

KATALOG

WYDANIE 51 | 2024

bajgiel z ziarnem

— & —
croissant z nadzieniem



 **stalga**st****
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!

Po trudnych latach, pełnych wyzwań i zagrożeń, obserwujemy powiew optymizmu w branży gastronomicznej. Choć nadal wysokie koszty są zagrożeniem, to projekty wspierające branżę, między innymi „Posiłek w szkole i w domu” czy też „Maluch+”, są szansą na modernizację i poprawę efektywności działania obiektów gastronomicznych, tak aby były w stanie sprostać wymogom klientów i wyzwaniom ekonomicznym.

Jako firma z wieloletnim doświadczeniem zapewniamy, poprzez naszych Partnerów, pomoc w przygotowaniu odpowiedniego projektu i doboru wyposażenia. Nie tylko dla programów wymienionych powyżej, ale również przy wyposażaniu i modernizacji pozostałych obiektów z branży HoReCa. Dzięki własnej, nowoczesnej fabryce urządzeń i wyposażenia gastronomii, mamy też możliwość dostosowywania naszych produktów do potrzeb użytkowników i ich oczekiwań.

Gorąco zachęcamy do zapoznania się z naszą aktualną ofertą, nie tylko w niniejszym katalogu, będącym już jego 51 wydaniem, ale również produktów z oferty pozakatalogowej (stalvast.com/oferta) oraz oferty mebli ze stali nierdzewnej (stalvast.com/meble).

Zapraszamy do kontaktu z naszymi Partnerami oraz odwiedzenia ekspozycji naszych produktów w Salonach Partnerskich Stalgast, jak również w nowym formacie ekspozycyjnym Multistrefa Stalgast. Adresy naszych Partnerów znajdują Państwo na stronie stalvast.com/adresy.

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

Kotecki

Michał Kotecki

MKotecki

Maciej Kotecki

Wspieramy gastro od kuchni



Produkty Stalgast dedykowane gastronomii to kluczowe wsparcie każdej gałęzi biznesu gastronomicznego. Nasza filozofia „wspieramy gastro od kuchni” jest ukierunkowana na promowanie inwestycji, w które sami głęboko wierzymy. Dostarczamy produkty i usługi, które zostały starannie opracowane i przetestowane przez nasz doświadczony zespół specjalistów. Mamy pełne przekonanie, że oferowane przez nas rozwiązania znacząco ułatwiają prowadzenie biznesu gastronomicznego, umożliwiając śmiało rozwijanie pasji oraz dążenie do osiągnięcia najwyższych celów kulinarnych.



**ADAM
MARCINIAK**



**PIOTR
KOSMAŁA**



**MACIEJ
BIAŁAS**



**PAWEŁ
MŁYNARCZYK**



**BERNARD
MALINOWSKI**

Jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy, nasi eksperci z zespołu Stalgast Chefs są do Twojej dyspozycji.

Umów się na **BEZPŁATNY POKAZ!**

przekonaj się, jak dużym wsparciem Twojego zespołu są **piece konwekcyjno-parowe Stalgast**.



Skontaktuj się z nami:
szkolenia@stalgaSt.com,
ustalimy razem dogodny termin spotkania.

Oferujemy dedykowane szkolenia oraz pokazy, podczas których prezentujemy pełen potencjał naszego sprzętu. Podczas tych wydarzeń omawiamy praktyczne zastosowania naszych urządzeń i dzielimy się cennymi wskazówkami, które pozwolą na przygotowywanie zdrowych, wyśmienitych i wartościowych dań. Wierzymy, że nasza oferta wspiera gastronomię na każdym etapie, pomagając osiągnąć sukces i spełniać najwyższe standardy kulinarne.

Posiłek w SZKOLE i w DOMU

Program wsparcia dla samorządów

Wspieramy edukację od kuchni!

Od samego początku działalności oferta Stalgast przygotowywana jest z myślą o bieżących potrzebach obiektów oświatowych, dlatego też niemal w każdej placówce oświatowej można spotkać szeroki wachlarz produktów Stalgast – od zastawy stołowej, po piece i meble ze stali nierdzewnej. Postaw na polskie rozwiązania i kompleksową ofertę!

Więcej znajdziesz na:

dlaoswiaty.stalgast.com



Studio Projektowe Stalgast






Przykładowy projekt wyposażenia 3D



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



Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

projekt@stalgast.com



stalgast
Studio Projektowe



stalgast Zespół Serwisowy

Nagła awaria? Trudny do zidentyfikowania problem techniczny? Uszkodzenie mechaniczne?

W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do dyspozycji naszych specjalistów, gotowych do szybkiej pomocy.

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.



Szybki dojazd do klienta.



Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny.



Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.



Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu.

Działamy poprzez własne zaplecze serwisowe i poprzez certyfikowanych Partnerów Serwisowych.



stalgast Partner Serwisowy

Sprawdź listę dostępnych punktów serwisowych

stalcast.com/adresy



Nowości znajdują się na stronach: **NOWOŚĆ**

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| Podstawy neutralne z szufladami - L700 | 41 | Syfony do bitej śmietany - iSi, Premium | 284 |
| Garnki niskie z pokrywką - Basic Line | 60 | Syfony do bitej śmietany - iSi, Standard | 284 |
| Garnki średnie z pokrywką - Basic Line | 60 | Nóż cukierniczy do biszoptów | 294 |
| Rondle z pokrywką - Basic Line | 60 | Nóż cukierniczy do ciast | 294 |
| Łopatka kątowna | 80 | Nóż, szpatuła cukiernicza | 294 |
| Tarki | 84 | Szpatuła cukiernicza | 294 |
| Noże dekoracyjne | 88 | Multifunkcyjne miarki planetarne | 300 |
| Nóż do jarzyn, HACCP | 106 | Pieczę do pizzy F-Digital Line | 308 |
| Nóż do mięsa, HACCP | 106 | Pieczę do pizzy FR Digital Line | 312 |
| Nóż do obierania, HACCP | 106 | Pieczę do pizzy E-Line, Rustica | 313 |
| Nóż do oddzielania kości, HACCP | 106 | Wałkowarka do ciasta | 314 |
| Nóż do warzyw i owoców, HACCP | 106 | Wałkowarka nastawna do ciasta | 315 |
| Nóż do chleba, HACCP | 107 | Wałkowarka wolnostojąca do ciasta | 315 |
| Nóż do filetowania, HACCP | 107 | Mikser ręczny, MP 350 Ultra TP | 353 |
| Nóż do krojenia, HACCP | 107 | Mikser ręczny, MP 800 Turbo TP | 353 |
| Nóż do sera z dwiema rączkami | 107 | Koszyki do pieczenia | 405 |
| Nóż do serów miękkich | 107 | Pieczę konwekcyjno-mikrofalowe FM ST-Fast | 405 |
| Nóż kucharski, HACCP | 107 | Taca grillowa | 405 |
| Tasak, HACCP | 107 | Taca na 5 jajek | 405 |
| Sztućce Bankietowe | 118 | Szafy chłodnicze ze stali nierdzewnej | 417 |
| Sztućce Basic | 118 | Szafy mroźnicze ze stali nierdzewnej | 417 |
| Sztućce Vintage | 118 | Okapy przyścienne, skrzyniowe, skręcane Stalgast | 445 |
| Sztućce Kids II | 133 | Półki pod piec | 449 |
| Nóż do steków i pizzy | 136 | Półki pod salamander | 449 |
| Wentyl odpowietrzający do pokrywek szczelnych GN Basic | 192 | Półki pod mikrofalę | 449 |

Syfony do bitej śmietany iSi

strona 284



Pieczę do pizzy Rustica

strona 313



Garnki Basic Line

strona 60



Produkty pozakatalogowe

Odkryj ofertę pozakatalogową Stalgast!

stalga.com/oferta



Zapraszamy do skorzystania z oferty stworzonej w odpowiedzi na potrzeby wymagającego rynku gastronomii. Gwarantujemy dostęp do produktów najwyższej jakości od sprawdzonych i uznanych marek europejskich producentów. W naszym asortymencie znajdują się produkty, które spełniają najwyższe standardy jakości, dzięki czemu możemy zagwarantować naszym klientom trwałość i wysoką jakość użytkowania.

Produkty z oferty pozakatalogowej dostępne są na indywidualne zamówienie, które można składać w sieci Salonów Partnerskich oraz u dystrybutorów Stalgast. Ich pełna oraz aktualna lista znajduje się na stronie stalga.com/adresy



OUTLET%

WIELKA WYPRZEDAŻ
KOŃCÓWEK SERII

NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI!

Zeskanuj kod i sprawdź aktualne okazje specjalne.

stalga.com/outlet



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



rekomendowane 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 |  | 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 |

14-57

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne,
infrard, elektryczne 18-27

Grille 28-31

Frytownice 32

Podgrzewacz do frytek 33

Patelnie 34-35

Wok 36

Bemary 37

Makaroniarki 38-39

Elementy neutralne 40

Podstawy i akcesoria 41

Kotły warzelne 42

Taborety gazowe, indukcyjne,
elektryczne 44-47

Kuchnie wolnostojące 48-53

Płyty grillowe wolnostojące 54

Frytownica wolnostojąca 55

Patelnia elektryczna 56

Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 57

58-69

NACZYNNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 59

Garnki Gredil i Basic Line 60

Garnki Premium, Garnek z kranem 61-62

Podstawa pod garnki 62

Akcesoria uzupełniające 62

Patelnie 63-68

Patelnia WOK 63

Patelnie powlekane tytanem 64

Patelnie z powłoką nieprzywierającą 65-68

Patelnie Comfort 65-66

Naczynia żelwne 69

70-95

PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra 71-72

Wirówka do sałaty 72

Miski, wanny 73

Sitka, cedzaki, wanny 74-75

Przybory kuchenne Monoblok,
przybory do serwowania 76-79

Lopatki, różgi 80-81

Ubijak do ziemniaków 81

Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 82-83

Ekspozytory 85

Dozowniki, stojaki do sosów 85

Pęsety, szczypce, wyciskacze 86-87

Noże i przybory dekoracyjne 88

Otwieracz do konserw 89

Urządzenia do szatkowania ręcznego
warzyw i akcesoria 89

Wagi 90-94

Termometry 95

96-116

NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych 97-110

Listwy magnetyczne 108

Ostrzałki i stalki 110-111

Nożyce kuchenne 112

Kłoc masarski 112

Tłuczki do mięsa 113

Deski do krojenia, deski HACCP 114-116

117-184

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce 118-133

Porcelana dla dzieci 134

Porcelana i zastawa stołowa 134-158

Szkl 159-179

Młynki do przypraw 180

Moździerz z tłuczkiem 180

Zestawy do przypraw 181

Koszyki do pieczywa, 183

Stojak na kartę menu, kosz stołowy,
waza do zupy 184

185-220

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI

Pojemniki GN 186-202

Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności 203-204

Termosy transportowe i pojemniki
termoizolacyjne 205-212

Torby do pizzy 209

Pakowarki i akcesoria
do pakowarek 213-214

Zgrzewarka do tacek 215

Wózki transportowe i kelnerskie 216-218

Regaly 217, 219-220

221-244

ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 222

Podgrzewacze i paliwo
do podgrzewaczy 223-227

Wanniki, zaparzacze, kociołki 228-231

Dzbanki, termosy stołowe 233-235

Urządzenie do schładzania napojów 235

Tace, półmiski 236-239

Pokrywa Roll-Top 240

Płyty do finger food z lupką 242

Naczynia do finger food 241, 243-244

245-250

CATERING

Lampy grzewcze elektryczne 246-247

Wiszące lampy grzewcze 246-247

Stoliki grzewczy 247

Lampy grzewcze gazowe 248

Meble cateringowe 249

Pokrowce na meble cateringowe 250

Słupek hotelowy 250

251-271

WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 252-254

Prowadnice do kieliszków 255

Shakery, otwieracze do butelek,
moździerz, sitka barmańskie 256-257

Miarki, łyżeczki barmańskie 256-257

Coolery, wiaderka do szampańa,
mata barmańska 258-259

Syfony do wody 260-261

Witryna chłodnicza do butelek 261

Wyciskarka do cytrusów 255, 261, 263-265

Kruszarki, kostkarki,
łuskarci do lodu 266-270

272-282 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



| | |
|--|--------------|
| Ekspres ciśnieniowy | 273, 275-276 |
| Podgrzewacz filiżanek | 273 |
| Lodówka na mleko do kawy | 274 |
| Młynek do mielenia kawy | 277 |
| Stół pod ekspres | 278 |
| Dzbanki, tampery, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw | 279-280 |
| Chemia do ekspresów | 281 |
| Szkoło do kawiarni | 281-282 |

283-302 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



| | |
|--|---------|
| Naboje i syfony | 284-288 |
| Porcjony, kuwety, pucharki do lodów | 289-291 |
| Worki, końcówki do wyciskania | 292 |
| Noże cukiernicze, papier do pieczenia | 294 |
| Urządzenie do gorącej czekolady | 295 |
| Wycinarki, ubijak, wybierak | 295 |
| Patery do tortów i owoców | 296-298 |
| Palnik, foremki do crème brûlée | 298 |
| Miesiarki planetarne | 299-301 |
| Witryny chłodnicze | 302 |

303-322 WYPOSAŻENIE PIZZERII



| | |
|---|---------|
| Piecze do pizzy | 304-313 |
| Miksery spiralne | 315-317 |
| Lopaty, łopatkki do pizzy | 318-319 |
| Pojemniki na ciasto, szcotka do czyszczenia pieców | 319 |
| Blachy, siatki do pizzy | 320 |
| Talercze do pizzy | 320 |
| Torby, pojemniki termoizolacyjne | 320-321 |
| Rękawice piekarskie | 321 |
| Stoły chłodnicze | 322 |

323-353 OBRÓBKA MECHANICZNA



| | |
|-------------------------------------|---------|
| Obieraczka do ziemniaków | 324 |
| Krajalnice do wędlin i serów | 325-327 |
| Kotłociarka | 328 |
| Maszynki do mielenia mięsa | 328-329 |
| Nadziewarki i krajalnice do kiełbas | 330 |
| Sokowirówki | 331 |
| Szatkwonice, roboty wielofunkcyjne | 332-344 |
| Cuttery i miksery ręczne | 345-353 |

354-377 OBRÓBKA TERMICZNA



| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Kontakt grille | 355, 358-359, 371 |
| Frytownice | 356, 360 |
| Gofrownice, naleśnikarki | 357, 362-363 |
| Płyty grillowe | 356, 361 |
| Gyrosy i akcesoria do gyrosów | 368-371 |
| Bemary nastawne | 357 |
| Rollkwo podgrzewacz do parówek | 359 |
| Rożen do kurczaków | 367 |
| Opiekacze, salamander | 364-366 |
| Witryny grzewcze | 372 |
| Kucharki mikrofalowe | 373-375 |
| Kuchenka indukcyjna | 366, 375-376 |
| Cyrkulator Sous Vide i akcesoria | 377 |

378-414 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



| | |
|-----------------------|---------|
| Piecze GASTRONOMICZNE | |
| Stalgast ClassicCook | 384 |
| Stalgast SmartCook | 385-386 |
| FM STG 20 GN | 387 |
| Piecze Unox ChefLux™ | 391 |
| Piecze PIEKARNICZE | |
| FM | 396-397 |
| FM STB 16 600x400 | 398 |
| Piecze ODPIEKOWE | |
| Stalgast | 403 |
| Stalgast Speed Chef | 404 |
| FM ST-Fast | 405 |
| FM RX | 410-411 |
| Akcesoria | 411-413 |

415-441 CHŁODNICTWO



| | |
|---|------------------|
| Szafy chłodnicze | |
| i mroźnicze | 417-419, 430-432 |
| Stoły chłodnicze sałatkowe, nastawy chłodnicze | 423-425, 427-429 |
| Stoły chłodnicze, mroźnicze | 420-422 |
| Stoły chłodnicze do pizzy | 425-427 |
| Chłodnictwo standard 600x400 | 427 |
| Witryna barowa | 428 |
| Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne | 432-438 |
| Schładzarka szokowa | 438 |
| Zamrażarki skrzyniowe | 439-440 |
| Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych | 441 |

442-451 MEBLE



| | |
|-------------------------------|----------|
| Okap przyścienny skrzyniowy | 445 |
| Stoły przyścienny | 446, 449 |
| Stoły z basenem i ze zlewem | 446-448 |
| Szafki i półki wiszące | 447, 449 |
| Regały magazynowe | 447 |
| Szafy porządkowe i magazynowe | 450 |
| Umywalka | 451 |
| Stoły ze zlewem | 451 |

452-465 HIGIENA



| | |
|---|----------|
| Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung | 453 |
| Odzież robocza, szafki BHP | 454-456 |
| Pojemniki na odpady | 457-458 |
| Naświetlacz UV, lampy owadobójcze | 459-460 |
| Szcotki | 460 |
| Urządzenia do dezynfekcji | 461-462 |
| Chemia | 463-465 |
| Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych | 455, 461 |

466-90 ZMYWALNIA



| | |
|--------------------------------------|---------|
| Zmywarka wyparzkarki | 467-475 |
| Koszki do zmywarek | 476-478 |
| Ociekacz na talerze | 479 |
| Zmiękczacze do wody | 479-482 |
| Rozdrabniacz odpadów organicznych | 483 |
| Umywalki bezdotykowe | 484 |
| Napelnicze i baterie | 485-490 |



