lewe 43
 Drzwi 600-prawe 43
 Drzwi do podstaw 43
 Dyspenser do przypraw 312
 Dyspenser do sosów 89
 Dzbanek 156, 158, 173, 174, 187, 189, 199, 261, 262, 284-286, 312
 Dzbanek do blendera 285, 286
 Dzbanek miarka 86
 Dzbanek na mleko 161
 Dzbanek na oliwę 200
 Dzbanek stalowy 286
 Dzbanek z filiżanką i spodkiem 174
 Dzbanek z poliwęglanu 286
 Dzieża 333
 Dzwonek recepcyjny 87

E

Ekspozytor 264
 Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek 89
 Ekspozytor na dyspensery do sosów 89
 Ekspozytor na pojemniki GN 88
 Ekspozytory 89
 Ekspres automatyczny do kawy 308
 Ekspres do kawy 308
 Elementy neutralne 42
 Etui na noże 116
 Etui na noże Stalgast 116

F

Fartuch 505

Fartuch wodoodporny 507
 Fartuchy 506
 Filiżanka 149, 156, 158, 161, 170, 172, 173
 Filiżanka cappuccino/espresso 196
 Filiżanka do cappuccino 149, 182, 313, 314
 Filiżanka espresso 149, 182, 314
 Filiżanka uniwersalna 182, 314
 Filiżanka ze spodkiem 162-164, 166-168
 Filiżanki do kawy 182, 314
 Filtr do ekspresu 308
 Filtr do wody 304, 533
 Filtr do wody, wkład wymienny, one c 534
 Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ 534
 Filtr do wody, wkład wymienny, one uf 534
 Filtr zgrubny do wody 534
 Filtry do wody 532
 Foremka do terin 77
 Foremka na crème brûlée 174, 197, 331
 Frytownica 391, 394
 Frytownica elektryczna 34, 57
 Frytownica elektryczna wolnostojąca 57
 Frytownica gazowa 34
 Frytownica podwójna 34, 387, 391, 394
 Frytownica podwójna pozioma 391
 Frytownica podwójna z kranem 391, 394
 Frytownica pojedyncza 34, 57, 387, 391, 394
 Frytownica pojedyncza
 na podstawie z drzwiami 34
 Frytownica pojedyncza pozioma 391
 Frytownica pojedyncza z kranem 391, 394
 Frytownice 34, 387, 394

G

Gama combi 380
 Gama mini 381
 Gama szeroka 381
 Gama średnia 381
 Garnek do duszenia 64
 Garnek niski 61, 63
 Garnek średni 61-63
 Garnek wysoki 61-63
 Garnek z kranem 64
 Garnki Comfort Line 61
 Garnki Gredii 62
 Garnki Premium Line 63
 Garownik / komora wzrostowa 446, 455
 Generator ozonu 515
 Glowica 532, 534
 Glowica purity c by-pass 0% 532
 Glowica purity c by-pass 30% 532
 GN 1/1 209, 457
 Gniazdo korka 501, 537
 Gofrownica 389, 392, 396
 Grangusto 148
 Granitor 264
 Grill lawowy 33
 Grill lawowy (s ruszt) 33
 Grill lawowy (v ruszt) 33
 Grill wodny 31
 Grille 30
 Grille chromowane 32
 Grille elektryczne 56
 Grzałka do podgrzewaczy 253
 Gyros 401
 Gyros elektryczny 402
 Gyros gazowy 402, 403

I

Imbryk 158, 161

K

Kamienie lawowe 33
 Karafka do wina 199
 Karafka do wina/wody 199
 Kieliszek do białego wina 176, 179, 183-186
 Kieliszek do burgunda 186
 Kieliszek do burgunda / wody 186
 Kieliszek do ciężkiego białego wina 186
 Kieliszek do ciężkiego
 czerwonego wina (bordeaux) 186
 Kieliszek do czerwonego wina
 176, 179, 183-186, 188, 194
 Kieliszek do drinków i koktajli 178
 Kieliszek do jaj 200
 Kieliszek do koktajli 188, 191, 192
 Kieliszek do koktajli typu „kir” 183
 Kieliszek do koktajlu 192
 Kieliszek do koniaku 183, 191
 Kieliszek do lekkiego białego wina 186
 Kieliszek do lekkiego
 czerwonego wina (chianti) 186
 Kieliszek do likieru 183
 Kieliszek do margarity 186, 191
 Kieliszek do martini 183, 186, 188, 192
 Kieliszek do słodkiego wina 186
 Kieliszek do szampana
 176, 179, 183-186, 188, 192, 194
 Kieliszek do wina 188
 Kieliszek do wina białego 185
 Kieliszek do wina czerwonego 185
 Kieliszek do wódki 178, 187, 188, 190
 Kieliszek do wódki shot 192
 Kieliszek finger food 271
 Kieliszek uniwersalny 185
 Kieliszki Bistro 183
 Kieliszki do koktajli 191
 Kieliszki do wódki 191
 Kieliszki Enoteca 186
 Kieliszki Hudson 192
 Kieliszki Imperial 184
 Kieliszki Imperial Plus 184
 Kieliszki Primetime 186
 Kieliszki Saxon 185
 Kłoc masarski 124
 Kocioł warzelny elektryczny 44
 Kocioł warzelny gazowy 44
 Kociołek do zup 255
 Kociołek elektryczny do zup 254, 255
 Kociołki elektryczne do zup 254
 Kolumna bufetowa 271
 Kolumna wodna do Linii 700 541
 Kolumny bufetowe 271
 Kominek 43
 Kominek dla modułów 1200 mm 24, 29, 42
 Kominek dla modułów 400 mm
 24-26, 29-31, 37-39, 41, 42
 Kominek dla modułów 800 mm
 24-26, 29-31, 39, 42
 Komplet końcówek dekoracyjnych 323
 Kondenser pary 456
 Kontakt grill 387, 390, 404
 Kontakt grill panini 386, 390, 393
 Kontakt grill podwójny 386, 393
 Kontakt grill pojedynczy 386, 393
 Kontakt grille 386, 390, 393
 Końcówka do nadziewania 323
 Końcówka do ubijania piany 333
 Końcówka do ucierania ciast lekkich 333
 Końcówka gwiazdka 323