CIĄG GRZEWczy LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

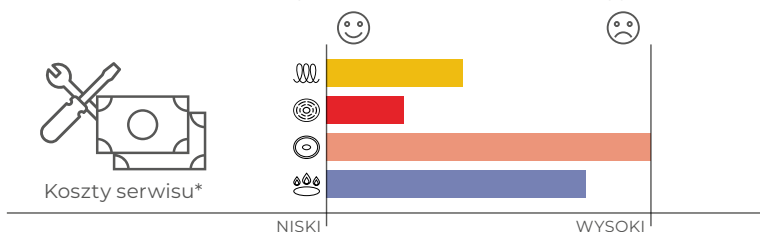
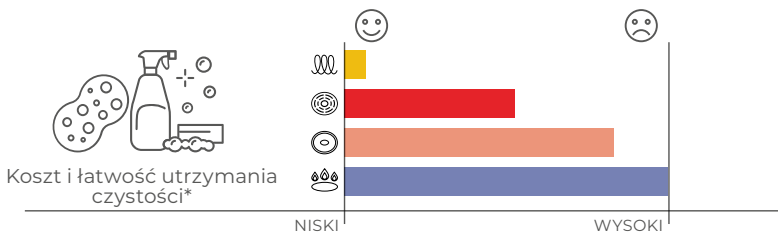
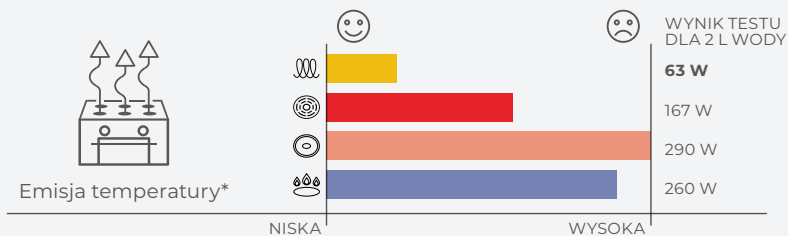
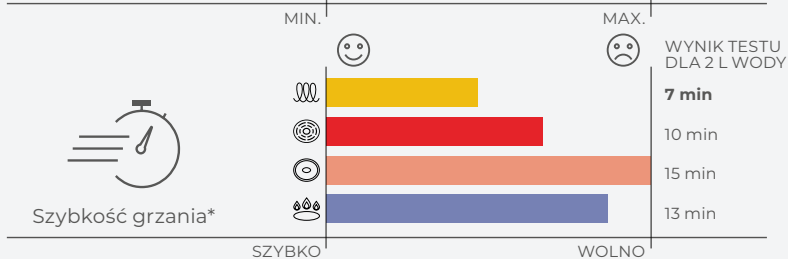
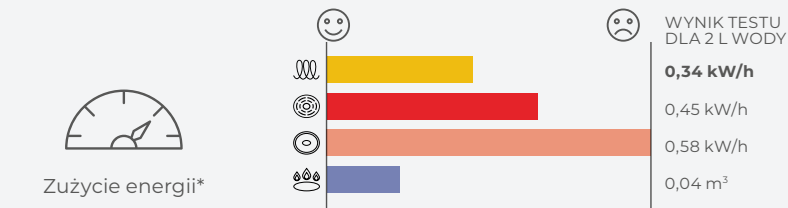
LINIA 700

| | |
|--|-------|
| Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne | 18-27 |
| Grille | 28-31 |
| Frytownice | 32 |
| Podgrzewacz do frytek | 33 |
| Patelnie | 34-35 |
| Wok | 36 |
| Bemary | 37 |
| Makaroniarki | 38-39 |
| Elementy neutralne | 40 |
| Podstawy i akcesoria | 41 |
| Kotły warzelne | 42 |

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

| | |
|---|-------|
| Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne | 44-47 |
| Kuchnie wolnostojące | 48-53 |
| Płyty grillowe wolnostojące | 54 |
| Frytownica wolnostojąca | 55 |
| Patelnia elektryczna | 56 |
| Wielofunkcyjny piec konwekcyjny | 57 |

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 przeciwywypływe
- **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 | U | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|------------------------------|------|------|------|------|-------------|-----------|-------------------|------------|
| 9710110 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 5 | G20 | statyczny | 12390,00 |
| 9710130 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 5 | G30 | statyczny | 12390,00 |
| 9710210 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 5 | G20 | statyczny | 12390,00 |
| 9710230 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 5 | G30 | statyczny | 12390,00 |
| 9710310 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 5 | G20 | statyczny | 12390,00 |
| 9710330 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 5 | G30 | statyczny | 12390,00 |
| 9715110 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 12850,00 |
| 9715130 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 12850,00 |
| 9715210 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 12850,00 |
| 9715230 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 12850,00 |
| 9715310 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 12850,00 |
| 9715330 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 12850,00 |
| 9716110 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 12520,00 |
| 9716130 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 12520,00 |
| 9716210 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 12520,00 |
| 9716230 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 12520,00 |
| 9716310 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 12520,00 |
| 9716330 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 12520,00 |
| 970000 | Nakładka redukcyjna na ruszt | 200 | 200 | - | - | - | - | - | 59,10 |
| 970005 | Nakładka WOK | 225 | - | - | 35 | - | - | - | 198,00 |

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- 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 przeciwwyppływowo
- 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 | kuchnia/piekarnik | U | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|------------------------------|------|------|------|------|-------------|-------------------|------------|-------------------|------------|
| 9711110 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 5 | G20 | statyczny | 14510,00 | |
| 9711130 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 5 | G30 | statyczny | 14510,00 | |
| 9711210 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 5 | G20 | statyczny | 14510,00 | |
| 9711230 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 5 | G30 | statyczny | 14510,00 | |
| 9717110 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 14270,00 | |
| 9717130 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 14270,00 | |
| 9717210 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 14270,00 | |
| 9717230 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 14270,00 | |
| 9718110 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 14200,00 | |
| 9718130 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 14200,00 | |
| 9718210 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 14200,00 | |
| 9718230 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 14200,00 | |
| 970000 | Nakładka redukcyjna na ruszt | - | 200 | 200 | - | - | - | - | 59,10 | |
| 970005 | Nakładka WOK | 225 | - | - | 35 | - | - | - | 198,00 | |

KUCHNIE GAZOWE ECO



PL STALGAST
RADOM

- 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 PIEKARNIKIEM, 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 | 8535,00 |
| 9713630 | 4-palniki (2x3,5+2x5kW) | 800 | 700 | 850 | 17,0 / 6,5 | G30 / 400 | termoobieg | 8535,00 |
| 9713710 | 4-palniki (4x3,5kW) | 800 | 700 | 850 | 14,0 / 6,5 | G20 / 400 | termoobieg | 8200,00 |
| 9713730 | 4-palniki (4x3,5kW) | 800 | 700 | 850 | 14,0 / 6,5 | G30 / 400 | termoobieg | 8200,00 |

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
- 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 przeciwwypływowo
- **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 | 10160,00 |
| 9714330 | 6-palników (3x3,5+3x5) | 1200 | 700 | 850 | 25,5 / 6,5 | G30 / 400 | termoobieg | 10160,00 |
| 9714410 | 6-palników (6x3,5) | 1200 | 700 | 850 | 21,0 / 6,5 | G20 / 400 | termoobieg | 9760,00 |
| 9714430 | 6-palników (6x3,5) | 1200 | 700 | 850 | 21,0 / 6,5 | G30 / 400 | termoobieg | 9760,00 |

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewczony 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 | 4050,00 |
| 9705130 | 2-palniki (3,5+5) | - | 400 | 700 | 250 | 8,5 | G30 | 4050,00 |
| 9705210 | 2-palniki (3,5+7) | - | 400 | 700 | 250 | 10,5 | G20 | 4050,00 |
| 9705230 | 2-palniki (3,5+7) | - | 400 | 700 | 250 | 10,5 | G30 | 4050,00 |
| 9706110 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 250 | 20,5 | G20 | 6610,00 |
| 9706130 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 250 | 20,5 | G30 | 6610,00 |
| 9706210 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 250 | 22,5 | G20 | 6610,00 |
| 9706230 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 250 | 22,5 | G30 | 6610,00 |
| 9706310 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 250 | 24,0 | G20 | 6610,00 |
| 9706330 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 250 | 24,0 | G30 | 6610,00 |
| 9707110 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 250 | 32,5 | G20 | 9250,00 |
| 9707130 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 250 | 32,5 | G30 | 9250,00 |
| 9707210 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 250 | 36,5 | G20 | 9250,00 |
| 9707230 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 250 | 36,5 | G30 | 9250,00 |
| 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 indukcyjna 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 | 15320,00 |
| 9706100 | 4-poła grzewcze | 800 | 700 | 850 | 14 | 400 | 25500,00 |
| 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



PL STALGAST RADOM

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewczony 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 | 4415,00 |
| 9706500 | 4-poła grzewcze | 800 | 700 | 250 | 10 | 400 | 8185,00 |
| 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 | U V | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|----------|-----|-------------------|------------|
| 9715000 | 4-płyty grzewcze | 800 | 700 | 850 | 10,4 / 7 | 400 | termoobieg | 11010,00 |
| 9716000 | 4-płyty grzewcze | 800 | 700 | 850 | 10,4 / 7 | 400 | statyczny | 10750,00 |

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewczony 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 | 13500,00 |
| 9718000 | 6-płyt grzewczych | 1200 | 700 | 850 | 15,6 / 7 | 400 | statyczny | 13570,00 |

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 | 3225,00 |
| 9706000 | 4-płyty grzewcze | 800 | 700 | 250 | 10,4 | 400 | 4455,00 |
| 9707000 | 6-płyt grzewczych | 1200 | 700 | 250 | 15,6 | 400 | 7555,00 |
| 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



- 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

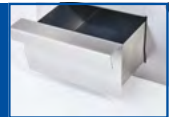


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz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



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|---------|---------------------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 9730110 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G20 | 7320,00 |
| 9730130 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G30 | 6895,00 |
| 9730210 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G20 | 7130,00 |
| 9730230 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G30 | 7130,00 |
| 9731110 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 11180,00 |
| 9731130 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 11180,00 |
| 9731210 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 11180,00 |
| 9731230 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 11180,00 |
| 9731310 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 11180,00 |
| 9731330 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 11180,00 |

Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **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 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 | 6075,00 |
| 9730200 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 4,05 | 400 | 6260,00 |
| 9731100 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 8375,00 |
| 9731200 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 9090,00 |
| 9731300 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 9265,00 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | 343,00 |
| 9700040 | Kominek 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 | 9540,00 |
| 9731290 | Ryflowana | 800 | 700 | 430 | 400 | 8,1 | 10170,00 |
| 9731390 | Gładko-ryflowana | 800 | 700 | 430 | 400 | 8,1 | 9845,00 |

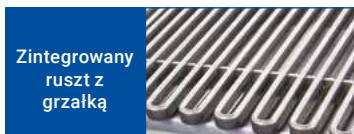
GRILL WODNY



- 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 | 9780,00 |
| 9733000 | Grill wodny | 800 | 700 | 250 | 8,16 | 400 | 15800,00 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | 343,00 |
| 9700040 | Kominek 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

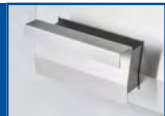


- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- 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 | 8320,00 |
| 9736130 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G30 | 8320,00 |
| 9736210 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G20 | 8290,00 |
| 9736230 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G30 | 8320,00 |
| 9737110 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 13620,00 |
| 9737130 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 13620,00 |
| 9737210 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 13620,00 |
| 9737230 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 13620,00 |
| 9737310 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 13620,00 |
| 9737330 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 13620,00 |

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 | 6525,00 |
| 9736200 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 4,05 | 400 | 6915,00 |
| 9737100 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 9695,00 |
| 9737200 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 10450,00 |
| 9737300 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 10450,00 |



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 | 6320,00 |
| 9732030 | Grill lawowy (V ruszt) | 400 | 700 | 850 | 8 | G30 | 6320,00 |
| 9732110 | Grill lawowy (S ruszt) | 400 | 700 | 850 | 8 | G20 | 6455,00 |
| 9732130 | Grill lawowy (S ruszt) | 400 | 700 | 850 | 8 | G30 | 6455,00 |
| 9733010 | Grill lawowy (V ruszt) | 800 | 700 | 850 | 16 | G20 | 10490,00 |
| 9733030 | Grill lawowy (V ruszt) | 800 | 700 | 850 | 16 | G30 | 10490,00 |
| 9733110 | Grill lawowy (S ruszt) | 800 | 700 | 850 | 16 | G20 | 10750,00 |
| 9733130 | Grill lawowy (S ruszt) | 800 | 700 | 850 | 16 | G30 | 10750,00 |
| 973997 | Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400 | - | - | - | - | - | 707,00 |
| 973998 | Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800 | - | - | - | - | - | 1370,00 |
| 973999 | Kamienie lawowe | - | - | - | - | - | 59,00 |

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

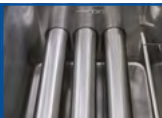
FRYTOWNICA GAZOWA

- **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 kosz 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



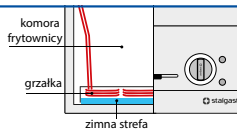
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 9725110 | Frytownica pojedyncza | 400 | 700 | 850 | 17 | 15 | G20 | 10010,00 |
| 9725130 | Frytownica pojedyncza | 400 | 700 | 850 | 17 | 15 | G30 | 10010,00 |
| 9725210 | Frytownica podwójna | 400 | 700 | 850 | 2x7 | 12 | G20 | 14910,00 |
| 9725230 | Frytownica podwójna | 400 | 700 | 850 | 2x7 | 12 | G30 | 14910,00 |

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 | 6890,00 |
| 9725500 | Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami | 400 | 700 | 850 | 15 | 15 | 400 | 7765,00 |
| 9726000 | Frytownica podwójna | 800 | 700 | 250 | 2x10 | 18 | 400 | 10590,00 |
| 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 | 4285,00 |

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: 48 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 | 48 | 16890,00 |
| 9740030 | 800 | 700 | 850 | 17 | ~200 | G30 | 48 | 16890,00 |

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 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: 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 | 14690,00 |

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 miski
- korek miski z przelewem bezpieczeństwa
- powierzchnia robocza: 0,16m²
- pojemność: 13 litrów*
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- regulowane nóżki



Spust do pojemników GN



Miska 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 | 6280,00 |
| 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 grzewczowy laserowy**
- **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 spalinyowego**
- **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 | 11850,00 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | 400 | - | - | - | - | - | 343,00 |

PATELNIJA WOK

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

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 037400 | 400 | 120 | 55,70 |
| 037401 | 400 | 120 | 81,70 |



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



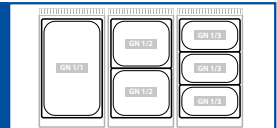
BEMAR

- 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 | 4110,00 |
| 9721000 | Bemar | 800 | 700 | 250 | 1,6 | 230 | 5895,00 |
| 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

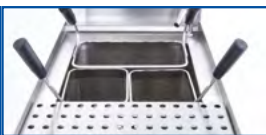


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- 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 | 11540,00 |
| 9745130 | Makaroniarka | 400 | 700 | 850 | 25 | 9,1 | G30 | 11540,00 |
| 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 | 8720,00 |
| 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



- 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
- podstawy z szufladami - nośność szuflad do 25 kg



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|----------------|-----------------------|------|------|------|----------------|
| 1. | 9701200 | Podstawa szkieletowa | 400 | 575 | 600 | 1035,00 |
| | 9701400 | Podstawa szkieletowa | 800 | 575 | 600 | 1485,00 |
| | 9701600 | Podstawa szkieletowa | 1200 | 575 | 600 | 1945,00 |
| 2. | 9702200 | Podstawa otwarta | 400 | 575 | 600 | 1380,00 |
| | 9702400 | Podstawa otwarta | 800 | 575 | 600 | 1825,00 |
| | 9702600 | Podstawa otwarta | 1200 | 575 | 600 | 2225,00 |
| 3. | 9703200 | Podstawa z drzwiami | 400 | 640 | 600 | 1740,00 |
| | 9703400 | Podstawa z drzwiami | 800 | 640 | 600 | 2615,00 |
| | 9703600 | Podstawa z drzwiami | 1200 | 640 | 600 | 3120,00 |
| 4. | 9703100 | Podstawa z szufladami | 400 | 640 | 600 | 2550,00 |
| | 9703300 | Podstawa z szufladami | 800 | 640 | 600 | 3790,00 |
| | 9703500 | Podstawa z szufladami | 1200 | 640 | 600 | 4550,00 |

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

DRZWI DO PODSTAW

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



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. | 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 naczyń 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 | 24400,00 |

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 | 23000,00 |

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 | 1990,00 |
| 773003 | Taboret pojedynczy | 565 | 605 | 380 | 9 | G30 | 1990,00 |
| 773011 | Taboret podwójny | 1140 | 605 | 380 | 2x9 | G20 | 3470,00 |
| 773013 | Taboret podwójny | 1140 | 605 | 380 | 2x9 | G30 | 3470,00 |
| 773000 | Nakładka redukcyjna na ruszt | 300 | 300 | 10 | - | - | 69,00 |

TABORET TOP LINE POWER

- **zdejmowany ruszt żelazny**
- **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 | 2555,00 |
| 773036 | 567 | 639 | 394 | 11 | G30 | 2555,00 |

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

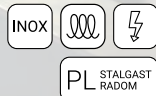
- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do garnków do 40 l
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|-----|----------------|
| 773051 | 340 | 340 | 340 | 5 | G30 | 1135,00 |
| 773052 | 340 | 340 | 340 | 5 | G20 | 1135,00 |

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 | 5985,00 |
| 773028 | 600 | 600 | 380 | 8 | 400 | 7455,00 |

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

INOX

PL STALGAST
RADOM

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 | 3225,00 |

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 miska 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 | 5625,00 |
| | 979513 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 | G30 | 5625,00 |
| | 979521 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 | G20 | 5625,00 |
| | 979523 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 | G30 | 5625,00 |
| | 979531 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 | G20 | 5625,00 |
| | 979533 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 | G30 | 5625,00 |
| | 979611 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 | G20 | 7795,00 |
| | 979613 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 | G30 | 7795,00 |
| | 979621 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 | G20 | 7795,00 |
| | 979623 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 | G30 | 7795,00 |
| 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 przeciwwypływowo
- **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 | 5825,00 |
| | 999513 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 900 | 900 | 850 | 20,5 | G30 | 5825,00 |
| | 999521 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 900 | 900 | 850 | 22,5 | G20 | 5825,00 |
| | 999523 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 900 | 900 | 850 | 22,5 | G30 | 5825,00 |
| | 999531 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 900 | 900 | 850 | 24,0 | G20 | 5825,00 |
| | 999533 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 900 | 900 | 850 | 24,0 | G30 | 5825,00 |
| | 999541 | 4-palniki (3,5+5+7+9) | - | 900 | 900 | 850 | 24,5 | G20 | 5825,00 |
| | 999543 | 4-palniki (3,5+5+7+9) | - | 900 | 900 | 850 | 24,5 | G30 | 5825,00 |
| | 999551 | 4-palniki (9+9+9+9) | - | 900 | 900 | 850 | 36 | G20 | 5825,00 |
| | 999553 | 4-palniki (9+9+9+9) | - | 900 | 900 | 850 | 36 | G30 | 5825,00 |
| | 999611 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1300 | 900 | 850 | 32,5 | G20 | 7965,00 |
| | 999613 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1300 | 900 | 850 | 32,5 | G30 | 7965,00 |
| | 999621 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1300 | 900 | 850 | 36,5 | G20 | 7965,00 |
| | 999623 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1300 | 900 | 850 | 36,5 | G30 | 7965,00 |
| 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



KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA



- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wymowana 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 | 5040,00 |
| | 978513 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 | G30 | 5040,00 |
| | 978521 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 | G20 | 5040,00 |
| | 978523 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 | G30 | 5040,00 |
| | 978531 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 | G20 | 5040,00 |
| | 978533 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 | G30 | 5040,00 |
| 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
- wyjmowana 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

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

2



NAKLADKA WOK

- umożliwi 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 | 7025,00 |
| | 978613 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 | G30 | 7025,00 |
| | 978621 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 | G20 | 7025,00 |
| | 978623 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 | G30 | 7025,00 |
| 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 pokrętki
- 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 pokrętkiem
- 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 | 10300,00 |
| 979610 | 4 - pola grzewcze | 800 | 700 | 850 | 14 | 400 | 19770,00 |

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 | 4125,00 |
| 979600 | 6-płyt grzewczych | 1200 | 700 | 850 | 15,6 | 400 | 5110,00 |

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

INOX

PL STALGAST
RADOM

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- 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



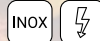
| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 979301 | Pojedynczy gładki | 400 | 700 | 850 | 4,05 | 400 | 4465,00 |
| 979302 | Pojedynczy ryflowany | 400 | 700 | 850 | 4,05 | 400 | 4750,00 |
| 979311 | Podwójny gładki | 800 | 700 | 850 | 8,10 | 400 | 6250,00 |
| 979312 | Podwójny ryflowany | 800 | 700 | 850 | 8,10 | 400 | 6870,00 |
| 979313 | Podwójny gładko-ryflowany | 800 | 700 | 850 | 8,10 | 400 | 6870,00 |

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

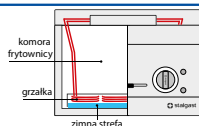
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome 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



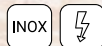
Zimna strefa



| 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 | 6340,00 |
| 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

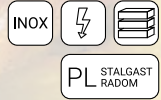


Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



| 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 | 5390,00 |
| 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 | 5300,00 |
| 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 | 59 | Patelnie | 63-68 |
| Garnki Credil | 60 | Patelnia WOK | 63 |
| Garnki Basic Line | 60 | Patelnie powlekane tytanem | 64 |
| Garnki Premium, Garnek z kranem | 61-62 | Patelnie z powłoką nieprzywierającą | 65-68 |
| Podstawa pod garnki | 62 | Patelnie Comfort | 65-66 |
| Akcesoria uzupełniające | 62 | Naczynia żeliwne | 69 |

GARNKI COMFORT LINE

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



GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|------------|
| 011201 | 200 | 190 | 5,8 | 129,00 |
| 011241 | 240 | 200 | 8,5 | 158,00 |
| 011281 | 280 | 240 | 14,5 | 244,00 |
| 011321 | 320 | 320 | 25,0 | 371,00 |
| 011361 | 360 | 360 | 36,0 | 492,00 |
| 011401 | 400 | 400 | 47,5 | 583,00 |



GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|------------|
| 012161 | 160 | 110 | 2,0 | 72,10 |
| 012201 | 200 | 130 | 3,8 | 93,70 |
| 012241 | 240 | 150 | 6,0 | 128,00 |
| 012281 | 280 | 170 | 10,0 | 185,00 |
| 012361 | 360 | 220 | 20,5 | 349,00 |
| 012401 | 400 | 250 | 29,5 | 447,00 |



GARNEK NISKI

- bez pokrywki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|------------|
| 013201 | 200 | 90 | 2,5 | 87,50 |
| 013241 | 240 | 105 | 4,3 | 117,00 |
| 013321 | 320 | 150 | 11,0 | 240,00 |
| 013361 | 360 | 170 | 16,0 | 339,00 |
| 013401 | 400 | 190 | 22,0 | 418,00 |

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 | 96,40 |
| 015241 | 240 | 105 | 4,3 | 133,00 |



POKRYWKA

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 019201 | 200 | 27,50 |
| 019241 | 240 | 36,70 |
| 019281 | 280 | 50,00 |
| 019321 | 320 | 69,40 |
| 019361 | 360 | 83,60 |
| 019401 | 400 | 97,90 |

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|------------|
| 017161 | 160 | 60 | 0,7 | 80,00 |
| 017201 | 200 | 60 | 1,2 | 99,00 |
| 017241 | 240 | 70 | 2,2 | 126,00 |



WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

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

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 020361 | 133,00 |



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

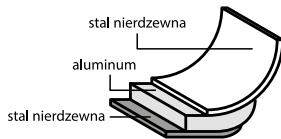


GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V* litry | Cena netto |
|---------|------|------|----------|------------|
| 011245 | 240 | 200 | 9 | 145,00 |
| 011285 | 280 | 250 | 15,4 | 189,00 |
| 011325 | 320 | 260 | 20,9 | 244,00 |
| 011345 | 320 | 320 | 25,7 | 307,00 |
| 011365 | 360 | 360 | 36,6 | 340,00 |
| 011405 | 400 | 400 | 50,3 | 404,00 |
| 011455 | 450 | 450 | 71,6 | 614,00 |
| 011505 | 500 | 500 | 98,2 | 734,00 |

Dno typu sandwich



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V* litry | Cena netto |
|---------|------|------|----------|------------|
| 012285 | 280 | 180 | 11,1 | 161,00 |
| 012325 | 320 | 200 | 16,1 | 214,00 |
| 012365 | 360 | 220 | 22,4 | 293,00 |
| 012405 | 400 | 260 | 32,6 | 360,00 |
| 012455 | 450 | 360 | 57,3 | 552,00 |

GARNKI BASIC LINE

- linia garnków i rondli wykonana ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu „sandwich”
- nienagrzewające się uchwyty
- garnki i rondle sprzedawane w kompletach z pokrywkami



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|------------|
| 012166 | 160 | 95 | 1,9 | 59,00 |
| 012206 | 200 | 120 | 3,8 | 74,00 |
| 012246 | 240 | 135 | 6,1 | 96,00 |
| 012286 | 280 | 160 | 9,8 | 119,00 |
| 012326 | 320 | 220 | 18,0 | 154,00 |



GARNEK NISKI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|------------|
| 013166 | 160 | 60 | 1,2 | 55,00 |
| 013206 | 200 | 70 | 2,2 | 69,00 |
| 013246 | 240 | 80 | 3,6 | 89,00 |
| 013286 | 280 | 90 | 5,5 | 109,00 |
| 013326 | 320 | 110 | 8,8 | 139,00 |



RONDEL

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|------------|
| 015126 | 120 | 50 | 0,5 | 36,00 |
| 015146 | 140 | 55 | 0,8 | 42,00 |
| 015166 | 160 | 60 | 1,2 | 48,00 |
| 015206 | 200 | 70 | 2,2 | 61,00 |
| 015246 | 240 | 80 | 3,6 | 79,00 |

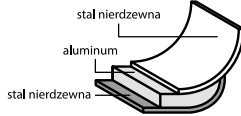
NOWOŚĆ

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 | 78,00 |
| 011202 | 200 | 200 | 6,3 | 118,00 |
| 011242 | 240 | 200 | 9,0 | 152,00 |
| 011282 | 280 | 250 | 15,4 | 206,00 |
| 011322 | 320 | 260 | 20,9 | 309,00 |
| 011342 | 320 | 320 | 25,7 | 345,00 |
| 011362 | 360 | 360 | 36,6 | 439,00 |
| 011402 | 400 | 400 | 50,3 | 534,00 |
| 011452 | 450 | 450 | 71,6 | 681,00 |
| 011502 | 500 | 500 | 98,2 | 861,00 |

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|---------------|
| 012162 | 160 | 95 | 1,9 | 74,50 |
| 012202 | 200 | 140 | 4,4 | 101,00 |
| 012242 | 240 | 160 | 7,2 | 135,00 |
| 012282 | 280 | 180 | 11,1 | 168,00 |
| 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 | 617,00 |
| 012502 | 500 | 320 | 62,8 | 669,00 |

GARNEK NISKI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|---------------|
| 013202 | 200 | 105 | 3,3 | 84,20 |
| 013242 | 240 | 110 | 5,0 | 113,00 |
| 013282 | 280 | 130 | 8,0 | 147,00 |
| 013322 | 320 | 160 | 12,9 | 233,00 |
| 013362 | 360 | 180 | 18,3 | 321,00 |
| 013402 | 400 | 250 | 31,4 | 417,00 |



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 | 536,00 |

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------------|------|------|-----------|---------------|
| 016362 | 360 | 110 | 11,2 | 274,00 |

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 010404 | 400 | 400 | 450 | 619,00 |
| 010505 | 500 | 500 | 450 | 658,00 |
| 010606 | 600 | 600 | 450 | 766,00 |

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 61)



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 020320 | 300 | 180 | 360,00 |

RONDEL

- z pokrywką



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------------|------|------|-----------|---------------|
| 015162 | 160 | 95 | 1,9 | 81,60 |
| 015202 | 200 | 105 | 3,3 | 91,80 |
| 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 | 61,90 |
| 015204 | 200 | 105 | 3,3 | 70,40 |
| 015244 | 240 | 110 | 5,0 | 94,00 |
| 015284 | 280 | 130 | 8,0 | 148,00 |

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------------|------|------|-----------|--------------|
| 017202 | 200 | 65 | 1,2 | 59,40 |
| 017242 | 240 | 75 | 2,2 | 88,30 |

PATELNIE

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



PATELNIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|---------------|
| 1. | 014201 | 200 | 40 | 95,60 |
| | 014241 | 240 | 45 | 119,00 |
| | 014281 | 280 | 50 | 178,00 |
| | 014321 | 320 | 55 | 229,00 |
| 2. | 014361 | 360 | 60 | 314,00 |
| | 014401 | 400 | 60 | 409,00 |

INOX



PATELNIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 014203 | 200 | 40 | 65,90 |
| 014243 | 240 | 42 | 71,10 |
| 014283 | 280 | 48 | 86,50 |
| 014323 | 320 | 52 | 133,00 |
| 014363 | 360 | 65 | 201,00 |
| 014403 | 400 | 70 | 234,00 |

INOX



PATELNIA 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 | 55,70 |
| 2. | 037401 | 400 | 120 | 185 | 81,70 |



PATELNIĄ NIEPRZYWIĘRAJĄCĄ

- z powłoką teflonową



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 014244 | 240 | 42 | 125,00 |
| 014284 | 280 | 48 | 163,00 |
| 014324 | 320 | 52 | 224,00 |



PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 037280 | 280 | 40 | 71,20 |



PATELNIĄ POWLEKANE TYTANEM

PATELNIĄ 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 | 165,00 |
| 034280 | 280 | 55 | 183,00 |
| 034320 | 320 | 55 | 209,00 |



PATELNIĄ 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 | 190,00 |
| 034281 | 280 | 55 | 214,00 |



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS

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



Dno patelni



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 018247 | 240 | 28 | 0,9 | 122,00 |
| 018287 | 280 | 30 | 1,3 | 147,00 |

Al



PATELNIĄ

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 018246 | 240 | 47 | 1,6 | 132,00 |
| 018286 | 280 | 51 | 2,4 | 154,00 |
| 018326 | 320 | 55 | 3,5 | 180,00 |
| 018366 | 360 | 59 | 4,8 | 242,00 |
| 018406 | 400 | 63 | 6,3 | 293,00 |

Al



PATELNIĄ WOK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 018261 | 280 | 93 | 4,2 | 174,00 |
| 018321 | 320 | 95 | 5,3 | 200,00 |
| 018361 | 360 | 120 | 8,5 | 290,00 |

Al



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT



- dedykowane do smażenia
- szybkie i równomierne rozprzodzenie 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 | 105,00 |

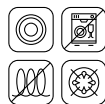


PATELNIĄ

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 018204 | 200 | 42 | 1,0 | 81,20 |
| 018244 | 240 | 47 | 1,6 | 105,00 |
| 018284 | 280 | 51 | 2,4 | 121,00 |
| 018324 | 320 | 53 | 2,9 | 142,00 |
| 018364 | 360 | 59 | 4,8 | 201,00 |
| 018404 | 400 | 63 | 6,3 | 243,00 |



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 | 105,00 |
| 018303 | 300 | 31 | 1,5 | 127,00 |



PATELNIĄ Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 018203 | 200 | 42 | 0,9 | 75,70 |
| 018243 | 240 | 47 | 1,6 | 99,50 |
| 018283 | 280 | 51 | 2,4 | 122,00 |
| 018323 | 320 | 55 | 3,5 | 145,00 |
| 018363 | 360 | 59 | 4,8 | 204,00 |
| 018403 | 400 | 63 | 6,4 | 249,00 |



Prosta rączka
w modelach
018363
i 018403



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



- 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 rozprzewadza ciepło na całej powierzchni
- 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 | 57,70 |
| 035240 | 240 | 45 | 2,0 | 68,00 |
| 035280 | 280 | 50 | 3,0 | 86,50 |



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|---------|------|--------------|
| 032260 | 255/215 | 17 | 84,00 |



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 | 47,70 |
| 035241 | 240 | 40 | 1,2 | 56,70 |
| 035281 | 280 | 45 | 2,0 | 72,10 |
| 035321 | 320 | 50 | 3,0 | 92,70 |
| 035361 | 360 | 55 | 4,0 | 138,00 |
| 035401 | 400 | 60 | 5,0 | 162,00 |



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|-----------|------|--------------|
| 032261 | 255 / 215 | 17 | 72,90 |
| 032301 | 292 / 255 | 17 | 99,90 |



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



- patelnie wykonane z odlewu 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 | 111,00 |
| 031240 | 240 | 40 | 1,3 | 133,00 |
| 031280 | 280 | 45 | 2,0 | 153,00 |
| 031320 | 320 | 50 | 3,0 | 170,00 |
| 031360 | 360 | 50 | 4,0 | 214,00 |
| 031400 | 400 | 55 | 5,0 | 294,00 |



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 036200 | 200 | 60 | 1,6 | 173,00 |
| 036240 | 240 | 65 | 2,6 | 200,00 |
| 036280 | 280 | 75 | 3,8 | 221,00 |



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 032250 | 250 | 20 | 0,8 | 108,00 |
| 032280 | 280 | 20 | 1,1 | 108,00 |



PATELNIĄ DO RYB

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 034380 | 380 | 260 | 40 | 3,0 | 327,00 |



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

PATELNIJA GRILLOWA

- kwadratowa

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|--------------|
| 049003 | 230 | 230 | 35 | 2,6 | 71,90 |



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 | 41,90 |



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 | 72,50 |





PRZYBORY KUCHENNE

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

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Wiadra..... | 71-72 | Dozowniki, stojaki do sosów..... | 85 |
| Wirówka do sałaty..... | 72 | Pęsety, szczypce, wyciskacze..... | 86-87 |
| Miski, wanny..... | 73 | Noże i przybory dekoracyjne..... | 88 |
| Sitka, cedzaki, wanny przedcedzakowe..... | 74-75 | Otwieracze do konserw..... | 89 |
| Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania..... | 76-79 | Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria..... | 89 |
| Łopatki, różgi..... | 80-81 | Wagi..... | 90-94 |
| Ubijak do ziemniaków..... | 81 | Termometry..... | 95 |
| Szufelki, dzbanki, miarki, tarki..... | 82-83 | | |
| Ekspozytory..... | 85 | | |

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 | 176,00 |
| 091101 | 280 / 200 | 245 | 10 | 207,00 |
| 091151 | 305 / 200 | 310 | 15 | 253,00 |

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|-----------|------|---------|---------------|
| 092101 | 280 / 202 | 265 | 10 | 300,00 |
| 092151 | 305 / 202 | 330 | 15 | 325,00 |

POKRYWKA

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

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------------|------|---------------|
| 093101 | 280 | 77,50 |
| 093151 | 305 | 106,00 |

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



INOX



WIADRO

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|------|---------|---------------|
| 091063 | 230/155 | 250 | 7 | 134,00 |
| 091103 | 293/205 | 245 | 10 | 162,00 |
| 091123 | 295/230 | 275 | 12 | 163,00 |
| 091153 | 300/200 | 340 | 15 | 231,00 |

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|------|---------|---------------|
| 092103 | 275/200 | 285 | 10 | 164,00 |
| 092123 | 290/200 | 305 | 12 | 214,00 |
| 092153 | 300/200 | 354 | 15 | 235,00 |

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 | 51,70 |
| 093123 | 290 | 60,90 |
| 093153 | 300 | 70,20 |



Wężyk odprowadzający wodę



Wijmowany kosz



WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



WIADRO

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



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 072190 | 420 | 580 | 19 | 454,00 |

| Nr kat. | W mm | D mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 094100 | 290 | 290 | 12,0 | 43,70 |

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 |
|---------------|------|------|---------|--------|--------------|
| 400090 | 120 | 53 | 0,31 | 6 | 5,84 |
| 400091 | 140 | 63 | 0,55 | 6 | 8,05 |
| 400095 | 172 | 76 | 1,20 | 6 | 12,05 |
| 400092 | 200 | 87 | 1,60 | 6 | 16,40 |
| 400093 | 230 | 101 | 2,50 | 6 | 18,00 |
| 400094 | 262 | 113 | 3,70 | 6 | 22,80 |



MISKA

- stal polerowana



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------------|
| 082180 | 180 | 80 | 1,2 | 21,60 |
| 082200 | 200 | 80 | 1,6 | 25,20 |
| 082240 | 240 | 100 | 2,7 | 30,20 |
| 082280 | 280 | 100 | 4,0 | 39,20 |
| 082300 | 300 | 110 | 5,0 | 43,30 |
| 082320 | 320 | 110 | 6,0 | 51,00 |
| 082360 | 360 | 130 | 8,0 | 58,90 |



MISKA KUCHENNA

- stal satynowana



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 081161 | 160 | 75 | 1 | 21,60 |
| 081201 | 200 | 90 | 2 | 33,00 |
| 081241 | 240 | 110 | 3,5 | 45,50 |
| 081281 | 280 | 132 | 6,2 | 55,40 |
| 081301 | 300 | 140 | 7 | 64,50 |
| 081351 | 350 | 160 | 11,5 | 89,80 |
| 081401 | 400 | 180 | 16,5 | 117,00 |



WANNA

- stal satynowana
- z uchwyłami



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 083400 | 400 | 185 | 14,5 | 296,00 |
| 083450 | 450 | 200 | 21,0 | 374,00 |
| 083500 | 500 | 220 | 28,0 | 497,00 |



MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 082400 | 400 | 110 | 8,0 | 77,30 |
| 082500 | 500 | 130 | 14,0 | 103,00 |
| 082550 | 550 | 145 | 19,0 | 119,00 |
| 082600 | 600 | 160 | 27,0 | 164,00 |
| 082700 | 700 | 185 | 45,0 | 240,00 |
| 082800 | 800 | 205 | 65,0 | 359,00 |
| 082900 | 900 | 225 | 90,0 | 368,00 |



SITKO

INOX



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 076120 | 120 | 140 | 19,75 |
| 076150 | 150 | 150 | 20,10 |
| 076180 | 180 | 170 | 27,30 |
| 076200 | 200 | 180 | 32,30 |

FOREMKA DO TERIN

INOX

• kształt foremek:

098010 - 
098020 - 



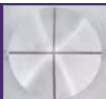
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 098010 | 400 | 65 | 35 | 0,6 | 100,00 |
| 098020 | 400 | 50 | 40 | 0,4 | 99,70 |

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 075200 | 200 | 150 | 209,00 |
| 075240 | 240 | 180 | 259,00 |

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja
1,8 mm



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 075201 | 200 | 170 | 52,00 |
| 075241 | 240 | 210 | 70,90 |

SITO DO PRZESIEWANIA

• oczka: około 1 mm

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 073200 | 210 | 70 | 52,20 |
| 073250 | 250 | 75 | 49,80 |
| 073300 | 310 | 75 | 68,70 |

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



Oczka sitek



| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 073210 | 210 | 87,10 |

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 077220 | 220 | 260 | 299,00 |
| 077260 | 260 | 260 | 338,00 |

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 074300 | 300 | 430 | 95,00 |
| 074350 | 350 | 430 | 121,00 |

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 072363 | 360 | 190 | 181,00 |
| 072403 | 400 | 220 | 235,00 |