Końcówka liść 323
 Końcówka okrągła 323
 Końcówka płatek 323
 Końcówka prosta 318
 Końcówka róża 323
 Końcówka tulipan 318
 Końcówka wstążka 323
 Końcówki dekoracyjne 323
 Korek 501, 537
 Korek do butelki szampana 287
 Korek przelewowy z sitkiem 501, 537
 Kostkarka 300, 303
 Kostkarka do kruszonego lodu 300
 Kostkarki przeznaczone do zabudowy 302
 Kostkarki wolnostojące 301
 Kosz do makaronu (standard GN 1/3) 40, 41
 Kosz do makaronu (standard GN 1/6) 40, 41
 Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top 205
 Kosz do szkła 530, 531
 Kosz do sztucców 529, 530
 Kosz do tac GN 1/1 530
 Kosz do talerzy 530
 Kosz na owoce 331
 Kosz na smieci 509
 Kosz plastyfikowany do zamrażarek
 skrzyniowych 491
 Kosz stołowy 206, 509
 Kosz uniwersalny 530
 Koszyk do pieczywa 204, 205
 Koszyk finger food 274
 Koszyk na sztucce 205
 Koszyk uniwersalny 204
 Kotlecziarka 359
 Kotły warzelne 44
 Kółko 94
 Kółko bez hamulca
 do regałów aluminiowych 244
 Kółko z hamulcem
 do regałów aluminiowych 244
 Krajacz do jaj 91
 Krajalnica do kielbasy 95, 362
 Krajalnica do wędlin 358
 Krajalnica do wędlin i serów 356-358
 Krajalnice do kielbas 362
 Kraszalka do lodu 299
 Kraszarka elektryczna 299
 Krzesło cateringowe 281
 Kubek 147, 151, 156, 161-168, 173, 174, 182, 193
 Kubek do espresso 149
 Kubek do espresso, emalowany 275, 313
 Kubek do gorących napojów 196
 Kubek do herbaty 149
 Kubek do sztucców 529
 Kubek emalowany 275, 313
 Kubek Iconic 193, 314
 Kubek miarka 86
 Kubek na frytki 273
 Kubek słoik 180
 Kubek słoik quattro stagioni 180
 Kubek stalowy do przesiewania 326
 Kubek stalowy do shakera 289
 Kubki/szklanki termiczne 182, 314
 Kuchenka indukcyjna 409, 410
 Kuchenka mikrofalowa 407-409
 Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem 20
 Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, ECO 22
 Kuchnia 4 palnikowa, skręcana 52
 Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem 21
 Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, ECO 23
 Kuchnia 6 palnikowa, skręcana 53

Kuchnia ceramiczna 26
 Kuchnia elektryczna
 4 polowa z piekarnikiem 27
 Kuchnia elektryczna
 6 polowa z piekarnikiem 28
 Kuchnia elektryczna nastawna 29
 Kuchnia elektryczna wolnostojąca 55
 Kuchnie gazowa nastawna 24
 Kuchnia gazowa wolnostojąca 50, 51
 Kuchnia indukcyjna 25
 Kuchnia indukcyjna wolnostojąca 54
 Kuchnie elektryczne 27, 55
 Kuchnie gazowe 20, 50
 Kuchnie gazowe ECO 22
 Kuchnie indukcyjne 25, 54
 Kuchnie infrared 26
 Kufel do piwa 187
 Kufle do piwa 198
 Kulki izolacyjne 412
 Kulki izolacyjne do Sous-vide 237
 Kuweta 320
 Kuweta do lodów 320
 Kuweta okrągła 320
 Kuwety do lodów 320

L

Lampa grzewcza 279, 280
 Lampa grzewcza do potraw 246
 Lampa grzewcza piramida 280
 Lampa grzewcza podwieszana
 do parasola 278
 Lampa owadobójcza 512, 513
 Lampa owadobójcza z lepem 512
 Lampa owadobójcza z wentylatorem 513
 Lampa owadobójcza 512
 Lampy grzewcze 277, 279
 Lampy grzewcze do potraw 246
 Lejek 85
 Lep do lampy owadobójczej 512
 Licznik przepływu wody 304, 532, 534
 Listwa do bononawia 87
 Listwa łącząca białe urządzenia 43
 Listwa magnetyczna 114-116
 Listwa magnetyczna z haczykami 114
 Listwa wspornikowa 213
 Listwa na mleko do kawy 310

Ł

Ławka cateringowa 281
 Łącznik kątowny
 do regałów aluminiowych 244
 Łopata do pizzy 348, 349
 Łopata operacyjna do pizzy 349
 Łopatka do pieca 84, 550
 Łopatka do pizzy 348
 Łopatka do przewracania 80-83, 104
 Łopatka do przewracania
 perforowana 104, 115
 Łopatka do ryb 80
 Łopatka do serwowania 82, 259
 Łopatka do tortu 139, 329
 Łopatka kątowna 83, 328
 Łopatkado przewracania 83
 Łopatki 83
 Łuskarzka do lodu 303
 Łyżeczka barmańska 290
 Łyżeczka deserowa 142
 Łyżeczka do deserów 146
 Łyżeczka do herbaty 127-144