CEDZAK

- z uchwytnymi

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|-----------|------|---------------|
| 071360 | 360 / 200 | 220 | 139,00 |
| 071410 | 375 / 175 | 185 | 93,20 |

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX

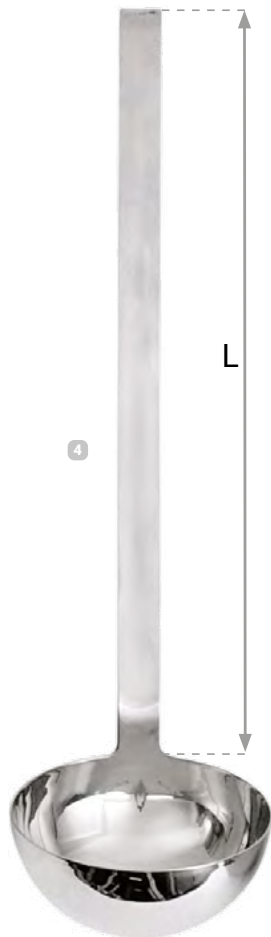
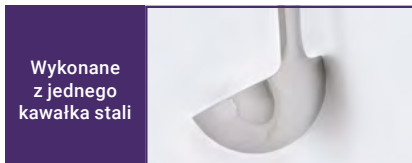


| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|-----------|------|---------------|
| 072452 | 450 / 290 | 240 | 508,00 |
| 072502 | 500 / 330 | 260 | 597,00 |

PRZYBORY KUCZENNE 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 | 29,20 |
| 324121 | 120 | 360 | 37,40 |
| 324141 | 140 | 385 | 44,70 |
| 324161 | 160 | 415 | 58,00 |
| 324201 | 200 | 480 | 92,10 |

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 324100 | 100 | 305 | 36,60 |
| 324120 | 120 | 360 | 42,00 |
| 324140 | 140 | 380 | 47,40 |
| 324160 | 160 | 415 | 66,60 |

3 CHOCHLA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 323061 | 60 | 275 | 0,06 | 19,80 |
| 323081 | 80 | 295 | 0,12 | 27,70 |
| 323101 | 100 | 340 | 0,25 | 36,10 |
| 323121 | 120 | 365 | 0,40 | 42,00 |
| 323141 | 145 | 395 | 0,75 | 62,00 |
| 323201 | 200 | 480 | 2,00 | 139,00 |

4 CHOCHLA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 323062 | 65 | 315 | 0,07 | 24,70 |
| 323082 | 80 | 345 | 0,13 | 30,10 |
| 323092 | 90 | 362 | 0,20 | 30,50 |
| 323102 | 100 | 380 | 0,25 | 32,20 |
| 323122 | 120 | 420 | 0,45 | 47,60 |
| 323142 | 140 | 440 | 0,67 | 51,50 |
| 323162 | 160 | 474 | 1,00 | 72,80 |
| 323182 | 180 | 500 | 1,50 | 110,00 |



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 | - | 27,20 |
| 4. | 320040 | Łyżka do serwowania | 400 | - | 27,30 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|-------------------------|------|---------|--------------|
| 5. | 320060 | Łyżka do spaghetti | 400 | - | 27,20 |
| 6. | 320070 | Łyżka cedzakowa | 400 | - | 27,50 |
| 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 | 97,90 |
| 2. | 311500 | Widelec do przewracania | 500 | 125,00 |
| 3. | 311100 | Łyżka do serwowania | 460 | 47,50 |

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

• okrągły uchwyt



7



8



9



10



11



12

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | L mm | Cena netto |
|-----|---------------|-------------------------------------|------|------|--------------|
| 1. | 321010 | Łyżka cedzakowa | - | 345 | 19,85 |
| 2. | 321020 | Widelec do przewracania | - | 320 | 18,35 |
| 3. | 321030 | Łyżka do serwowania | - | 328 | 19,70 |
| 4. | 321040 | Chochla | 70 | 280 | 16,10 |
| | 321050 | Chochla | 85 | 310 | 20,20 |
| 5. | 321060 | Łyżka do spaghetti | - | 307 | 21,90 |
| 6. | 321070 | Łopatką do przewracania | - | 320 | 20,70 |
| 7. | 321160 | Ubijak do piany z kulką (20 drutów) | - | 270 | 21,10 |
| 8. | 321100 | Obieraczka do warzyw | - | 190 | 16,95 |
| 9. | 321110 | Obieraczka do warzyw | - | 165 | 17,60 |
| 10. | 321120 | Radełko proste | 57 | 190 | 19,65 |
| 11. | 321150 | Otwieracz do konserw | - | 220 | 27,10 |
| 12. | 321001 | Wieszak na przybory kuchenne | - | 400 | 31,60 |

PRZYBORY DO SERWOWANIA



- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonane 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 | - | 25,50 |
| 2. | 420032 | Łyżka do serwowania | 315 | - | 31,80 |
| 3. | 420052 | Chochla | 310 | 0,08 | 34,50 |

PRZYBORY DO SERWOWANIA



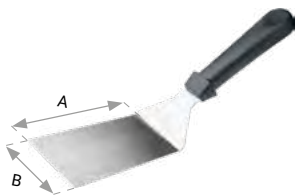
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|--------------|
| 1. | 325120 | Szczypce | 250 | 25,20 |
| | 325130 | Szczypce | 320 | 26,00 |
| 2. | 325030 | Łyżka perforowana | 350 | 26,00 |
| 3. | 325040 | Łyżka do serwowania | 350 | 28,10 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|-------------------------|------|------|---------|--------------|
| 4. | 325010 | Chochla | 90 | 310 | 0,11 | 28,10 |
| 5. | 325070 | Łyżka cedzakowa | - | 350 | - | 26,00 |
| 6. | 325080 | Łopatką do przewracania | - | 350 | - | 27,40 |

ŁOPATKI



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 503205 | 280 | 25,80 |



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 270150 | 150 | 147,00 |



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 270260 | 260 | 185,00 |



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 264170 | 170 | 124,00 |



ŁOPATKA KĄTOWA

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

| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 503200 | 100 | 300 | 29,70 |



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 503230 | 70 | 365 | 16,30 |



SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 261090 | 100 | 19,25 |



NOWOŚĆ

ŁOPATKA KĄTOWA

| Nr kat. | D mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 334321 | 50 | 170 | 33,00 |



Rękojeść z tworzywa

stalgast

1 RÓŻGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 313250 | 250 | 22,30 |
| 313350 | 350 | 29,30 |
| 313450 | 450 | 31,00 |
| 313550 | 550 | 33,00 |

2 RÓŻGA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 313300 | 300 | 18,80 |
| 313400 | 400 | 24,10 |
| 313500 | 500 | 29,40 |
| 313600 | 600 | 28,70 |

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 310160 | 160 | 350 | 111,00 |
| 310200 | 200 | 450 | 170,00 |

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 310161 | 160 | 470 | 36,40 |
| 310201 | 200 | 590 | 43,70 |
| 310241 | 240 | 570 | 72,00 |

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 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 314075 | 700 | 97,00 |
| 314100 | 1000 | 107,00 |
| 314125 | 1250 | 128,00 |

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 314130 | 1460 | 218,00 |

115 mm

SZUFELKA



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 304072 | 0,47 | 18,55 |
| 304073 | 0,68 | 35,80 |

SZUFELKA

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 304017 | 0,125 | 42,60 |
| 304033 | 0,150 | 56,20 |
| 304060 | 0,450 | 60,60 |
| 304101 | 0,650 | 80,90 |

SZUFELKA

PC



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 305020 | 0,2 | 14,40 |
| 305100 | 1,0 | 25,80 |

SZUFELKA

INOX



| Nr kat. | Ø mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|---------|------------|
| 304102 | 100 | 1 | 79,70 |

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 319000 | 62,80 |

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX



| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 301151 | 150 | 39,70 |

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 uchwytach

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|-----------------|--------------|
| 506010 | 0,00125 - 0,015 | 16,30 |

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 uchwytach

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|-----------|--------------|
| 506015 | 0,06-0,25 | 24,50 |

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 506053 | 0,50 | 7,55 |
| 506103 | 1,00 | 16,30 |
| 506203 | 2,00 | 21,90 |
| 506303 | 3,00 | 29,00 |
| 506503 | 5,00 | 47,20 |

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 506052 | 0,5 | 29,50 |
| 506102 | 1,0 | 49,80 |
| 506202 | 2,0 | 91,60 |

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 302191 | 100 | 80 | 230 | 58,20 |

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 302190 | 190 | 27,60 |

WĄSKA TARKA

- tarka do przypraw, owoców, warzyw i sera
- nr kat. 302920 - średnie oczka
- nr kat. 302922 - drobne oczka

NOWOŚĆ



| Lp. | Nr kat. | D mm | L mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|--------------|
| 1. | 302920 | 35 | 405 | 45,00 |
| 2. | 302922 | 35 | 405 | 45,00 |

LISTWA DO BONOWANIA

Al



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 099102 | 450 | 33,30 |
| 099103 | 600 | 45,30 |
| 099104 | 900 | 79,50 |
| 099105 | 1200 | 99,80 |

DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 398000 | 85 | 60 | 14,90 |

TACKA NA PARAGONY

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 398150 | 150 | 110 | 18,60 |

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



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 |

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 398100 | 80 | 150 | 25,40 |

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



| Lp. | Nr kat. | Pojemność | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------------------------|------|------|------|---------------|
| 1. | 815200 | 3x GN 1/6 max. 150 mm | 510 | 230 | 230 | 200,00 |
| 2. | 815250 | 3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm | 730 | 230 | 230 | 245,00 |
| 3. | 815240 | 5x GN 1/4 max. 150 mm | 840 | 300 | 275 | 305,00 |

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 | 94,30 |
| 065166 | GN 1/6 | 176 | 162 | 190 | 2,6 | 89,10 |
| 065169 | GN 1/9 | 176 | 108 | 190 | 1,5 | 80,80 |

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



| Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|-------|------|------|---------|-------------|
| 065722 | ● | 70 | 240 | 0,70 | 5,15 |
| 065721 | ● | 70 | 240 | 0,70 | 5,15 |
| 065723 | ○ | 70 | 240 | 0,70 | 5,15 |

EKSPOZYTORY



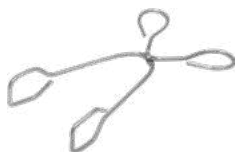
| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|---|------|------|------|------|---------------|
| 1. | 348050 | Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek | - | 347 | 120 | 52 | 50,00 |
| 2. | 065105 | Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek | 5x75 | 435 | 110 | 120 | 133,00 |
| 3. | 348030 | Stojak na 3 hot dogi | - | 217 | 110 | 118 | 85,20 |

SZCZYPCE DO CIASTA



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 423285 | 280 | 19,55 |

SZCZYPCE GRILLOWE



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 423224 | 220 | 13,00 |
| 423284 | 280 | 12,25 |

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 303220 | 120 | 8,84 |

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 421060 | 200 | 14,60 |

SZCZYPCE DO PIECZENI



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 421040 | 210 | 13,60 |

SZCZYPCE DO PIECZYWA



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 421050 | 210 | 17,10 |

SZCZYPCE UNIWERSALNE



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 422241 | 240 | 9,27 |
| 422301 | 300 | 10,80 |
| 422401 | 400 | 21,20 |

SZCZYPCE UNIWERSALNE



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 422243 | 230 | 14,30 |
| 422303 | 300 | 15,50 |

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 425110 | 230 | 11,95 |

SZCZYPCE DO LODU



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 471101 | 180 | 9,21 |

SZCZYPCE DO LODU



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 471100 | 145 | 10,45 |

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 425410 | 230 | 10,70 |



WYCISKACZ DO CYTRYN



- wykonany z malowanego aluminium



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 474000 | 55 | 208 | 37,30 |

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 | 34,30 |

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE



- gramatura ok. 70 g, 1/12

stöckel



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 531120 | 250 | 163,00 |

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 | 56,90 |

WYCISKACZ DO CZOSNKU



- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 332030 | 180 | 33,80 |



SKROBAK DO RYB



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 303211 | 235 | 12,90 |

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NOŻ DEKORACYJNY,
KANALOWY, PIONOWY

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334102 | 155 | 9,76 |

2 NOŻ DEKORACYJNY
DO CYTRUSÓW

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334101 | 132 | 11,20 |

3 NOŻ DEKORACYJNY
DO MASŁA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334106 | 197 | 11,20 |

4 NOŻ DEKORACYJNY,
KANALOWY, POZIOMY

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334103 | 140 | 9,04 |

5 WYDRAŻACZ
DO POMIDORÓW

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334111 | 145 | 14,25 |

6 NOŻ DEKORACYJNY
ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

| Nr kat. | L* mm | Cena netto |
|---------|-------|------------|
| 334070 | 70 | 3,68 |

7 NOŻ DEKORACYJNY

- ostrze proste

| Nr kat. | L* mm | Cena netto |
|---------|-------|------------|
| 334090 | 90 | 19,00 |

8 NOŻ DEKORACYJNY

- ostrze zakrzywione

| Nr kat. | L* mm | Cena netto |
|---------|-------|------------|
| 334272 | 60 | 19,00 |



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



OTWIERACZ DO KONSERW

- mocowany do blatu stołu za pomocą wkrętów
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 250 mm



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|-----------|------|------|---------------|
| 1. | 300640 | Otwieracz | - | 640 | 324,00 |
| 2. | 300000 | Kółko | 25 | - | 55,80 |
| 3. | 300010 | Nóż | - | 40 | 27,40 |

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|---------------|
| 300400 | 420 | 205,00 |



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

AI

| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 331010 | 100 | 130 | 280 | 68,00 |

SZATKOWNICA MANDOLINA

- pomocna w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia: plastry: 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

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 336003 | 400 | 170 | 135 | 145,00 |



INOX



WAGI Z LEGALIZACJĄ

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



Posiadanie wagi z legalizacją ma w biznesie kluczowe znaczenie. Legalizacja jest urzędowym potwierdzeniem precyzji urządzenia oraz określonej dokładności. Waga z legalizacją gwarantuje zgodność z przepisami prawnymi oraz buduje zaufanie klientów przez równe i niezmiennie odmierzanie składników co gwarantuje uczciwe i precyzyjne obliczanie cen. To inwestycja w wiarygodność i długoterminowy sukces biznesu.

WAGA POMOCNICZA Z LEGALIZACJĄ

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 2 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 750 h
- 2 wyświetlacze LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicza



SZALKKA

- pasuje do modeli 730032, 730062, 730152 i 730302
- wykonana ze stali nierdzewnej

Waga legalizowana

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Szalka WxD mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|------|-----------|--------------|----------------|
| 730032 | 260 | 270 | 122 | 245x190 | 3,2 | 3 | 1 | 1190,00 |
| 730062 | 260 | 270 | 122 | 245x190 | 3,2 | 6 | 2 | 1190,00 |
| 730152 | 260 | 270 | 122 | 245x190 | 3,2 | 15 | 5 | 1190,00 |
| 730302 | 260 | 270 | 122 | 245x190 | 3,2 | 30 | 10 | 1190,00 |

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 730002 | 300 | 225 | 143,00 |



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 | 143,00 |



WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ

- zasilanie sieciowe (w zestawie zasilacz AC) lub zasilanie bateryjne (brak w zestawie) 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


Waga legalizowana

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Szalka WxD mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|------|-----------|--------------|-----|----------------|
| 730036 | 240 | 250 | 74 | 174x230 | 1,5 | 3,2 | 1 | 230 | 1220,00 |
| 730066 | 240 | 250 | 74 | 174x230 | 1,5 | 6,4 | 2 | 230 | 1220,00 |
| 730156 | 240 | 250 | 74 | 174x230 | 1,5 | 16,0 | 5 | 230 | 1220,00 |


WAGA POMOCNICZA WODOODPORNĄ Z LEGALIZACJĄ


- najwyższej klasy wagi legalizowane przeznaczone do pracy w ciężkim i mokrym środowisku
- szalka ze stali nierdzewnej
- całkowicie wodoszczelna IPX8
- zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe (230V)
- dwustronny wyświetlacz LED
- wzmocniona polikarbonowa klawiatura odporna na uszkodzenia
- podświetlana poziomicą
- czujnik bezdotykowy
- szybka stabilizacja pomiaru: 0.5 s
- tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalagast.com


Waga legalizowana

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Szalka WxD mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|------|-----------|--------------|----------------|
| 730035 | 256 | 280 | 121 | 190x242 | 3 | 3 | 1 | 2305,00 |
| 730065 | 256 | 280 | 121 | 190x242 | 3 | 6 | 2 | 2305,00 |
| 730155 | 256 | 280 | 121 | 190x242 | 3 | 15 | 5 | 2305,00 |

SZALKKA

- pasuje do modeli 730035, 730065 i 730155
- wykonana ze stali nierdzewnej

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 730003 | 300 | 225 | 143,00 |



WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- zasilanie USB A/C w zestawie lub baterie 4 AA (LR6) brak z urządzeniem
- złącza USB, RS232
- konstrukcja odporna na wstrząsy i wibrację
- temp. pracy od -10 do +40°C
- wyświetlacz LCD
- platforma ze stali nierdzewnej z malowaną ramą
- antypoślizgowe, poziomujące nóżki
- tryby: ważenie, liczenie sztuk, ważenie dynamiczne/ wstrzymanie wyświetlacza, sumowanie
- jednostki masy kilogram i gram



Waga legalizowana

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Szalka WxD mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|------|-----------|--------------|-----|----------------|
| 732063 | 397 | 608 | 871 | 400x500 | 11,2 | 60 | 20 | 230 | 2350,00 |
| 732153 | 397 | 608 | 871 | 400x500 | 11,2 | 150 | 50 | 230 | 2350,00 |
| 732353 | 495 | 706 | 872 | 500x600 | 23,1 | 300 | 100 | 230 | 2850,00 |

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisania kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, pozioma
- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy



Waga legalizowana

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|-----------|--------------|----------------|
| 731152 | 351 | 359 | 111 | 4,2 | 15 | 5 | 1285,00 |

Zasilanie akumulatorowe



Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)



Widok od strony klienta



WAGI BEZ LEGALIZACJI

- 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: ok. 300 godzin
- 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 | Szalka WxD mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|------|-----------|--------------|---------------|
| 730011 | 140 | 205 | 41 | 132x125 | 0,4 | 0,62 | 0,1 | 301,00 |
| 730012 | 140 | 205 | 41 | 132x125 | 0,4 | 2,2 | 1 | 239,00 |
| 730013 | 140 | 205 | 41 | 132x125 | 0,4 | 5,2 | 1 | 244,00 |



WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaiczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- szybka stabilizacja pomiaru: poniżej 2 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Szalka WxD mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|------|-----------|--------------|---------------|
| 730030 | 260 | 270 | 122 | 245x190 | 3,2 | 3 | 0,5 | 862,00 |
| 730060 | 260 | 270 | 122 | 245x190 | 3,2 | 6 | 1 | 903,00 |
| 730150 | 260 | 270 | 122 | 245x190 | 3,2 | 15 | 2 | 865,00 |
| 730301 | 260 | 270 | 122 | 245x190 | 3,2 | 30 | 5 | 903,00 |



Zdejmowana szalka





WAGA POMOCNICZA WODOODPORNNA

- najwyższej klasy wagi przeznaczone do pracy w ciężkim i mokrym środowisku
- waga wykonana ze stali nierdzewnej, całkowicie wodoszczelna IPX8
- zasilanie akumulatorowe (50 h pracy) i sieciowe (230V)
- dwustronny wyświetlacz LED
- wzmocniona poliwęglanowa klawiatura odporna na uszkodzenia
- podświetlana poziomicą
- czujnik bezdotykowy
- czas stabilizacja pomiaru: 0.5 s
- tryby: ważenie, ważenie procentowe, ważenie kontrolne, sumowanie,
- Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności (NSF)



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Szalka WxD mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------|---------|------|------|------|---------------|------|-----------|--------------|------------|
| 730031 | Waga | 256 | 280 | 121 | 190x242 | 3,9 | 3 | 0,5 | 1755,00 |
| 730061 | Waga | 256 | 280 | 121 | 190x242 | 3,9 | 6 | 1,0 | 1755,00 |
| 730151 | Waga | 256 | 280 | 121 | 190x242 | 3,9 | 15 | 2,0 | 1755,00 |
| 730311 | Waga | 256 | 280 | 121 | 190x242 | 3,9 | 30 | 5 | 1845,00 |

Zdejmowana szalka



SZALKKA (DODATKOWA)

- pasuje do modeli 730031, 730061 i 730151 i 730311
- wykonana ze stali nierdzewnej

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 730003 | 300 | 225 | 143,00 |



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgastr.com



TERMOMETR LODÓWKOWY

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



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 620110 | 14,25 |

TERMOMETR SONDA

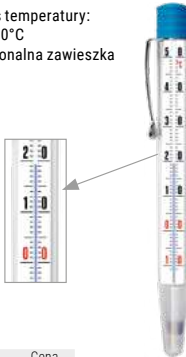
- zakres temperatury: $0 \div 300^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 620510 | 50 | 160 | 17,10 |

TERMOMETR

- zakres temperatury: $-11 \div 50^{\circ}\text{C}$
- funkcjonalna zawieszka



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 620210 | 17,10 |

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 259,- netto

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 620010 | 66,10 |

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 259,- netto

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 620011 | 52 | 21 | 160 | 86,70 |

TERMO-HIGROMETR

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



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 620310 | 83,80 |

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOKTYKOWY

- 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 259,- netto

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 620711 | 192,00 |



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 | 97-110 |
| Listwy magnetyczne | 108 |
| Ostrzałki i stalki | 110-111 |
| Nożyce kuchenne | 112 |

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Kłoc masarski | 112 |
| Tłuczki do mięsa | 113 |
| Deski do krojenia, deski HACCP | 114-116 |

NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

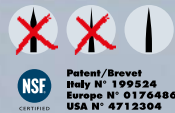
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony) oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej o twardości 54-56 HRC

INOX



kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon głowni 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

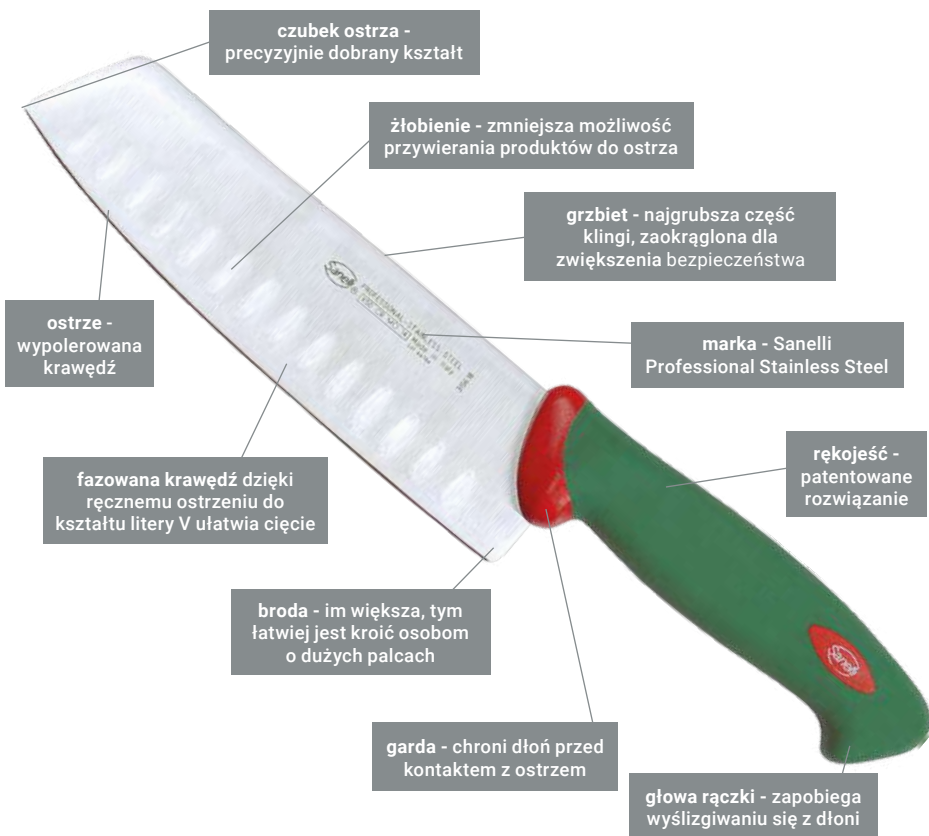


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSLE SPOŻYWCZYM

- 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 | 149,00 |
| | 218250 | Nóż kuchenny | 255 | 146,00 |
| | 218300 | Nóż kuchenny | 300 | 185,00 |
| 2. | 202200 | Nóż do szatkowania | 210 | 154,00 |
| | 202240 | Nóż do szatkowania | 255 | 176,00 |
| 3. | 219240 | Nóż do chleba | 235 | 101,00 |
| | 219320 | Nóż do chleba | 315 | 129,00 |
| 4. | 220320 | Nóż do wędlin | 315 | 133,00 |
| 5. | 210240 | Nóż do pieczeni | 230 | 110,00 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------------------------|-------|---------------|
| 6. | 204220 | Nóż do filetowania miętki | 220 | 113,00 |
| 7. | 201180 | Nóż masarski | 180 | 132,00 |
| | 201220 | Nóż masarski | 230 | 133,00 |
| 8. | 207160 | Nóż do oddzielania kości prostej | 155 | 102,00 |
| 9. | 203180 | Nóż do nacinania | 180 | 101,00 |
| 10. | 208160 | Nóż do oddzielania kości zagiętej | 160 | 106,00 |
| 11. | 209160 | Nóż do oddzielania kości wąskiej | 160 | 112,00 |
| 12. | 205280 | Nóż do łososia | 275 | 104,00 |
| 13. | 225330 | Nóż do ryb | 330 | 185,00 |



Pełna oferta zestawów noży na str. 108-110

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 | Noż do pomidorów | 115 | 62,20 |
| 2. | 214100 | Noż do obierania | 100 | 50,40 |
| 3. | 216060 | Noż do jarzyn | 60 | 46,20 |
| 4. | 226180 | Noż japoński | 180 | 129,00 |
| 5. | 226161 | Noż japoński Santoku | 160 | 94,10 |
| 6. | 270260 | Łopatka do przewracania | 260 | 185,00 |
| 7. | 270150 | Łopatka do przewracania | 150 | 147,00 |
| 8. | 264170 | Łopatka do przewracania perforowana | 170 | 124,00 |
| 9. | 213160 | Tasak | 160 | 234,00 |
| 10. | 212220 | Stalka | 220 | 163,00 |
| | 212300 | Stalka | 300 | 211,00 |
| 11. | 231360 | Noż do sera z dwiema rączkami | 360 | 359,00 |
| 12. | 200005 | Zestaw noży | - | 401,00 |



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



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Pełna oferta zestawów
noży na str. 108-110

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|------------------|-------|---------------|
| 1. | 286212 | Nóż kuchenny | 210 | 96,10 |
| | 286252 | Nóż kuchenny | 255 | 112,00 |
| 2. | 286182 | Nóż uniwersalny | 180 | 75,50 |
| | 286222 | Nóż uniwersalny | 230 | 91,90 |
| 3. | 286243 | Nóż do pieczenia | 230 | 66,60 |
| 4. | 286242 | Nóż do chleba | 235 | 65,70 |
| 4. | 286102 | Nóż do obierania | 95 | 28,20 |
| | 287110 | Nóż do obierania | 110 | 18,35 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|------------------|-------|--------------|
| 6. | 287111 | Nóż do obierania | 110 | 18,35 |
| 7. | 287112 | Nóż do pomidorów | 120 | 21,60 |
| 8. | 287120 | Nóż uniwersalny | 120 | 20,20 |
| 9. | 286062 | Nóż do jarzyn | 60 | 25,80 |
| | 287070 | Nóż do jarzyn | 70 | 18,95 |

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



Pełna oferta zestawów noży na str. 108-110

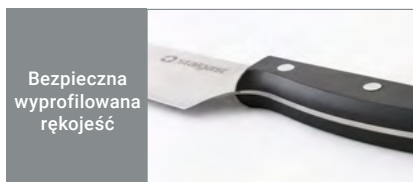
| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|--------------------|-------|--------------|
| 1. | 218209 | Nóż kuchenny | 200 | 42,70 |
| | 218259 | Nóż kuchenny | 255 | 86,00 |
| | 218309 | Nóż kuchenny | 300 | 81,90 |
| 2. | 219209 | Nóż do chleba | 200 | 37,40 |
| 3. | 203139 | Nóż do mięsa | 130 | 22,20 |
| | 203209 | Nóż do mięsa | 200 | 39,20 |
| 4. | 209159 | Nóż do filetowania | 155 | 34,70 |
| | 204189 | Nóż do filetowania | 180 | 30,20 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|-------------------------|-------|--------------|
| 5. | 217139 | Nóż do steków/pomidorów | 115 | 19,40 |
| 6. | 214109 | Nóż do obierania | 100 | 26,70 |
| 7. | 216089 | Nóż do jarzyn | 80 | 24,50 |
| 8. | 211189 | Widelec | 180 | 35,00 |
| 9. | 212259 | Stalka | 250 | 27,50 |

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



Pełna oferta zestawów noży na str. 108-110

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|------------------|-------|--------------|
| 1. | 218208 | Nóż kuchenny | 210 | 25,90 |
| | 218258 | Nóż kuchenny | 240 | 37,90 |
| 2. | 210208 | Nóż do pieczenia | 200 | 17,80 |
| 3. | 219208 | Nóż do chleba | 195 | 22,20 |
| 4. | 214108 | Nóż do obierania | 100 | 17,15 |
| | 214138 | Nóż do obierania | 115 | 12,95 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|------------------|-------|--------------|
| 5. | 216088 | Nóż do jarzyn | 75 | 17,35 |
| 6. | 211158 | Widelc | 150 | 20,30 |
| 7. | 227259 | Nożyce do drobiu | 250 | 30,20 |
| 8. | 212259 | Stalka | 250 | 27,50 |
| | 212309 | Stalka | 300 | 26,60 |

NOŻ DO JARZYN 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



| Nr kat. | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|------------|
| 293065 | 65 | 52,20 |



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 |
|---------|-------|-------|------------|
| 283262 | ● | 260 | 58,40 |
| 283264 | ● | 260 | 55,40 |
| 283266 | ○ | 260 | 55,40 |



2 NOŻ UNIWERSALNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 284151 | ● | 150 | 35,90 |



3 NOŻ DO JARZYN

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 283062 | ● | 60 | 11,15 |



4 NOŻ DO FILETOWANIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 283304 | ● | 300 | 30,60 |



5 NOŻ MASARSKI

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 284251 | ● | 250 | 42,40 |



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 |
|---------|-------|-------|------------|
| 281153 | ● | 160 | 13,40 |



2 NOŻ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 281211 | ● | 220 | 18,35 |
| 281212 | ● | 220 | 18,45 |
| 281213 | ● | 220 | 18,50 |
| 281214 | ● | 220 | 18,75 |
| 281216 | ● | 220 | 18,40 |



3 NOŻ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 281251 | ● | 250 | 24,40 |
| 281252 | ● | 250 | 24,40 |
| 281253 | ● | 250 | 24,40 |
| 281254 | ● | 250 | 24,40 |
| 281255 | ○ | 250 | 24,40 |
| 281256 | ● | 250 | 24,40 |



4 NOŻ DO KROJENIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 282151 | ● | 160 | 12,60 |
| 282154 | ● | 160 | 11,80 |



5 NOŻ DO OBIERANIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 285081 | ● | 90 | 7,96 |
| 285082 | ● | 90 | 7,91 |
| 285083 | ● | 90 | 7,97 |



6 NOŻ DO OBIERANIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 285092 | ● | 100 | 11,55 |



7 NOŻ DO JARZYN

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 285102 | ● | 105 | 15,00 |

8 NOŻ DO BUŁEK

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 250012 | ● | 85 | 8,02 |



PROFESJONALNE NOŻE GASTRONOMICZNE HACCP ECCO



- ostrze wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15
- wygodny, lekki uchwyt wykonany z tworzywa (PP)
w różnych kolorach systemu HACCP

NOWOŚĆ

 System
oznaczania
HACCP:

 SUROWE
MIĘSO


WARZYWA


 DRÓB
SUROWY


RYBY



NABIAŁ


 MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

1 NÓŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283028 | ● | 120 | 23,50 |



2 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze zakrzywione

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283078 | ● | 75 | 16,00 |



3 NÓŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283098 | ● | 90 | 18,00 |



4 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283107 | ● | 190 | 41,00 |



5 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283117 | ● | 145 | 37,00 |



6 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283157 | ● | 150 | 56,00 |



7 NÓZ DO SERÓW MIĘKKICH

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283130 | ○ | 130 | 34,00 |



8 NÓZ DO KROJENIA MIĘSA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283187 | ● | 180 | 37,00 |
| 283188 | ● | 180 | 37,00 |



9 TASAK

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283197 | ● | 200 | 89,00 |



10 NÓZ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283217 | ● | 210 | 54,00 |
| 283218 | ● | 210 | 54,00 |
| 283219 | ● | 210 | 54,00 |



11 NÓZ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283257 | ● | 250 | 63,00 |
| 283258 | ● | 250 | 63,00 |



12 NÓZ DO CHLEBA

• ostrze falowane

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283226 | ○ | 250 | 49,00 |



13 NÓZ DO FILETOWANIA

• elastyczne ostrze

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 284259 | ● | 250 | 58,00 |



14 NÓZ DO SERÓW W BLOKACH

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283351 | ● | 350 | 135,00 |



LISTWA MAGNETYCZNA
Z Haczykami

PP

| Lp. | Nr kat. | Ilość haczyków | L mm | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|--------------|
| 1. | 248458 | 5 | 450 | 32,50 |
| 2. | 248608 | 6 | 625 | 41,90 |



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 249448 | 406 | 60,20 |



LISTWA MAGNETYCZNA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 249338 | 330 | 20,30 |
| 249558 | 550 | 34,90 |



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 | 34,90 |
| 2. | 218200 | Nóż kuchenny | 200 | 149,00 |
| 3. | 264170 | Lopatka do przewracania perforowana | 170 | 124,00 |
| 4. | 204220 | Nóż do filetowania giętki | 220 | 113,00 |
| 5. | 201220 | Nóż masarski | 230 | 133,00 |
| 6. | 209160 | Nóż do oddzielania kości wąski | 160 | 112,00 |
| 7. | 214100 | Nóż do obierania | 100 | 50,40 |

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 | 20,30 |
| 2. | 212309 | Stalka | 300 | 26,60 |
| 3. | 218208 | Nóż kuchenny | 210 | 25,90 |
| 4. | 210208 | Nóż do pieczenia | 200 | 17,80 |
| 5. | 211158 | Widelec | 150 | 20,30 |
| 6. | 214108 | Nóż do obierania | 100 | 17,15 |

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 | 27,50 |
| 2. | 211189 | Widelec | 180 | 35,00 |
| 3. | 218209 | Nóż kuchenny | 200 | 42,70 |
| 4. | 219209 | Nóż do chleba | 200 | 37,40 |
| 5. | 203209 | Nóż do mięsa | 200 | 39,20 |
| 6. | 209159 | Nóż do filetowania | 155 | 34,70 |
| 7. | 200019 | Etui na noże | - | 47,20 |



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 | 401,00 |

STALKI



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|-------|------------|
| 1. | 212220 | Stalka Sanelli | 220 | 163,00 |
| | 212300 | Stalka Sanelli | 300 | 211,00 |
| 2. | 212259 | Stalka | 250 | 27,50 |
| | 212309 | Stalka | 300 | 26,60 |
| 3. | 212257 | Stalka diamentowa | 255 | 51,70 |

OSTRZĄDKA 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

OSTRZĄDKA DO NOŻY

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

OSTRZĄDKA DO NOŻY

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



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 247500 | 145 | 20 | 60 | 38,40 |



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 247501 | 190 | 50 | 60 | 29,70 |



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 247502 | 145 | 63 | 52 | 67,30 |

MASZYŃKA 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



| 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 | 356,00 |

Szufladka na opiłki



MASZYŃKA 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



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 |

DESKA DO KROJENIA

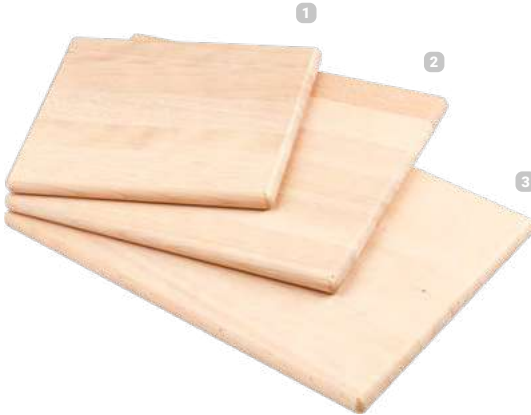
- wykonana z drewna bukowego
- deski 342250, 342400, 342500 grubość 20 mm
- deski 344400, 344500, 344600 grubość 40 mm



KŁOC MASARSKI

PE

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



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|--------------|
| 1. | 342250 | 300 | 250 | 20 | 49,90 |
| 2. | 342400 | 400 | 300 | 20 | 60,20 |
| 3. | 342500 | 500 | 300 | 20 | 74,50 |

| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 680541 | 500 | 400 | 860 | 823,00 |

NOŻYCE



OBIERACZKI



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | Cena netto |
|-----|---------------|------------------|------|---------------|
| 1. | 227180 | Nożyce kuchenne | 185 | 23,20 |
| 2. | 227250 | Nożyce do drobiu | 250 | 163,00 |
| 3. | 227259 | Nożyce do drobiu | 250 | 30,20 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Długość ostrza mm | L mm | Cena netto |
|-----|---------------|----------------------------|-------------------|------|--------------|
| 1. | 334118 | Obieraczka ostrze gładkie | 55 | 125 | 17,85 |
| | 334119 | Obieraczka ostrze falowane | 55 | 125 | 10,65 |
| 2. | 334100 | Obieraczka do warzyw | 50 | 100 | 20,10 |