Lyżeczka do kawy . 133, 136, 137, 140, 143
 Lyżeczka do latte . 144
 Lyżeczka finger food . 275
 Łyżka cedzakowa . 79-82, 84
 Łyżka do serwowania . 80-82, 259
 Łyżka do spaghetti . 80, 81
 Łyżka miarka . 86
 Łyżka perforowana . 80, 82, 259
 Łyżka stołowa . 127-144, 146
 Łyżka zawaza . 135, 139

M

Makaroniarka . 40, 41
 Makaroniarka elektryczna . 41
 Makaroniarka gazowa . 40
 Makaroniarki . 40
 Maszynka do mielenia mięsa . 359, 360
 Maszynka do ostrzenia noży . 118
 Mata barmańska . 291
 Mata do wypieków . 326
 Matryca . 238
 Matryca dwukomorowa do zgrzewarki . 238
 Matryca trzykomorowa do zgrzewarki . 238
 Meble cateringowe . 281
 Meble skrócane
 do samodzielnego montażu . 495
 Meble spawane . 499
 Miarka . 289
 Miarka dwustronna . 289
 Miecz do gyrosa . 403
 Miesiarka planetarna . 332, 333
 Mieszadło . 84
 Mieszadło do kotła . 84
 Mikser micromix . 382
 Mikser ręczny - gama combi . 384
 Mikser ręczny - gama mini . 383
 Mikser ręczny - gama szeroka . 384
 Mikser ręczny - gama średnia . 383
 Mikser spiralny . 345-347
 Mini brytfanna finger food . 274
 Mini cedzak . 275
 Mini dip . 273
 Mini mp 160 v.V. . 383
 Mini mp 190 combi . 383
 Mini mp 190 v.V. . 383
 Mini mp 240 combi . 383
 Mini mp 240 v.V. . 383
 Mini naczynia szklane do finger food . 271
 Mini patelnia finger food . 275
 Mini patery . 330
 Mini rondlek . 275
 Mini wiaderko . 273
 Mieszeczka finger food . 271
 Miska . 75, 76, 151, 158, 161, 165, 174, 199
 Miska kuchenna . 76
 Młynek do kawy z zasobnikiem . 309
 Młynek do mielenia kawy . 309
 Młynek do przypraw . 203
 Młynki do mielenia kawy . 309
 Modułyowe regaly z aluminium . 244
 Moździerz . 288
 Moździerz z tłuczkiem . 203
 Mydło HACCP . 517

N

Naboje do syfonów . 319
 Naboje do syfonów do wody . 293
 Naboje do syfonu do wody . 294
 Naboje Nitro . 316, 319

Naboje Professional . 319
 Naboje Soda . 293
 Naczynia do finger food . 273
 Naczynia żeliwne . 72
 Naczynie do miksowania z wylewką . 189, 287
 Naczynie finger food . 188, 271
 Nadstawa do kosza . 531
 Nadstawy oraz stoły
 chłodnicze i mroźnicze . 470
 Nadziewarka do kielbas . 361
 Nadziewarki do kielbas . 361
 Nakładka redukcyjna . 43, 50-53
 Nakładka redukcyjna na ruszt . 20, 21, 24, 46
 Nakładka wok . 20, 21, 24, 43, 50-53
 Naleśnikarka . 389, 392, 396
 Nalewak . 287
 Napelniaacz . 541-544
 Napelniacze . 541
 Napęd do gyrosa . 403
 Naswietlacz uniwersalny . 513
 Noże cukiernicze . 328
 Noże dekoracyjne . 92
 Noże kute Stalgast Elite . 106
 Noże Sanelli . 105
 Noże Sanelli linia Premana Professional . 101
 Noże Stalgast HACCP
 ze stali walcowanej . 112
 Noże Stalgast ze stali kutej . 107
 Noże Stalgast ze stali walcowanej . 108
 Noże ze stali nierdzewnej
 premium HACCP . 109
 Nożyce . 119
 Nożyce do drobiu . 108, 119
 Nożyce kuchenne . 119
 Nożycki do drobiu . 119
 Nożycki do ziół . 119
 Noż dekoracyjny do cytrusów . 94
 Noż dekoracyjny do masła . 92
 Noż dekoracyjny julienne . 93, 119
 Noż dekoracyjny zakrzywiony . 93
 Noż dekoracyjny, kanałowy, pionowy . 92
 Noż dekoracyjny, kanałowy, poziomy . 92
 Noż do biszkoptów (ostrze ząbkowane) . 328
 Noż do bułek . 113
 Noż do chleba . 103, 105, 107, 108, 111, 116
 Noż do filetowania . 107, 111, 116
 Noż do filetowania gietki . 103, 115
 Noż do jarzyn . 104-106, 108, 110, 113, 115
 Noż do krojenia . 110, 113
 Noż do krojenia ciast (ostrze falowane) . 328
 Noż do krojenia ciast (ostrze gładkie) . 328
 Noż do lososia . 103
 Noż do mięsa . 107, 116
 Noż do nacinania . 103
 Noż do obierania
 104, 105, 108, 110, 113, 115, 116, 290
 Noż do obierania cytrusów . 92
 Noż do oddzielania kości prostej . 103
 Noż do oddzielania kości wąskiej . 103, 115
 Noż do oddzielania kości zagiętej . 103
 Noż do oddzielania kości . 111
 Noż do pieczenia . 103, 105, 108, 116
 Noż do pomidorów . 104, 105
 Noż do ryb . 103
 Noż do sera z dwiema rączkami . 104, 112
 Noż do serów miękkich . 112
 Noż do steków i pizzy . 145
 Noż do steków/pomidorów . 105
 Noż do szatkowania . 103
 Noż do trybowania . 106, 115