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchni rozbijające

INOX



| Nr kat. | M kg | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 247090 | 0,9 | 84,50 |

SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX



| Nr kat. | Kolor | Ostrza | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|-------|--------|------|------|------|--------------|
| 247514 | ■ | 45 | 145 | 45 | 103 | 69,40 |

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchni rozbijające



| Nr kat. | M kg | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 247040 | 0,4 | 250 | 31,30 |

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 | 126,00 |

DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach



System oznaczenia HACCP:



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX



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

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------|------------|
| 341451 | ● | 450 | 300 | 13 | 30,40 |
| 341452 | ● | 450 | 300 | 13 | 30,40 |
| 341453 | ● | 450 | 300 | 13 | 30,40 |
| 341454 | ○ | 450 | 300 | 13 | 30,40 |
| 341455 | ○ | 450 | 300 | 13 | 30,40 |
| 341456 | ● | 450 | 300 | 13 | 30,40 |

ZESTAW DESEK HACCP

- deski wykonane z polietylenu
- deski o grubości 10 mm
- dwustronna gładka
- zestaw zawiera deski w 6 kolorach HACCP



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|---------|---------------|
| 341310 | GN 1/2 | 87,50 |
| 341510 | GN 1/1 | 174,00 |
| 341410 | 450x300 | 139,00 |

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 | 29,70 |
| 341322 | ■ | 325 | 265 | 12 | 29,70 |
| 341323 | ■ | 325 | 265 | 12 | 29,70 |
| 341324 | ■ | 325 | 265 | 12 | 29,70 |
| 341325 | □ | 325 | 265 | 12 | 29,70 |
| 341326 | ■ | 325 | 265 | 12 | 29,70 |



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 | 65,40 |
| 341532 | ■ | 530 | 325 | 15 | 65,40 |
| 341533 | ■ | 530 | 325 | 15 | 65,40 |
| 341534 | ■ | 530 | 325 | 15 | 65,40 |
| 341535 | □ | 530 | 325 | 15 | 65,40 |
| 341536 | ■ | 530 | 325 | 15 | 65,40 |



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|-------|------|------|------|--------------|
| 341631 | ■ | 600 | 400 | 18 | 91,50 |
| 341632 | ■ | 600 | 400 | 18 | 91,50 |
| 341633 | ■ | 600 | 400 | 18 | 91,50 |
| 341634 | ■ | 600 | 400 | 18 | 91,50 |
| 341635 | □ | 600 | 400 | 18 | 91,50 |
| 341636 | ■ | 600 | 400 | 18 | 91,50 |



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

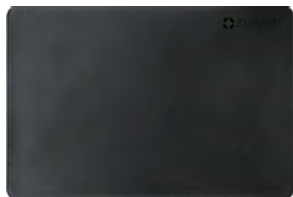


| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|--------------------------|------|------|------|--------------|
| 1. | 341457 | Deska gładka | 450 | 300 | 13 | 30,40 |
| 2. | 341327 | Deska z wycięciem GN 1/2 | 325 | 265 | 12 | 29,70 |
| | 341537 | Deska z wycięciem GN 1/1 | 530 | 325 | 15 | 65,40 |
| | 341637 | Deska z wycięciem | 600 | 400 | 18 | 91,50 |

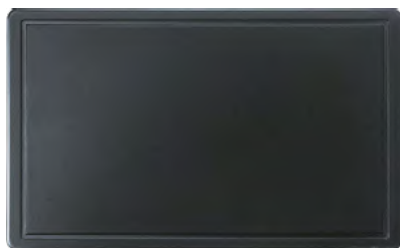
Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka



1



2

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



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 340270 | 270 | 190 | 9 | 16,85 |
| 340351 | 350 | 250 | 10 | 34,70 |





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 | 118-133 | Moździerz z tłuczkiem | 180 |
| Porcelana dla dzieci | 134 | Zestawy do przypraw | 181 |
| Sztucce do steków i pizzy | 136 | Koszyki do pieczywa | 183 |
| Porcelana i zastawa stołowa | 134-158 | Stojak na kartę menu, kosz stołowy, waga do zupy | 184 |
| Szkło | 159-179 | | |
| Młynki do przypraw | 180 | | |

SZTUĆCE BASIC

- cena za sztukę

NOWOŚĆ

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 354260 | Łyżka stołowa | 188 | 12 | 0,91 |
| 2. | 354250 | Widelec stołowy | 188 | 12 | 0,91 |
| 3. | 354280 | Nóż stołowy | 207 | 12 | 2,00 |
| 4. | 354210 | Łyzeczka do herbaty | 140 | 12 | 0,64 |



INOX
18/0

SZTUĆCE BANKIETOWE

- cena za sztukę

NOWOŚĆ

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 355860 | Łyżka stołowa | 200 | 12 | 3,00 |
| 2. | 355850 | Widelec stołowy | 200 | 12 | 3,00 |
| 3. | 355880 | Nóż stołowy | 226 | 12 | 4,70 |
| 4. | 355810 | Łyzeczka do herbaty | 134 | 12 | 2,00 |
| 5. | 355840 | Łyzeczka do kawy | 109 | 12 | 1,80 |
| 6. | 355820 | Widelczyk do ciasta | 141 | 12 | 2,00 |



INOX
18/0

SZTUĆCE VINTAGE

- cena za sztukę

NOWOŚĆ

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 353560 | Łyżka stołowa | 189 | 12 | 1,56 |
| 2. | 353550 | Widelec stołowy | 188 | 12 | 1,56 |
| 3. | 353580 | Nóż stołowy | 208 | - | 2,49 |
| 4. | 353510 | Łyzeczka do herbaty | 135 | 12 | 1,82 |



INOX
18/0

SZTUĆCE CATERINGOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 354160 | Łyżka stołowa | 178 | 12 | 1,32 |
| 2. | 354150 | Widelec stołowy | 197 | 12 | 1,32 |
| 3. | 354180 | Nóż stołowy | 208 | 12 | 2,21 |
| 4. | 354110 | Łyżeczka do herbaty | 138 | 12 | 0,71 |



SZTUĆCE BAROWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 354060 | Łyżka stołowa | 175 | 12 | 1,36 |
| 2. | 354050 | Widelec stołowy | 180 | 12 | 1,45 |
| 3. | 354080 | Nóż stołowy | 210 | 12 | 2,67 |
| 4. | 354010 | Łyżeczka do herbaty | 135 | 12 | 1,09 |



SZTUĆCE BISTRO

• cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 355061 | Łyżka stołowa | 176 | 12 | 1,30 |
| 2. | 355051 | Widelec stołowy | 176 | 12 | 1,30 |
| 3. | 355081 | Nóż stołowy | 205 | 12 | 3,31 |
| 4. | 355011 | Łyżeczka do herbaty | 132 | 12 | 1,09 |



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

INOX
18/0

• cena za sztukę



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 353060 | Łyżka stołowa | 195 | 12 | 2,05 |
| 2. | 353051 | Widelec stołowy | 190 | 12 | 1,87 |
| 3. | 353081 | Nóż stołowy | 210 | 12 | 3,05 |
| 4. | 353010 | Łyżeczka do herbaty | 135 | 12 | 1,16 |



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 | 3,41 |
| 2. | 351051 | Widelec stołowy | 190 | 12 | 3,24 |
| 3. | 351081 | Nóż stołowy | 205 | 12 | 3,41 |
| 4. | 351011 | Łyżeczka do herbaty | 135 | 12 | 2,38 |



SZTUĆCE CLASSIC

• cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 357060 | Łyżka stołowa | 190 | 12 | 3,75 |
| 2. | 357050 | Widelce stołowy | 195 | 12 | 3,75 |
| 3. | 357080 | Nóż stołowy | 230 | 12 | 4,40 |
| 4. | 357010 | Łyżeczka do herbaty | 140 | 12 | 2,73 |
| 5. | 357120 | Widelczyk do ciasta | 140 | 12 | 2,89 |
| 6. | 357140 | Łyżeczka do kawy | 100 | 12 | 2,35 |



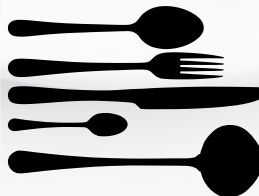
SZTUĆCE NAVIA

• cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 350260 | Łyżka stołowa | 189 | 12 | 3,31 |
| 2. | 350250 | Widelec stołowy | 201 | 12 | 3,31 |
| 3. | 350280 | Nóż stołowy | 240 | 12 | 6,79 |
| 4. | 350210 | Łyżeczka do herbaty | 139 | 12 | 2,39 |
| 5. | 350270 | Łyżka wazowa | 305 | 1 | 3,84 |



SZTUĆCE SEGURA

• cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 355760 | Łyżka stołowa | 185 | 12 | 2,81 |
| 2. | 355750 | Widelec stołowy | 193 | 12 | 2,50 |
| 3. | 355780 | Nóż stołowy | 230 | 12 | 6,93 |
| 4. | 355710 | Łyżeczka do herbaty | 133 | 12 | 2,11 |
| 5. | 355740 | Łyżeczka do kawy | 115 | 12 | 1,87 |
| 6. | 355720 | Widelczyk do ciasta | 136 | 12 | 2,11 |

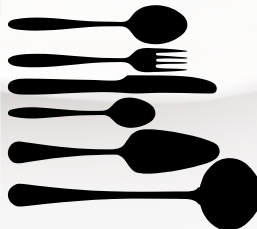


SZTUĆCE TAMBRE

• cena za sztukę

INOX
18/0

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 355660 | Łyżka stołowa | 200 | 12 | 2,94 |
| 2. | 355650 | Widelec stołowy | 200 | 12 | 2,84 |
| 3. | 355680 | Nóż stołowy | 218 | 12 | 5,18 |
| 4. | 355610 | Łyżeczka do herbaty | 147 | 12 | 2,24 |
| 5. | 355640 | Łopatką do tortu | 220 | 1 | 2,48 |
| 6. | 355670 | Łyżka wazowa | 305 | 1 | 5,44 |



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 | 9,18 |
| 2. | 351050 | Widelec stołowy | 192 | 12 | 8,85 |
| 3. | 351080 | Nóż stołowy | 210 | 12 | 10,80 |
| 4. | 351010 | Łyżeczka do herbaty | 137 | 12 | 5,10 |
| 5. | 351140 | Łyżeczka do kawy | 114 | 12 | 4,40 |
| 6. | 351120 | Widelczyk do ciasta | 145 | 12 | 4,78 |



SZTUĆCE TURIA

• cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 350560 | Łyżka stołowa | 198 | 12 | 3,00 |
| 2. | 350550 | Widelec stołowy | 218 | 12 | 4,40 |
| 3. | 350580 | Nóż stołowy | 229 | 12 | 6,84 |



SZTUĆCE KANADI

INOX
18/10

- cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 359860 | Łyżka stołowa | 200 | 12 | 7,12 |
| 2. | 359850 | Widelec stołowy | 195 | 12 | 7,12 |
| 3. | 359880 | Nóż stołowy | 210 | 12 | 8,99 |
| 4. | 359810 | Łyżeczka do herbaty | 110 | 12 | 2,56 |
| 5. | 359840 | Łyżeczka deserowa | 153 | 12 | 4,74 |
| 6. | 359820 | Widelczyk do ciasta | 156 | 12 | 4,74 |



SZTUĆCE AKENDIZ

INOX
18/10

- cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 359960 | Łyżka stołowa | 200 | 12 | 6,74 |
| 2. | 359950 | Widelec stołowy | 198 | 12 | 6,74 |
| 3. | 359980 | Nóż stołowy | 207 | 12 | 9,49 |
| 4. | 359910 | Łyżeczka do herbaty | 109 | 12 | 2,56 |
| 5. | 359940 | Łyżeczka deserowa | 154 | 12 | 4,49 |
| 6. | 359920 | Widelczyk do ciasta | 157 | 12 | 4,74 |



SZTUĆCE BAGUETTE

- cena za sztukę

INOX
18/10

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|-------------|
| 1. | 353360 | Łyżka stołowa | 193 | 12 | 6,66 |
| 2. | 353350 | Widelec stołowy | 190 | 12 | 6,66 |
| 3. | 353380 | Nóż stołowy | 225 | 12 | 9,83 |
| 4. | 353310 | Łyżeczka do herbaty | 140 | 12 | 3,66 |
| 5. | 353340 | Łyżeczka do kawy | 120 | 12 | 3,29 |
| 6. | 353320 | Widelczyk do ciasta | 143 | 12 | 3,66 |



SZTUĆCE HIDRAULIC

- podczas mycia w zmywarce zalecamy umieszczenie produktów 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 | 6,10 |
| 2. | 353250 | Widelec stołowy | 200 | 12 | 6,10 |
| 3. | 353280 | Nóż stołowy | 220 | 12 | 8,85 |
| 4. | 353210 | Łyżeczka do herbaty | 140 | 12 | 3,53 |
| 5. | 353261 | Łyżka stołowa | 200 | 12 | 7,48 |
| 6. | 353251 | Widelec stołowy | 200 | 12 | 8,41 |
| 7. | 353281 | Nóż stołowy | 220 | 12 | 12,30 |
| 8. | 353211 | Łyżeczka do herbaty | 140 | 12 | 4,90 |



SZTUĆCE BCN KOLOR

INOX
18/0

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



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|--------------|
| 1. | 353160 | Łyżka stołowa | 200 | 12 | 9,79 |
| 2. | 353150 | Widelec stołowy | 200 | 12 | 9,79 |
| 3. | 353180 | Nóż stołowy | 221 | 12 | 12,25 |
| 4. | 353110 | Łyzeczka do herbaty | 140 | 12 | 7,27 |
| 5. | 353190 | Łyzeczka do latte | 202 | 12 | 9,72 |



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|--------------|
| 1. | 353161 | Łyżka stołowa | 200 | 12 | 13,20 |
| 2. | 353151 | Widelec stołowy | 200 | 12 | 13,20 |
| 3. | 353181 | Nóż stołowy | 221 | 12 | 15,65 |
| 4. | 353111 | Łyzeczka do herbaty | 140 | 12 | 9,79 |
| 5. | 353191 | Łyzeczka do latte | 202 | 12 | 11,45 |
| 6. | 353121 | Widelczyk do ciasta | 140 | 12 | 9,79 |



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|-------|--------------|
| 1. | 353162 | Łyżka stołowa | 200 | 12 | 13,20 |
| 2. | 353152 | Widelec stołowy | 200 | 12 | 13,20 |
| 3. | 353182 | Nóż stołowy | 221 | 12 | 15,65 |
| 4. | 353112 | Łyzeczka do herbaty | 140 | 12 | 9,79 |
| 5. | 353192 | Łyzeczka do latte | 202 | 12 | 11,45 |
| 6. | 353122 | Widelczyk do ciasta | 140 | 12 | 9,79 |

SZTUĆCE DLA DZIECI

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

 INOX
18/0

NOWOŚĆ


SZTUĆCE KIDS II

- wzór rączki z motywem dla dzieci
- nóż 358280 zaokrąglony „czubek” i delikatne ostrze gładkie

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|--------|-------------|
| 1. | 358260 | Łyżka stołowa | 161 | 12 | 2,75 |
| 2. | 358250 | Widelczyk stołowy | 166 | 12 | 2,75 |
| 3. | 358280 | Nóż stołowy | 180 | 12 | 3,00 |
| 4. | 358210 | Łyżeczka do deserów | 138 | 12 | 2,20 |



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 | 3,71 |
| 2. | 358150 | Widelczyk stołowy | 152 | 12 | 3,63 |
| 3. | 358180 | Nóż stołowy | 171 | 12 | 5,18 |
| 4. | 358110 | Łyżeczka do deserów | 135 | 12 | 3,19 |



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 | 2,66 |
| 2. | 358051 | Widelczyk stołowy | 172 | 12 | 2,95 |
| 3. | 358081 | Nóż stołowy | 182 | 12 | 4,59 |
| 4. | 358011 | Łyżeczka do deserów | 133 | 12 | 2,14 |

PORCELANA DLA DZIECI



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



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 1. | 395921 | Talerz płytki | 160 | - | - | 12 | 7,51 |
| | 395922 | Talerz płytki | 180 | - | - | 12 | 9,77 |
| | 395923 | Talerz płytki | 230 | - | - | 12 | 15,45 |
| 2. | 395924 | Miska | 170 | 0,20 | 12 | | 12,35 |
| 3. | 395926 | Talerz głęboki | 200 | 0,35 | 12 | | 14,40 |
| 4. | 395927 | Kubek | 87 | 100 | 0,30 | 12 | 10,80 |



PORCELANA DLA DZIECI

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



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 1. | 395944 | Kubek | 80 | 82 | 0,27 | 6 | 38,40 |
| 2. | 395945 | Talerz głęboki | 180 | 0,72 | 6 | | 37,90 |
| | 395946 | Talerz głęboki | 220 | 1,00 | 6 | | 41,40 |
| 3. | 395947 | Talerz płytki | 165 | - | - | 6 | 27,60 |
| | 395948 | Talerz płytki | 205 | - | - | 6 | 35,40 |
| | 395949 | Talerz płytki | 240 | - | - | 6 | 47,30 |



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 PLYTKI

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 1. | 388627 | 330 | 240 | 25 | 12 | 17,75 |
| 2. | 388628 | 217 | 163 | 19 | 12 | 9,30 |
| 3. | 388629 | 280 | 210 | 22 | 12 | 12,20 |

SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 388626 | 190 | 80 | 12 | 13,15 |



TALERZ PLYTKI DO SERWOWANIA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 388630 | 330 | 12 | 12 | 15,75 |

TALERZ DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 388619 | 290 | 12 | 12 | 17,65 |

TALERZ DO RISOTTO

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 388617 | 270 | 53 | 12 | 15,65 |



TALERZ DO PIZZY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 388616 | 335 | 18 | 12 | 20,10 |

TALERZ DO RYB

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 388620 | 350 | 267 | 27 | 12 | 18,20 |

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 388618 | 315 | 260 | 31 | 12 | 16,10 |

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- 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 | 5,53 |
| 2. | 388752 | Talerz płytki | 255 | 22 | - | 6 | 6,73 |
| 3. | 388753 | Talerz głęboki | 235 | 36 | 0,6 | 6 | 6,48 |

AROMATECA



- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania

KUBEK DO ESPRESSO

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------|-------------|
| 388761 | 62 | 62 | 0,095 | 12 | 5,85 |



KUBEK DO HERBATY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------|-------------|
| 388771 | 80 | 93 | 0,215 | 12 | 7,46 |



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 | 6,03 |
| 2. | 388770 | Spodek | 122 | 15 | - | 6 | 5,99 |

SZTUŁCE DO STEKÓW I PIZZY

| Lp. | Nr kat. | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|--------|--------------|
| 1. | 298115 | 115 | 1 | 21,90 |
| 2. | 298120 | 120 | 1 | 32,00 |
| 3. | 298101 | 95 | 1 | 6,80 |

NOWOŚĆ



TALERZE DO PIZZY

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



LUBIANA



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|--------|--------------|
| 1. | 390301 | 330 | 20 | 6 | 33,00 |
| | 390302 | 350 | 20 | 6 | 40,70 |
| 2. | 388615 | 330 | 12 | 6 | 11,55 |