Noż do twardego sera . 104
 Noż do warzyw . 110
 Noż do wedlin . 103
 Noż do wedlin i kebaba . 103
 Noż elektryczny do gyrosa . 404, 405
 Noż japoński . 104
 Noż japoński Santoku . 104
 Noż japoński Sashimi . 109
 Noż kuchenny . 103, 105-109, 112, 115, 116
 Noż kuchenny karbowany . 106
 Noż masarski . 103, 111, 115
 Noż santoku . 106, 115
 Noże stołowe . 127-144, 146
 Noż uniwersalny . 105, 110, 112, 113
 Nożycki do ziół . 110

O

Obieraczka . 119, 355
 Obieraczka do warzyw . 81, 119
 Obieraczka ostrze falowane . 119
 Obieraczka ostrze gładkie . 119
 Obieraczki . 119
 Ociekacz Gn . 218
 Ociekacz na dno pojemnika gn . 215
 Ociekacz na talerze . 532
 Odkamieniaacz . 308, 310, 516
 Odkamieniaacz na bazie
 kwasu cytrynowego . 310, 517
 Okap . 425, 436, 447, 456
 Opiekacz . 388, 397
 Ostrzałka do noży . 117
 Ostrze z popychaczem . 95
 Ostrze ząbkowane do noża . 404
 Otwieracz do butelek . 91, 288
 Otwieracz do konserw . 81, 94
 Otwieracz kelnerski . 288

P

Pakowarka listwowa . 236
 Pakowarka próżniowa . 234, 235
 Pakowarka próżniowa komorowa
 do pakowania płynów . 234
 Pakowarka próżniowa listwowa . 236
 Pakowarki próżniowe komorowe . 234
 Pakowarki próżniowe listwowe . 236
 Paliwo do podgrzewaczy . 252
 Palnik do crème brûlée . 331
 Papier do frytek . 273
 Papier do pieczenia . 326
 Parasol grzewczy . 277
 Patelnia . 37, 58, 65, 68-71
 Patelnia do naleśników . 68-71
 Patelnia do naleśników
 z powłoką granitową . 69
 Patelnia do paelli . 65
 Patelnia do ryb . 71
 Patelnia elektryczna . 58
 Patelnia głęboką . 71
 Patelnia grillowa . 72
 Patelnia nieprzewierająca . 66, 67
 Patelnia powlekana tytanem . 67
 Patelnia uchylna . 58
 Patelnia uchylna elektryczna . 37
 Patelnia uchylna gazowa . 36
 Patelnia wielofunkcyjna . 37
 Patelnia Wok . 38, 66, 68
 Patelnia z powłoką granitową . 69
 Patelnia ze stali węglowej . 66