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 mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-------------|
| 388651 | 200 | 18 | 6 | 5,35 |
| 388652 | 255 | 22 | 6 | 7,03 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 388653 | 235 | 36 | 0,6 | 6 | 6,58 |

3 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 388654 | 135 | 70 | 0,5 | 4 | 9,45 |

4 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 388656 | 125 | 53 | 0,35 | 6 | 9,07 |

5 PÓLMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | H mm | K mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 388659 | 355 | 27 | 6 | 20,20 |

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 | 78,90 |

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-------------|
| 388601 | 200 | 19 | 6 | 5,41 |
| 388602 | 250 | 23 | 6 | 6,44 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 388603 | 240 | 36 | 0,6 | 6 | 6,93 |

3 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 388607 | 175 | 45 | 0,6 | 6 | 8,77 |

4 SALATERKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-----------|------|------|----------|--------|-------------|
| 388604 | Salaterka | 125 | 80 | 0,5 | 4 | 9,42 |
| 388605 | Spodek | 145 | 18 | - | 6 | 2,56 |

5 PÓLMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|----------|--------------|------------|
| 388612 | 220 | 21 | 140 | 6 | 10,60 | |
| 388613 | 300 | 27 | 220 | 6 | 19,35 | |

6 KUBEK

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 6. | 388608 | 81 | 107 | 0,32 | 6 | 9,55 |
| 7. | 388610 | 74 | 90 | 0,25 | 24 | 9,45 |

8 PÓLMISEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 388615 | 330 | 12 | 6 | 11,55 |

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. 140-141



WERSAL

str. 142-143



KASZUB / HEL

str. 144-146



MARRAKESZ

str. 147-149



RONDO

str. 150



STONE AGE

str. 151-152



BOSS

str. 153



**Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Lubiana**
stalgastr.com



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 | 112,00 |

2 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390010 | 140 | 40 | 0,30 | 6 | 9,93 |
| 390011 | 185 | 55 | 0,70 | 6 | 12,00 |
| 390012 | 230 | 65 | 1,40 | 6 | 31,20 |

3 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 390017 | 240 | 20 | 6 | 18,20 |
| 390018 | 170 | 20 | 6 | 12,00 |
| 390019 | 190 | 20 | 6 | 12,40 |
| 390020 | 210 | 20 | 6 | 13,05 |
| 390021 | 260 | 20 | 6 | 26,20 |
| 390022 | 270 | 20 | 6 | 26,30 |

4 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* szt. | Cena netto |
|---------------|------------|------|------|---------------|----------------|
| 390001 | Bulionówka | 150 | 55 | 0,3 | 6 16,80 |
| 390014 | Spodek | 170 | - | - | 6 7,71 |

5 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|----------------|
| 390016 | 225 | 35 | 0,5 | 6 14,70 |

6 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|----------------|
| 390002 | 100 | 125 | 0,29 | 6 24,70 |

7 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|----------------|
| 390007 | 80 | 85 | 0,3 | 6 13,05 |

8 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|----------------|
| 390003 | 105 | 80 | 0,18 | 6 20,00 |

9 FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-----------|------|------|---------------|--------|--------------|
| 9. | 390005 | Filiżanka | 60 | 50 | 0,10 | 6 | 9,50 |
| | 390013 | Spodek | 135 | - | - | 6 | 6,50 |
| 10. | 390006 | Filiżanka | 85 | 55 | 0,19 | 6 | 12,20 |
| | 390015 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 6,70 |
| 11. | 390004 | Filiżanka | 90 | 60 | 0,25 | 6 | 12,75 |
| | 390015 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 6,70 |

12 PÓLMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 390009 | 280 | 200 | 20 | 6 | 39,70 |
| 390008 | 330 | 230 | 25 | 6 | 50,00 |



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 | 11,25 |
| 390420 | 170 | 15 | 6 | 12,00 |
| 390421 | 190 | 20 | 6 | 12,30 |
| 390422 | 210 | 20 | 6 | 12,85 |
| 390423 | 240 | 25 | 6 | 14,90 |
| 390424 | 265 | 25 | 6 | 17,55 |
| 390425 | 270 | 25 | 6 | 25,00 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390418 | 225 | 35 | 0,5 | 6 | 14,45 |

3 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390103 | 150 | 60 | 0,5 | 6 | 14,25 |

4 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390426 | 170 | 45 | 0,40 | 12 | 10,65 |
| 390427 | 185 | 55 | 0,60 | 12 | 11,90 |

BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390402 | Bulionówka | 155 | 70 | 0,32 | 6 | 19,60 |
| 390417 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 7,09 |

6 SOSJERKA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390414 | 160 | 80 | 0,36 | 6 | 37,70 |

7 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390405 | 110 | 85 | 85 | 0,15 | 6 | 23,90 |

8 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390403 | 100 | 110 | 0,25 | 6 | 32,50 |

9 CZAJNIK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390404 | 165 | 85 | 140 | 0,5 | 6 | 50,20 |

10 IMBRYK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390410 | 175 | 180 | 0,82 | 6 | 55,90 |

11 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|--------|------------|
| 390105 | 70 | 50 | 0,05 | 12 | 11,80 |

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 | 12,20 |
| | 390416 | Spodek | 120 | - | - | 12 | 6,15 |
| 13 | 390407 | Filiżanka | 90 | 65 | 0,20 | 6 | 14,15 |
| | 390415 | Spodek | 145 | - | - | 6 | 6,68 |
| 14 | 390409 | Filiżanka | 90 | 70 | 0,25 | 6 | 17,05 |
| | 390417 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 7,09 |

15 DIP

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|---------------|--------|------------|
| 15 | 390102 | 65 | 35 | 0,06 | 12 | 6,41 |
| 16 | 390101 | 80 | 40 | 0,10 | 12 | 7,23 |



17 PÓLMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|------------|
| 390411 | 280 | 205 | 25 | 6 | 39,00 |
| 390412 | 320 | 235 | 30 | 6 | 49,90 |

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 | 8,71 |
| 390216 | 230 | 60 | 1,0 | 6 | 22,80 |

2 TALERZ DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390230 | 260 | 90 | 1,7 | 6 | 22,90 |

3 TALERZ DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390231 | 270 | 50 | 1,0 | 6 | 23,00 |
| 390232 | 290 | 50 | 1,3 | 6 | 28,30 |

4 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390239 | 250 | 220 | 3,5 | 1 | 160,00 |

5 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390233 | 160 | 20 | 12 | 7,53 |
| 390234 | 170 | 20 | 6 | 7,53 |
| 390235 | 190 | 20 | 6 | 8,80 |
| 390236 | 210 | 25 | 6 | 10,00 |
| 390237 | 245 | 25 | 6 | 12,10 |
| 390238 | 265 | 35 | 6 | 18,95 |

6 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390228 | 230 | 40 | 0,6 | 6 | 11,25 |
| 390229 | 240 | 40 | 0,8 | 6 | 11,90 |

7 BULIONÓWKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------|------|------|----------|--------|------------|
| 7. | 390201 | Bulionówka | 160 | 60 | 0,32 | 6 | 14,05 |
| | 390221 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 6,70 |
| 8. | 390202 | Bulionówka | 140 | 60 | 0,32 | 6 | 10,80 |
| | 390227 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 6,55 |

9 SOSJERKA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390217 | 125 | 50 | 0,12 | 6 | 28,50 |
| 390218 | 145 | 60 | 0,22 | 6 | 31,00 |

10 PÓLMISEKOWALNY

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|--------|------------|
| 10. | 390223 | 240 | 160 | 30 | 6 | 20,70 |
| 11. | 390224 | 280 | 195 | 35 | 6 | 30,80 |

12 PÓLMISEKOWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|------------|
| 390225 | 210 | 135 | 30 | 6 | 24,10 |
| 390226 | 240 | 140 | 35 | 6 | 25,70 |

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 | 19,80 |
| 390073 | 200 | 17 | 6 | 20,40 |
| 390077 | 260 | 15 | 6 | 28,90 |



TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 390074 | 200 | 45 | 6 | 21,40 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 390083 | 170 | 170 | 15 | 6 | 41,20 |
| 390085 | 205 | 205 | 12 | 6 | 51,90 |
| 390078 | 255 | 255 | 15 | 6 | 73,30 |
| 390084 | 305 | 305 | 18 | 6 | 87,90 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 390079 | 240 | 130 | 15 | 6 | 47,80 |
| 390080 | 290 | 130 | 15 | 6 | 55,60 |
| 390081 | 310 | 240 | 17 | 6 | 68,20 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 390076 | 150 | 59 | 6 | 23,40 |



KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390087 | 84 | 98 | 0,40 | 6 | 27,10 |



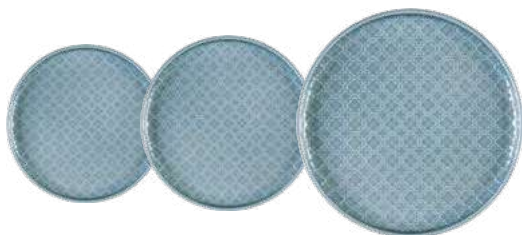
FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-----------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390071 | Filiżanka | 85 | 72 | 0,25 | 6 | 32,80 |
| 390072 | Spodek | 150 | 17 | - | 6 | 13,30 |

MARRAKESZ

 LUBIANA

- 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 | 19,80 |
| 390113 | 200 | 17 | 6 | 20,40 |
| 390116 | 260 | 15 | 6 | 28,90 |



TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 390114 | 200 | 45 | 6 | 21,40 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 390121 | 170 | 170 | 15 | 6 | 41,20 |
| 390124 | 205 | 205 | 14 | 6 | 51,90 |
| 390117 | 255 | 255 | 15 | 6 | 73,30 |
| 390122 | 305 | 305 | 18 | 6 | 87,90 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 390118 | 240 | 130 | 15 | 6 | 47,80 |
| 390119 | 290 | 130 | 15 | 6 | 55,60 |
| 390120 | 310 | 240 | 17 | 6 | 68,20 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 390115 | 150 | 59 | 6 | 23,40 |



KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390125 | 84 | 98 | 0,40 | 6 | 27,10 |



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-----------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390111 | Filiżanka | 85 | 72 | 0,25 | 6 | 32,80 |
| 390112 | Spodek | 150 | 17 | - | 6 | 13,30 |

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 kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 390138 | 175 | 12 | 6 | 19,80 |
| 390128 | 200 | 17 | 6 | 20,40 |
| 390131 | 260 | 15 | 6 | 28,90 |



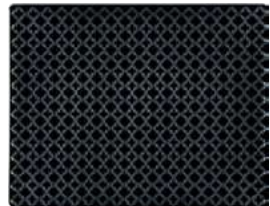
TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 390129 | 200 | 45 | 6 | 21,40 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 390136 | 170 | 170 | 15 | 6 | 41,20 |
| 390139 | 205 | 205 | 14 | 6 | 51,90 |
| 390132 | 255 | 255 | 15 | 6 | 73,30 |
| 390137 | 305 | 305 | 18 | 6 | 87,90 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|--------------|
| 390133 | 240 | 130 | 15 | 6 | 47,80 |
| 390134 | 290 | 130 | 15 | 6 | 55,60 |
| 390135 | 310 | 240 | 17 | 6 | 68,20 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 390130 | 150 | 59 | 6 | 23,40 |



KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390140 | 84 | 98 | 0,40 | 6 | 27,10 |



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-----------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390126 | Filiżanka | 85 | 72 | 0,25 | 6 | 32,80 |
| 390127 | Spodki | 150 | 17 | - | 6 | 13,30 |

RONDO

 LUBIANA

- 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 | 30,80 |
| 390092 | 270 | 39 | 6 | 44,50 |



TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390090 | 210 | 58 | 6 | 30,60 |



MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390089 | 160 | 76,5 | 6 | 30,40 |



KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390088 | 100 | 93 | 0,40 | 6 | 30,20 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390096 | 220 | 33 | 6 | 30,80 |
| 390097 | 270 | 39 | 6 | 44,50 |



TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390095 | 210 | 58 | 6 | 30,60 |



MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390094 | 160 | 76,5 | 6 | 30,40 |

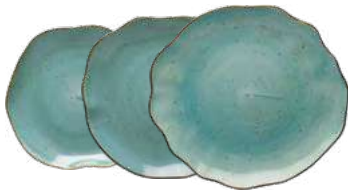


KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390093 | 100 | 93 | 0,40 | 6 | 30,20 |

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 | 43,10 |
| 390049 | 280 | 31 | 4 | 58,10 |
| 390043 | 330 | 30 | 6 | 98,60 |



TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390047 | 230 | 56 | 4 | 40,90 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390024 | 285 | 75 | 6 | 107,00 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390050 | 210 | 25 | 4 | 38,60 |



PÓLMISEK/TACA

| Nr kat. | H mm | L mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390044 | 27 | 350 | 6 | 126,00 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390051 | 140 | 48 | 4 | 40,30 |
| 390041 | 220 | 76 | 6 | 85,10 |



KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390054 | 92 | 106 | 0,35 | 4 | 41,80 |



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* szt. | Cena netto | |
|---------|-----------|------|------|---------------|------------|-------|
| 390055 | Filiżanka | 92 | 75 | 0,25 | 4 | 39,70 |
| 390052 | Spodek | 170 | 20 | - | 4 | 23,50 |



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* szt. | Cena netto | |
|---------|-----------|------|------|---------------|------------|-------|
| 390056 | Filiżanka | 68 | 56 | 0,10 | 4 | 27,40 |
| 390053 | Spodek | 125 | 20 | - | 4 | 18,45 |

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

 LUBIANA



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390062 | 250 | 28 | 4 | 43,10 |
| 390063 | 280 | 31 | 4 | 58,10 |
| 390059 | 330 | 30 | 6 | 98,60 |



TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390061 | 230 | 56 | 4 | 40,90 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390058 | 285 | 75 | 6 | 107,00 |



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390064 | 210 | 25 | 4 | 38,60 |



PÓLMISEK/TACA

| Nr kat. | H mm | L mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390060 | 27 | 350 | 6 | 126,00 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390065 | 140 | 48 | 4 | 40,30 |
| 390057 | 220 | 76 | 6 | 85,10 |



KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390068 | 92 | 106 | 0,35 | 4 | 41,80 |



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|------|------|----------|--------|------------|
| 390069 | Filiżanka | 92 | 75 | 0,25 | 4 | 39,70 |
| 390066 | Spodek | 170 | 20 | - | 4 | 23,60 |



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|------|------|----------|--------|------------|
| 390070 | Filiżanka | 68 | 56 | 0,10 | 4 | 27,30 |
| 390067 | Spodek | 125 | 20 | - | 4 | 18,35 |

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 kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390033 | 205 | 27 | 6 | 22,80 |
| 390034 | 270 | 27 | 6 | 33,90 |



TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390035 | 180 | 58 | 6 | 23,80 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390039 | 150 | 60 | 6 | 30,10 |



SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 390040 | 210 | 72 | 6 | 51,10 |



PÓŁMISEK

| Nr kat. | D mm | H mm | L mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|------------|
| 390036 | 195 | 26 | 280 | 6 | 89,50 |
| 390037 | 235 | 28 | 330 | 6 | 118,00 |



KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390038 | 90 | 100 | 0,38 | 6 | 29,60 |



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390031 | 175 | 85 | 0,35 | 6 | 47,10 |



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 390032 | 140 | 80 | 0,20 | 6 | 41,50 |

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 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 388101 | 170 | 20 | 12 | 5,36 |
| 388102 | 180 | 22 | 6 | 7,36 |
| 388103 | 200 | 23 | 6 | 8,68 |
| 388104 | 230 | 23 | 6 | 11,85 |
| 388105 | 240 | 23 | 4 | 13,00 |
| 388106 | 250 | 25 | 4 | 13,20 |
| 388107 | 260 | 25 | 4 | 13,90 |
| 388108 | 280 | 33 | 3 | 21,20 |
| 388109 | 310 | 30 | 3 | 24,50 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 388123 | 200 | 40 | 0,210 | 6 | 10,10 |
| 388124 | 230 | 40 | 0,300 | 4 | 14,85 |
| 388125 | 250 | 45 | 0,350 | 4 | 14,40 |
| 388126 | 305 | 45 | 0,550 | 3 | 7,99 |

3 DIP

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 388233 | 50 | 18 | 0,020 | 24 | 3,17 |

4 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|------|------|----------|--------|------------|
| 388239 | Filiżanka | 100 | 65 | 0,260 | 6 | 8,01 |
| 388240 | Spodek | 145 | 20 | - | 12 | 4,75 |

5 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|------|------|----------|--------|------------|
| 388237 | Filiżanka | 85 | 60 | 0,170 | 12 | 8,33 |
| 388238 | Spodek | 140 | 20 | - | 12 | 4,04 |

6 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|------|------|----------|--------|------------|
| 388165 | Bulionówka | 100 | 60 | 0,270 | 6 | 9,62 |
| 388166 | Spodek | 140 | 20 | - | 12 | 5,27 |
| 388167 | Bulionówka | 120 | 75 | 0,380 | 6 | 13,10 |
| 388168 | Spodek | 140 | 25 | - | 12 | 6,49 |





1 WAZA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 388170 | 300 | 175 | 3,500 | 6 | 82,50 |

2 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 388217 | 360 | 35 | 3 | 12,00 |
| 388218 | 410 | 42 | 3 | 20,00 |

3 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 388138 | 80 | 92 | 0,300 | 12 | 6,68 |

4 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 388139 | 80 | 100 | 0,320 | 12 | 8,62 |

5 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 388182 | 160 | 98 | 0,400 | 2 | 18,55 |
| 388184 | 170 | 120 | 0,640 | 2 | 28,00 |

6 FILIŻANKA

| Nr kat. | Opis | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-----------|------|------|----------|--------|--------------|
| 388193 | Filiżanka | 85 | 55 | 0,200 | 12 | 7,27 |
| 388194 | Spodek | 155 | 24 | - | 12 | 3,97 |
| 388195 | Filiżanka | 95 | 60 | 0,250 | 12 | 10,05 |
| 388196 | Spodek | 160 | 24 | - | 12 | 5,93 |

7 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 388183 | 96 | 101 | 0,320 | 6 | 10,60 |

1 SALATERKA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|----------|--------|------------|
| 388137 | 200 | 200 | 90 | 1,700 | 4 | 8,10 |

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 388181 | 170 | 135 | 0,350 | 1 | 46,50 |

3 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 388149 | 85 | 95 | 0,320 | 12 | 8,72 |

4 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 388175 | 80 | 85 | 0,100 | 6 | 8,90 |

5 TALERZ DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 388127 | 270 | 42 | 0,300 | 4 | 31,20 |

6 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 388156 | 130 | 55 | 0,400 | 12 | 10,50 |
| 388157 | 145 | 65 | 0,550 | 12 | 13,10 |

7 FOREMKA DO CREME BRULEE

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 388185 | 70 | 32 | 0,060 | 24 | 3,77 |
| 388186 | 80 | 35 | 0,100 | 24 | 3,62 |
| 388187 | 90 | 40 | 0,130 | 12 | 4,84 |

8 TALERZ DO PIZZY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 388120 | 330 | 15 | 4 | 28,00 |



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 | 4 | 29,70 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 396103 | 230 | 55 | 0,18 | 1 | 38,20 |
| 396104 | 305 | 65 | 0,45 | 3 | 72,40 |

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 396112 | 305 | 40 | 2 | 57,60 |

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 396113 | 265 | 60 | 0,32 | 3 | 62,20 |
| 396114 | 305 | 70 | 0,50 | 2 | 93,00 |

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|-------------|
| 396151 | 135 | 75 | 0,6 | 7,65 |

2 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|-------------|
| 396152 | 200 | 30 | 9,03 |

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



1



2



3



4



3



4

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|------|------|----------|--------|------------|
| 1. | 400612 | Szklanka niska | 76 | 84 | 0,200 | 6 | 4,39 |
| 2. | 400613 | Szklanka niska | 84 | 92 | 0,270 | 6 | 4,59 |
| 3. | 400614 | Szklanka niska | 91 | 101 | 0,390 | 6 | 5,47 |
| 4. | 400616 | Szklanka wysoka | 79 | 141 | 0,360 | 6 | 5,89 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Kolor | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|-------|------|------|----------|--------|------------|
| 1. | 400434 | Szklanka niska | ● | 82 | 89 | 0,270 | 6 | 7,01 |
| 2. | 400431 | Szklanka wysoka | ● | 83 | 120 | 0,370 | 6 | 6,72 |
| 3. | 400433 | Szklanka wysoka | ● | 83 | 120 | 0,370 | 6 | 7,98 |
| 4. | 400435 | Szklanka wysoka | ● | 83 | 120 | 0,370 | 6 | 6,72 |

SZKLANKI 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 | 8,83 |
| 2. | 400422 | Szklanka niska | ● | 88 | 92 | 0,370 | 6 | 9,54 |
| 3. | 400428 | Szklanka niska | ● | 83 | 83 | 0,300 | 6 | 10,50 |
| 4. | 400426 | Szklanka niska | ● | 88 | 92 | 0,370 | 6 | 9,54 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Kolor | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------|-------|------|------|----------|--------|--------------|
| 5. | 400423 | Szklanka wysoka | ● | 68 | 158 | 0,400 | 6 | 8,90 |
| 6. | 400421 | Szklanka wysoka | ● | 73 | 162 | 0,490 | 6 | 9,66 |
| 7. | 400427 | Szklanka wysoka | ● | 68 | 158 | 0,400 | 6 | 10,00 |
| 8. | 400425 | Szklanka wysoka | ● | 73 | 162 | 0,490 | 6 | 9,66 |

SZKLANKA WIND

SZKLANKA PULSAR

- gwarancja trwałości koloru



SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru



1

2

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400635 | 75 | 95 | 0,300 | 6 | 5,83 |

| Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400442 | ● | 85 | 144 | 0,465 | 6 | 7,42 |

| Lp. | Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-------|------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400413 | ● | 82 | 88 | 0,300 | 6 | 7,36 |
| 2. | 400415 | ● | 82 | 88 | 0,300 | 6 | 7,36 |

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 | 4,29 |
| 2. | 400412 | Szklanka do wody | ● | 73 | 88 | 0,255 | 3 | 4,29 |



1

2

SZKLANKA DO PIWA IRISH


| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400117 | 85 | 160 | 0,568 | 6 | 8,94 |

SZKLANKA DO PIWA NONIX


| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400118 | 90 | 152 | 0,585 | 6 | 7,67 |

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 | 12,90 |
| 2. | 400507 | 87 | 194 | 0,500 | 6 | 13,50 |

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 | 4,49 |
| 2. | 400527 | Szklanka niska | 84 | 105 | 0,420 | 6 | 10,05 |
| 3. | 400538 | Szklanka wysoka | 83 | 152 | 0,460 | 6 | 10,60 |

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 | 12,35 |
| 2. | 400529 | Szklanka wysoka | 83 | 155 | 0,490 | 6 | 15,75 |

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 | 9,56 |
| 2. | 400632 | Szklanka wysoka | 88 | 106 | 0,490 | 6 | 13,20 |

SZKLANKI CARAVELLE



- klasyczna gładka formuła, lekko rozszerzana w górnej części
- idealna na każdą okazję i w każde miejsce
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



1

2

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400071 | Szklanka niska | 70 | 86 | 0,200 | 24 | 7,06 |
| 2. | 400072 | Szklanka niska | 75 | 92 | 0,250 | 6 | 7,16 |

SZKŁO LINIA RESTAURANT



- wycinane laserem gwarantuje cieńsze 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

| 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 | 12,35 |
| 2. | 400566 | Kieliszek do czerwonego wina | 83 | 215 | 0,525 | 12 | 12,05 |
| 3. | 400568 | Szklanka | 85 | 105 | 0,430 | 3 | 7,59 |
| 4. | 400569 | Dekanter | 185 | 211 | 1,610 | 1 | 47,20 |

SZKŁO CECHOWANE

- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę



| 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 | 8,38 |
| 2. | 400537 | Szklanka do piwa „shaker” | 0,4 | 88 | 158 | 0,590 | 6 | 5,80 |



1



2

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 | 3,39 |
| 400582 | 73 | 155 | 0,400 | 12 | 6,04 |



ZAKRĘTKA

| Nr kat. | Opis | Ø mm | K szt. | Cena netto |
|---------|----------------------------------|------|--------|------------|
| 400589 | Zakrętka do modelu 400581,400582 | 56 | 6 | 1,56 |



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 400591 | 86 | 93 | 0,250 | 12 | 6,08 |



SŁOIK FIDO

- pokrywa z uszczelką w komplecie

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 400577 | 98 | 100 | 0,350 | 6 | 12,65 |



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 400585 | 78 | 136 | 0,415 | 12 | 13,40 |



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

| Nr kat. | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|----------|--------|------------|
| 400571 | 192 | 0,250 | 12 | 8,82 |
| 400572 | 253 | 0,500 | 12 | 10,30 |



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- 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 | 8,89 |
| 2. | 400596 | 116 | 125 | 0,300 | 6 | 13,60 |
| 3. | 400597 | 130 | 90 | 0,375 | 12 | 9,62 |

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 4. | 400621 | 104 | 94 | 0,260 | 6 | 7,73 |
| 5. | 400623 | 125 | 180 | 0,300 | 6 | 21,80 |

Luzo Bormioli
ITALY



SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość 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

FILIŻANKA DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 400903 | 98 | 88 | 0,300 | 2 | 49,60 |

Próżnia ścianek



KUBKI/SZKŁANKI TERMICZNE

- 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. | 400904 | Kubek | 85 | 113 | 0,320 | 2 | 48,40 |
| 2. | 400905 | Szklanka | 82 | 113 | 0,270 | 2 | 31,50 |



1



2

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 | 5,55 |
| 2. | 400026 | Kieliszek do koniaku | 60 | 124 | 0,395 | 12 | 7,47 |
| 3. | 400002 | Kieliszek do koktajli typu „kir” | 95-66 | 134 | 0,265 | 12 | 8,39 |
| 4. | 400003 | Kieliszek do martini | 107-64 | 136 | 0,190 | 12 | 7,69 |
| 5. | 400112 | Kieliszek do białego wina | 70 | 132 | 0,175 | 12 | 5,53 |
| 6. | 400005 | Kieliszek do białego wina | 64-66 | 150 | 0,210 | 12 | 6,45 |
| 7. | 400004 | Kieliszek do czerwonego wina | 68-66 | 160 | 0,280 | 12 | 7,07 |
| 8. | 400006 | Kieliszek do szampana | 51-64 | 190 | 0,180 | 12 | 6,36 |



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 | 6,45 |
| 2. | 400021 | Kieliszek do czerwonego wina | 75-66 | 172 | 0,260 | 12 | 7,37 |
| 3. | 400020 | Kieliszek do czerwonego wina | 91-76 | 207 | 0,460 | 12 | 8,28 |
| 4. | 400022 | Kieliszek do szampana | 50-64 | 212 | 0,200 | 12 | 7,08 |

SZKLANKA TIN CAN



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400233 | 79 | 123 | 0,490 | 12 | 5,12 |

KUBEK ICONIC



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400353 | 78 | 103 | 0,330 | 24 | 8,73 |

KUBEK



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 400400 | 86-66 | 98 | 0,340 | 24 | 8,03 |

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 | 5,68 |
| 2. | 400030 | Szklanka niska | 86 | 91 | 0,380 | 12 | 5,91 |
| 3. | 400040 | Szklanka wysoka | 88 | 121 | 0,510 | 12 | 6,36 |

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 | 4,67 |
| 2. | 400151 | Kieliszek uniwersalny | 68 | 158 | 0,240 | 48 | 4,67 |
| 3. | 400153 | Kieliszek do szampana | 50 | 175 | 0,150 | 48 | 4,93 |


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 | 7,79 |
| 2. | 400374 | Kieliszek do szampana | 66 | 229 | 0,200 | 12 | 7,47 |
| 3. | 400375 | Kieliszek do białego wina | 79 | 188 | 0,295 | 12 | 7,03 |
| 4. | 400376 | Kieliszek do czerwonego wina | 84 | 200 | 0,365 | 6 | 7,79 |
| 5. | 400377 | Kieliszek do czerwonego wina | 91 | 216 | 0,460 | 6 | 5,99 |

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 | 6,88 |
| 2. | 400252 | Kieliszek do wina czerwonego | 64 | 218 | 0,490 | 6 | 12,15 |
| 3. | 400253 | Kieliszek do wina białego | 57 | 217 | 0,350 | 6 | 11,55 |
| 4. | 400254 | Kieliszek do szampana | 45 | 226 | 0,195 | 6 | 10,80 |

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 | 9,94 |
| 2. | 400046 | Kieliszek do białego wina | 62-64 | 189 | 0,338 | 12 | 10,30 |
| 3. | 400041 | Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) | 67-75 | 205 | 0,400 | 12 | 11,65 |
| 4. | 400042 | Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) | 70-75 | 220 | 0,520 | 12 | 11,00 |

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 | 15,25 |
| 2. | 400141 | Kieliszek do ciężkiego białego wina | 70-82 | 235 | 0,545 | 6 | 15,55 |
| 3. | 400143 | Kieliszek do czerwonego wina | 72-85 | 244 | 0,620 | 6 | 14,40 |
| 4. | 400142 | Kieliszek do burgunda | 80-85 | 228 | 0,780 | 6 | 15,15 |
| 5. | 400144 | Kieliszek do szampana | 52-70 | 225 | 0,170 | 6 | 12,65 |
| 6. | 400145 | Kieliszek do martini | 114-82 | 178 | 0,220 | 6 | 18,75 |
| 7. | 400146 | Kieliszek do margarity | 115-85 | 220 | 0,460 | 6 | 17,80 |

SZKŁO LINIA CASABLANCA

Pasabahçe
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 | 3,16 |
| 2. | 400018 | Szklanka niska | 72-47 | 80 | 0,140 | 12 | 4,24 |
| 3. | 400014 | Szklanka | 79 | 84 | 0,200 | 12 | 4,79 |
| 4. | 400019 | Szklanka niska | 84 | 90 | 0,240 | 12 | 4,89 |
| 5. | 400010 | Szklanka niska | 92-65 | 100 | 0,350 | 12 | 5,64 |
| 6. | 400013 | Szklanka | 78-59 | 120 | 0,290 | 12 | 5,57 |
| 7. | 400011 | Szklanka | 83-61 | 122 | 0,360 | 12 | 6,11 |
| 8. | 400015 | Szklanka wysoka | 80-55 | 150 | 0,360 | 12 | 5,76 |
| 9. | 400012 | Szklanka | 87 | 132 | 0,400 | 12 | 6,75 |
| 10. | 400016 | Szklanka wysoka | 86-51 | 160 | 0,475 | 12 | 8,48 |
| 11. | 400017 | Szklanka wysoka | 95-65 | 177 | 0,645 | 12 | 9,73 |
| 12. | 400027 | Kufel do piwa | 72 | 164 | 0,375 | 6 | 8,46 |
| | 400028 | Kufel do piwa | 86 | 197 | 0,685 | 6 | 12,80 |
| 13. | 400009 | Dzbanek | 210-80 | 195 | 1,300 | 6 | 34,30 |

SZKŁO LINIA TIMELESS



- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej 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 | 7,15 |
| 2. | 400336 | Kieliszek do wódki | 52 | 90 | 0,06 | 12 | 9,13 |
| 3. | 400322 | Kieliszek do wina | 87-75 | 151 | 0,320 | 12 | 16,70 |
| 4. | 400323 | Kieliszek do szampana | 110-82 | 157 | 0,255 | 12 | 11,95 |
| 5. | 400329 | Kieliszek do martini | 116 | 172 | 0,230 | 12 | 12,55 |
| 6. | 400320 | Kieliszek do czerwonego wina | 88 | 195 | 0,330 | 12 | 16,60 |
| 7. | 400324 | Kieliszek do koktajli | 100-85 | 198 | 0,500 | 12 | 17,30 |
| 8. | 400337 | Kieliszek do szampana | 64 | 225 | 0,175 | 4 | 10,90 |
| 9. | 400341 | Naczynie finger food | 90 | 54 | 0,225 | 12 | 6,39 |
| 10. | 400340 | Szklanka niska | 92 | 96,5 | 0,345 | 6 | 10,80 |
| 11. | 400325 | Szklanka niska | 72-67 | 83 | 0,200 | 12 | 11,10 |
| 12. | 400326 | Szklanka niska | 85-79 | 96 | 0,340 | 12 | 12,90 |
| 13. | 400327 | Szklanka wysoka | 67-62 | 143 | 0,295 | 12 | 11,75 |
| 14. | 400344 | Szklanka wysoka | 72-66 | 153 | 0,365 | 12 | 14,50 |
| 15. | 400328 | Szklanka wysoka | 77-70 | 161 | 0,450 | 12 | 13,50 |
| 16. | 400338 | Szklanka wysoka | 79 | 148 | 0,345 | 6 | 15,35 |
| 17. | 400339 | Szklanka wysoka | 86 | 160 | 0,450 | 6 | 18,55 |



SZKŁO TIMELESS



| 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 | 22,10 |
| 2. | 400343 | Pucharek do lodów i deserów | 98-70 | 103 | 0,250 | 12 | 12,35 |

SZKŁANKA DO IRISH COFFE



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|----------|--------|--------------|
| 400063 | 76-69 | 146 | 0,225 | 12 | 11,55 |

SZKŁANKI TIMELESS

• gwarancja trwałości koloru



| 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 | 9,73 |
| 2. | 401341 | Szklanka niska | ■ | 85-79 | 96 | 0,350 | 4 | 11,80 |
| 3. | 401320 | Szklanka wysoka | ■ | 77-70 | 161 | 0,450 | 4 | 10,70 |
| 4. | 401321 | Szklanka wysoka | ■ | 77-70 | 161 | 0,450 | 4 | 13,10 |

SZKŁANKA DO LATTE



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|----------|--------|--------------|
| 400193 | 78-68 | 146 | 0,260 | 12 | 9,74 |
| 400196 | 84-75 | 162 | 0,360 | 6 | 9,99 |
| 400197 | 91-75 | 175 | 0,455 | 6 | 13,00 |

SZKŁANKI LINKA

• dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
• sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



| 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 | 4,17 |
| 2. | 401241 | Szklanka niska | ■ | 70-47 | 96 | 0,240 | 6 | 4,17 |
| 3. | 401350 | Szklanka wysoka | ■ | 78-50 | 150 | 0,500 | 6 | 6,18 |

SZKŁANKA IMPERIAL



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|------|----------|--------|-------------|
| 400024 | 75-53,5 | 85 | 0,300 | 12 | 5,52 |

SZKLANKI GRANDE-S



1

2

3



4

5



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400213 | Szklanka niska | 89-60 | 98 | 0,310 | 12 | 5,77 |
| 2. | 400215 | Szklanka niska | 98 | 105 | 0,410 | 12 | 4,49 |
| 3. | 400212 | Szklanka niska | 69 | 100 | 0,190 | 12 | 4,26 |
| 4. | 400214 | Szklanka wysoka | 76-50 | 128 | 0,280 | 12 | 7,37 |
| 5. | 400218 | Szklanka wysoka | 86 | 160 | 0,480 | 12 | 4,13 |

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 | 4,84 |
| 2. | 400210 | Szklanka wysoka | 72-57 | 118 | 0,285 | 12 | 5,41 |



1

2

SZKLANKI SIDE



1

2

3

4

5

6

7

8

| 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 | 4,01 |
| 2. | 400230 | Kieliszek do wódki | 38 | 98 | 0,060 | 12 | 4,24 |
| 3. | 400038 | Szklanka niska | 57-53 | 100 | 0,160 | 12 | 5,61 |
| 4. | 400031 | Szklanka niska | 74-69 | 89 | 0,220 | 12 | 5,03 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 5. | 400036 | Szklanka niska | 83-78 | 94 | 0,315 | 12 | 7,14 |
| 6. | 400032 | Szklanka wysoka | 56-50 | 140 | 0,210 | 12 | 5,02 |
| 7. | 400034 | Szklanka wysoka | 63-59 | 140 | 0,290 | 12 | 5,92 |
| 8. | 400033 | Szklanka wysoka | 60-53 | 166 | 0,300 | 12 | 5,96 |

KIELISZKI DO WÓDKI



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400044 | 44-35 | 71 | 0,040 | 12 | 4,23 |
| 2. | 400180 | 50-35 | 59 | 0,030 | 12 | 3,89 |
| 3. | 400181 | 50-35 | 60 | 0,040 | 12 | 4,40 |
| 4. | 400183 | 52-34 | 88 | 0,060 | 12 | 4,14 |
| 5. | 400235 | 46 | 66 | 0,060 | 12 | 6,79 |



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 | 12,25 |
| 2. | 400062 | Kieliszek do koktajli | 74-71 | 178 | 0,370 | 12 | 10,10 |
| 3. | 400067 | Kieliszek do koktajli | 73-68 | 155 | 0,280 | 12 | 8,63 |
| 4. | 400066 | Kieliszek do margarity | 115-70 | 169 | 0,300 | 12 | 9,79 |



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 | 11,70 |
| 2. | 400227 | Kieliszek do martini | 114 | 163 | 0,230 | 12 | 13,10 |
| 3. | 400228 | Kieliszek do koktajlu | 85 | 205 | 0,655 | 12 | 13,50 |

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 | 12,35 | 5. | 400235 | Kieliszek do wódki shot | 46 | 66 | 0,060 | 12 | 6,79 |
| 2. | 400225 | Szklanka niska | 84 | 98 | 0,355 | 12 | 13,40 | 6. | 400236 | Kieliszek do szampana | 101 | 164 | 0,260 | 6 | 14,50 |
| 3. | 400226 | Szklanka wysoka | 76 | 150 | 0,445 | 12 | 14,75 | 7. | 400237 | Kieliszek do koktajli | 101 | 198 | 0,500 | 6 | 22,50 |
| 4. | 400234 | Szklanka wysoka | 66 | 140 | 0,280 | 12 | 12,