Patelnie	36, 65	i rusztów	518	Pojemnik na butelki	291
Patelnie aluminiowe		Płyn do mycia pieców Unox	437, 518	Pojemnik na ciasto	349
z powłoką nieprzewierającą	71	Płyn do mycia szyby i luster	517	Pojemnik na jajka	225
Patelnie nieprzewierające		Płyn do mycia w zmywarkach	516	Pojemnik na kubki do sztućców	529
z powłoką nieprzewierającą Comfort	69	Płyn do nabylszczania		Pojemnik na odpadki 120 l	510
Patelnie aluminiowe		stali nierdzewnej	488, 517	Pojemnik na odpadki 38 l	510
z powłoką nieprzewierającą Comfort		Płyn do nabylszczania w zmywarkach	516	Pojemnik na odpadki 75 l	510
Graphite	69	Płyn myjąco-nabylszczający	458, 518	Pojemnik na odpady	509, 511
Patelnie aluminiowe z powłoką		Płyn myjący	458	Pojemnik na paliwo i żel	252
nieprzewierającą Comfort Plus	68	Płyn myjący do pieców		Pojemnik na produkty sypkie	225
Patelnie aluminiowe		konwekcyjno prawoych	518	Pojemnik na sztućce	529
z powłoką nieprzewierającą Platinum	70	Płyn nabylszczający	458	Pojemnik termoizolacyjny	227
Patelnie powlekane tytanem	67	Płyn nabylszczający		Pojemnik termoizolacyjny 600x400	229
Patelnie do ciastek i owoców	331	do pieców konwekcyjno parowych	518	Pojemnik termoizolacyjny do lodu	292
Patelnie do tortu	329	Płyta do finger food z lupką	272	Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 229, 351	
Patelnie do ciastka i owoce	330	Płyta grillowa	72, 388, 391, 395	Pojemnik termoizolacyjny do wina	292
Patelnie na owoce	331	Płyta grillowa elektryczna	30	Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	227, 228
Patelnie talerz szklany z pokrywą	330	Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca	56	Pojemnik termoizolacyjny	
Patelnie z kłosem	330	Płyta grillowa elektryczna z pokrywą	31	na kuchenki do lodów	229
Patelnie do tortów	329	Płyta grillowa elektryczna, chromowana	32	Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem	229
Pędzelek	325	Płyta grillowa gazowa	30	Pojemnik transportowy	224
Pędzelek silikonowy	325	Płyta grillowa gazowa, chromowana	32	Pojemniki gastronomiczne GN	
Peseta	91	Płyta z lupką	271, 272	z polipropylenu z pokrywą	222
Peseta do usuwania ości	91	Podgrzewacz do bułek	395	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piec ChefLux™	437	Podgrzewacz do frytek	35	z polipropylenu, Premium	221
Piec do pizzy	335	Podgrzewacz do wody	250, 256	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piec do pizzy E-line	338	Podgrzewacz elektryczny	270	z polipropylenu, Standard	217
Piec do pizzy E-start line	340	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	249, 251	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piec do pizzy F-line	339	Podgrzewacz elektryczny		z poliweglanu, białe Standard	219
Piec do pizzy FR-line	343	z kociołkami do zup	251	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piec do pizzy GAS-line	342	Podgrzewacz GN 1/1	247, 248, 250	z poliweglanu, czarne Premium	216
Piec do pizzy Gredil	336	Podgrzewacz okrągły	247, 250	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piec do pizzy S-line	341	Podgrzewacz Roll-Top	248	z poliweglanu, czarne Standard	220
Piec do pizzy X-line	337	Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1	248, 249	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piec dwukomorowy	335-337	Podgrzewacz Roll-Top okrągły	249	z poliweglanu, Premium	215
Piec jednokomorowy	335-337	Podgrzewacze gastronomiczne	247	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piec konwekcyjno mikrofalowy		Podstawa	436	z poliweglanu, Standard	218
Speed Chef	450	Podstawa bufetowa	272	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali	
Piec konwekcyjny	398	Podstawa do pieca	344	nierdzewnej perforowane, Standard	213
Piec konwekcyjny Stalgast	449	Podstawa do wiaderka	292	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali	
Piec Speed Chef	450	Podstawa do zmywarki 400x400	527	nierdzewnej z ruchomymi uchwytami,	
Piec Stalgast	449	Podstawa		Standard	212
Piec statyczny	446	do zmywarki uniwersalnej	523, 526, 527	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piece do pizzy Compact	335	Podstawa na kółkach	510, 511	ze stali nierdzewnej, Basic	214
Piece do pizzy Professional	336	Podstawa otwarta	43	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piece do pizzy Professional extra power	343	Podstawa pod garnki	64	ze stali nierdzewnej, Comfort	208, 209
Piece do pizzy Professional gas strong	342	Podstawa pod piec Stalgast	449	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piece do pizzy Professional strong	338, 340	Podstawa szkieletowa	43	ze stali nierdzewnej, Premium	209
Piece FM COMPACT i akcesoria	432-436	Podstawa z drzwiami	43	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piece FM RX	453-455	Podstawy	424, 446, 456	ze stali nierdzewnej, Standard	210
Piece gastronomiczne FM STG 20 GN	423	Podstawy do pieców Unox	437	Pojemniki gastronomiczne GN	
Piece gastronomiczne		Podstawy do urządzeń	43	ze stali, Standard	213
Stalgast ClassicCook	420	Podstawy i akcesoria	43	Pojemniki termoizolacyjne, transportowe	
Piece gastronomiczne		Podstawy do urządzeń	344	ze spienionego polipropylenu	227
Stalgast SmartCook	421-422	Pojemnik	224, 225, 510	Pojemniki uniwersalne	510
Piece odpiekowe	449, 450, 453-455	Pojemnik barmański	291	Pokal do piwa	185, 198
Piece piekarnicze FM	442-443	Pojemnik do transportu lodu	225	Pokrowce na meble cateringowe	282
Piece piekarnicze FM STB 16 1600x400	444	Pojemnik fifo	225	Pokrowiec	115
Piecyk konwekcyjny	397	Pojemnik GN 1/1	208-210, 212-222	Pokrowiec kucharski na noże	114
Piekarnik	59	Pojemnik GN 1/1 nieprzewierający	209	Pokrowiec na krzesło	282
Pieprzniczka	172	Pojemnik GN 1/1, perforowany	209	Pokrowiec na stół	282
Pierścieniełki kucharskie-kucharski	325	Pojemnik GN 1/2	211	Pokrywa	206, 224, 265, 510, 511
Piła do kości	359	Pojemnik GN 1/2	208, 210, 212, 222	Pokrywa do 068080	511
Pistolet	327	Pojemnik GN 1/3	208, 210, 212, 214-222	Pokrywa do 068120	511
Pistolet do sosów i kremów	327	Pojemnik GN 1/4	208, 211, 212, 214-222	Pokrywa do 535031	320
Pluczką do porcjonerów do lodów	321	Pojemnik GN 1/6	208, 211, 212, 214-222	Pokrywa do 535032	320
Płyn do czyszczenia		Pojemnik GN 1/9		Pokrywa do kosza 067060	509
lodówek i witrzyn chłodniczych	488, 517		208, 211, 214, 215, 218, 221, 223	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	349
Płyn do czyszczenia		Pojemnik GN 2/1	210, 213	Pokrywa do pojemnika 563411	349
układów spieniania mleka	310, 518	Pojemnik GN 2/3	210, 213, 222	Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2	270
Płyn do mycia grilli, piekarników		Pojemnik GN 2/4	210		

Pokrywa GN
 . 208, 209, 211, 214, 215, 217, 218, 220
 Pokrywa GN szczelna 218-220
 Pokrywa GN z wycięciami na uchwyty . 212
 Pokrywa Roll-Top GN 1/1 . 270
 Pokrywa szczelna . 211
 Pokrywa uchylna . 511
 Pokrywa uchylna do 068080 . 511
 Pokrywa uchylna do 068120 . 511
 Pokrywa z otworem . 510
 Pokrywa zatraskowa GN . 221
 Pokrywka . 61, 74, 219
 Pomocnik barmański . 291
 Popielnica z koszem na śmieci . 509
 Popielniczka . 197
 Porcelana Afrodyta . 155
 Porcelana Apulia . 169
 Porcelana Boss . 168
 Porcelana czarna i kolorowa . 152
 Porcelana dla dzieci . 146, 147
 Porcelana Isabell . 171
 Porcelana Kaszub / Hel . 159
 Porcelana Liguria . 170
 Porcelana Lubiana . 154
 Porcelana Rondo . 165
 Porcelana Stone Age . 166, 167
 Porcjoner do lodów . 321
 Porcjoner do ryżu . 91
 Porcjoner do zupy i puree . 91
 Porcjoner do lodów . 321
 Porcelana Marrakesz . 162-164
 Port rs232 z kablem do podłączenia
 kasy fiskalnej/komputera/pos . 96
 Półka do modeli 880173, 880175,
 880400, 880402, 880405 . 488
 Półka do modeli
 880600, 880602, 880604 . 488
 Półka do modelu 882151 . 488
 Półka do szaf GN 2/1 . 488
 Półka do urządzeń
 z komorą 600x400 mm . 488
 Półka plastikowana do stołów GN 1/1 . 488
 Półka plastikowana do szaf GN 2/1 . 488
 Półka szklana . 271
 Półka wisząca podwójna przestawna . 497
 Półka wisząca pojedyncza przestawna . 497
 Półka z pojemnikami na przyprawy . 88
 Półki do szaf i stołów . 488
 Półmisek . 72, 151, 168, 169, 265
 Półmisek owalny . 151, 156, 158, 160
 Półmisek pod talerz . 265
 Półmisek żeliwny . 72
 Półmisek/taca . 166, 167
 Pralka Ecobubble™ . 503
 Prowadnice do podwieszania kieliszków 294
 Prowadnice do stołów GN 1/1 . 488
 Prowadnice do szaf i stołów . 488
 Prowadnice do szafy GN 2/1 . 488
 Przybory do serwowania . 82, 259
 Przybory do ślimaków . 202
 Przybory kuchenne . 81
 Przybory kuchenne monoblok . 79, 80
 Pucharek do lodów . 192, 323
 Pucharek do lodów i deserów . 189
 Pucharki . 197
 Pucharki do lodów . 322
 Pucharki do lodów i deserów . 181
 Purity 1200 clean . 533
 Purity 450 . 533
 Purity 450 steam . 533

R

R211 XL . 370
 R402 . 370
 R502g . 371
 R752 . 371
 Radełko do pizzy . 348
 Radełko proste . 81
 Rant cukierkierzy regulowany . 325
 Reduktor ciśnienia wody . 425, 436, 447
 Regał magazynowy . 244
 Regał magazynowy GN 1/1 . 243
 Regał magazynowy półki pełne . 497
 Regał magazynowy, na 2-nogach . 244
 Regał ociekowy na pojemniki GN . 243
 Regał ze stali chromowanej . 242
 Rękawica stalowa . 125
 Rękawice kuchenne . 351
 Rękawice lateksowe . 351, 514
 Rękawice ochronne . 507
 Rękawice piekarskie . 351
 Rękawice termiczne olejoodporne . 458
 Rękawice termiczne olejoodporne
 do grilla . 351
 Robot Cook . 376
 Robot wielofunkcyjny R211 xl . 370
 Robot wielofunkcyjny R301 i R301 ultra . 372
 Robot wielofunkcyjny R402 . 370
 Robot wielofunkcyjny R502 . 371
 Robot wielofunkcyjny R752 . 371
 Roboty wielofunkcyjne . 370
 Rolka dziurkująca . 325
 Rolkowy podgrzewacz do parówek 387, 394
 Rondel . 61, 64
 Rondel do sosów . 61, 64
 Rozdrabniacz odpadów organicznych . 536
 Rożen do kurczaków . 400
 Różga . 84
 Różga do miksowania . 383
 Różga stalowa . 84
 Ruszt . 457
 Ruszt do grillowania GN 1/1 . 457
 Ruszt do piekarnika GN 2/1 . 20, 21, 27, 28
 Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 . 33
 Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 . 33
 Ruszt do smażenia frytek, warzy
 i ryb GN 1/1 . 457
 Ruszt ze stali nierdzewnej . 457

S

Salamander . 388, 398
 Salaterka . 148, 151, 153, 156, 158,
 160-164, 166-169, 172-174
 Schładzarka szokowa . 489
 Schładzarko-zamrażarki szokowe . 489
 Serwetnik . 170, 202
 Shaker bostoriński . 289
 Shaker do koktajli . 289
 Siatka do pizzy . 350
 Siekacz zmiękczejący do mięsa . 125
 Sitko . 77
 Sitko barmańskie . 288
 Sitko barmańskie typu julep . 288
 Sitko stożkowe . 77
 Sitko stożkowe z gęstą siatką . 77
 Sitko z lejkiem . 318
 Sito . 78
 Sito do przesiewania . 77
 Skrobak do ryb . 91


Skrobka plastikowa . 325
 Stoik do przechowywania
 ciasteczek lub cukierków . 330
 Stoik fido . 180
 Stoik quattro stagioni . 180
 Stłupek hotelowy . 282
 Solniczka . 172
 Solniczka, pieprzniczka . 200
 Sonda . 425
 Sosjerka . 158, 160, 174, 197, 200
 Spodek . 149, 151, 156, 158, 160, 161, 172
 Spodnie kucharskie . 505
 Stalka . 104, 108, 116, 117
 Stalka diamentowa . 106, 115, 117
 Stalka Sanelli . 117
 Stalki . 117
 Stanowisko neutralne . 42
 Stanowisko neutralne z 2 szuffadami . 42
 Stanowisko neutralne z szuffadą . 42
 Stanowisko podłączenia kostkarki . 304
 Stojak . 327
 Stojak do dozowników . 514
 Stojak do dozowników automatycznych . 514
 Stojak do miecza . 403
 Stojak na 3 hot dogi . 89
 Stojak na deski . 120
 Stojak na frytki . 273
 Stojak na kartę menu . 206, 259
 Stojak na spodki do kosza . 532
 Stojak na talerze . 240
 Stojak na talerze do kosza . 532
 Stojak na wafle do lodów . 321
 Stojak na worek na odpady . 511
 Stojak na worki próżniowe . 237, 412
 Stojak pod tacę . 269
 Stolik barowy . 61, 81
 Stolik grzewczy . 279
 Stoly chłodnicze i mroźnicze . 464
 Stoly chłodnicze sałatkowe . 467
 Stoly, szafy, witryny barowe . 485
 Stół cateringowy . 281
 Stół cateringowy okrągły . 281
 Stół chłodniczy . 465, 466
 Stół chłodniczy 2 drzwiowy
 do pizzy z nadstawką szklaną . 352, 470
 Stół chłodniczy 3 drzwiowy
 do pizzy z nadstawką szklaną . 352, 471
 Stół chłodniczy 600x400 . 474
 Stół chłodniczy barowy . 305, 485
 Stół chłodniczy do pizzy . 353, 471
 Stół chłodniczy do pizzy 600x400 . 475
 Stół chłodniczy do pizzy na kółkach . 470
 Stół chłodniczy do pizzy
 na kółkach z witryną chłodniczą . 353
 Stół chłodniczy do pizzy, 600x400 . 353
 Stół chłodniczy lub mroźniczy . 464, 465
 Stół chłodniczy przeszklony . 466
 Stół chłodniczy salatkowy . 467, 468
 Stół chłodniczy salatkowy
 z nadstawą . 467-469
 Stół mroźniczy . 464, 466
 Stół mroźniczy 600 x 400 . 475
 Stół pod ekspres do kawy . 311
 Stół przyścienny bez półki . 495
 Stół przyścienny z drzwiami suwanymi . 499
 Stół przyścienny z półką . 495
 Stół z basenem 1-komorowym . 496
 Stół ze zlewem (drzwi skrzydlowe) . 501
 Stół ze zlewem (drzwi suwane) . 501
 Stół ze zlewem dwukomorowym
 bez półki . 498

Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	498	Szklanka do Irish coffee	196, 313	Sztućce Koneser	130
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki	497	Szklanka do latte	182, 313	Sztućce Navia	135
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką	498	Szklanka do napojów	194	Sztućce przedszkolne	146
Suszarka bębnowa	503	Szklanka do piwa	179, 198	Sztućce restauracyjne	140
Suszarka do żywności na 10 tac	406	Szklanka do piwa „shaker”	179	Sztućce restauracyjne eko	132
Syfon	316	Szklanka do piwa irish	178	Sztućce Segura	136
Syfon do bitej śmietany	319	Szklanka do piwa nonix	178	Sztućce stołkowe	131
Syfon do bitej śmietany iSi	316	Szklanka do whisky	194	Sztućce Tambre	139
Syfon do wody Sodamaker Classic	293	Szklanka do whisky/wody	194	Sztućce Turia	141
Syfon do wody sodowej	294	Szklanka do wody	177	Szufelka	85, 225
Syfon do wody twist'n sparkle	293	Szklanka i kieliszki amber	185	Szufelka do frytek	87
Syfon iSi gourmet whip	317	Szklanka longue	178	Szufelka do gyrosa	404
Syfon iSi nitro whip	316	Szklanka niska	176-178, 185, 187-190, 192-195	Szufelka z pokrywą	513
Syfon iSi soda siphon	293	Szklanka Rock bar	175	Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy	312
Syfon iSi thermo whip	317	Szklanka Stone	178		
Syfony	316	Szklanka Tin can	193	Ś	
Szafa chłodnicza lub mroźnicza	463, 478, 479	Szklanka Wind	177	Świetlówka do 692211	512
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach	462	Szklanka wysoka 176, 178, 187-190, 192-195	176	Świetlówka do 692216	512
Szafa chłodniczo-mroźnicza	463	Szklanki America' 20 s	176	Świetlówka do 692221	512
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	500	Szklanki Amorf	195	Świetlówka led do 6922116	512
Szafa porządkowa z umywalką	500	Szklanki Elysia	192	Świetlówka led do 692212	512
Szafa przelotowa (drzwi suwane)	500	Szklanki Grande-sunray	194	Świetlówka led do 692213	512
Szafka BHP	508	Szklanki Grande-s	190	Świetlówka led do 692315	512
Szafka grzewcza	424	Szklanki i filiżanki do gorących napojów	313	Świetlówka uv do 692265	513
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe)	496	Szklanki i kieliszek sorgente	178		
Szafka wisząca (drzwi suwane)	496	Szklanki i kieliszki Allegra	185	T	
Szafy chłodnicze i mroźnicze	462	Szklanki i kieliszki Elysia	192	Tabletka do czyszczenia ekspresów 310, 518	308
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze	476	Szklanki Imperial	195	Tabletki czyszczące	308
Szalka	96, 97	Szklanki Iride	177	Tabletki solne	304, 517, 535
Szatkownica	95	Szklanki Istanbul	195	Tabliczka informacyjna	206, 259
Szatkownica CL30 Bistro	366	Szklanki Leafy	194	Taboret	400
Szatkownica CL40	366	Szklanki Linka	189	Taboret elektryczny	49
Szatkownica do warzyw (słupki i kostka)	95	Szklanki Linka	189	Taboret indukcyjny	48
Szatkownica do warzyw CL20	364	Szklanki Next	190	Taboret podwójny	46
Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	364	Szklanki Nova	195	Taboret pojedynczy	46
Szatkownica do warzyw CL30 bistro i CL40	366	Szklanki Pulsar	177	Taboret pomocniczy standard line	47
Szatkownica do warzyw CL50	365	Szklanki Side	190	Taboret Top Line power	47
Szatkownica do warzyw CL50 gourmet	367	Szklanki Timeless	189	Taborety gazowe	46
Szatkownica do warzyw CL52	366	Szklko Bormioli Rocco	175	Taborety indukcyjne	48
Szatkownica do warzyw CL55	368	Szklko cechowane	179	Taborety Top Line	46
Szatkownica do warzyw CL55	368	Szklko do kawiami	313	Taca	267, 268
Szatkownica do warzyw CL60	369	Szklko do serwowania	180	Taca ekspozycyjna	265
Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	369	Szklko linia Casablanca	187	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	270
Szatkownica mandolina	95	Szklko linia Diony	194	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	270
Szczotka czyszczenia pieców	349	Szklko linia Lucent blue	176	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	270
Szczotka do blatów	513	Szklko linia Restaurant	179	Taca kelnerska	266, 268
Szczotka do czyszczenia	513	Szklko linia Timeless	188	Taca laminowana	266
Szczypce	82	Szklko Pasabahce	183	Tace	267
Szczypce cukiernicze	90	Szklko termiczne	182	Tace fast food	269
Szczypce do ciasta	90	Szklko Timeless	189	Tace kelnerskie	266
Szczypce do cukru / lodu	91	Sznrur do słupka hotelowego	282	Tacka na paragony	87
Szczypce do lodu	90, 91	Szpachelka	328	Tacka ociekowa	256-258, 260
Szczypce do pieczenia	90	Szpatuła do lodów	321	Talerz do gyrosa	404
Szczypce do pieczenia	90	Szpatuła do masy cukierniczej	83, 328	Talerz do makaronu	148, 160, 174
Szczypce do spaghetti	90	Szpatułka drewniana okrągła	392	Talerz do pizzy	145, 148, 174
Szczypce do słimaków	202	Szpikulce do bonowania	87	Talerz do pizzy Apulia	145
Szczypce grillowe	90	Sztućce Akendiz	142	Talerz do pizzy Tina	145
Szczypce uniwersalne	90, 412	Sztućce Baguette	143	Talerz do risotto	148
Szczypce z poliwęglanu	90	Sztućce Barowe	128	Talerz do ryb	148
Szklanka	179, 182, 187	Sztućce BCN kolor	144	Talerz do słimaków	202
Szklanka Bistro	193	Sztućce Bistro	129	Talerz głęboki	147, 151, 153, 156, 158, 160, 162-170, 172
Szklanka do espresso i wody	313	Sztućce cateringowe	127	Talerz owalny do steków	148
Szklanka do gorących napojów	196	Sztućce Classic	133	Talerz płytki	146-148, 151, 153, 156, 158, 160, 162-170, 172, 173
		Sztućce dla dzieci	146	Talerz płytki do serwowania	148
		Sztućce do steków i pizzy	145	Talerze do pizzy	145, 350
		Sztućce Duero	137	Tamper	312
		Sztućce Ebro	138		
		Sztućce Hydraulic	143		
		Sztućce Kanadi	142		
		Sztućce Kids	146		


Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	425, 447	Zmywarka kapturowa	522	Zmywarki Stalgast AQUA	524
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	425, 447	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	522	Zmywarko wyparzarzka do gamków i tac Ip57 evo 2	521
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	425, 447	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	525	Zmywarko wyparzarzka do szkła	527
Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensatem pary	425, 447	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	525	Zmywarko wyparzarzka kapturowa n1000 evo 2	522
Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	447	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	525	Zmywarko wyparzarzka kapturowa n1300 evo 2	522
Zestaw końcówek do nadziewania	318	Zmywarka uniwersalna	523, 527	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna	527
Zestaw kółek do zamraźek skrzyniowych	491	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	526	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna n50 evo 2	523
Zestaw łączeniowy	59	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	526	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna power digital	526
Zestaw noży	104, 117	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526	Zmywarko wyparzarzki Stalgast Aqua	526
Zestaw noży kutyh elite z pokrowcem	115	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526	Znacznik rozstawni	327
Zestaw noży kutyh z pokrowcem	116	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	526		
Zestaw noży walcowanych z listwą	116	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	526		
Zestaw podstaw bufetowych	275	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zestaw pompki cateringowej do pieców RX	456	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	526		
Zestaw prysznicza	58, 458	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	526		
Zestaw Rapid infusion	318	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zestaw Sannelii z listwą	115	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zestaw tarcz do frytek	373	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zestaw tarcz do kostek	374	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zestaw zmywarka z podstawą	528	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zewnętrzna sonda do Sous-vide	425	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zewnętrzna sonda rdzenia	425	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zewnętrzna sonda wielopunktowa	425	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zgrzewarka do tacek	238	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zmiękczacze do wody	304, 535	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	527	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	527	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	526		

Z


Żarówka do lamp grzewczych	246
Żel do podgrzewaczy	252
Żel w butelce	252
Żel w puszcze	252
Żel w wiadrze	252



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektywy Nowego Podejścia.



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

E003390W

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast”) informuje, że:

1. Przetwarza Pani/Pana dane osobowe, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f)** rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnie rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1-2 RODO Stalgast przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych”).

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:

1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
3. pisemnie, przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
2. pisemnie przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:

1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowo, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator

Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługują Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej. Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

Mapa Salonów i Punktów



Znajdź nasz Salon
Partnerski lub Punkt
Sprzedaży!

stalgastr.com/salony-punkty-partnerskie



Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast: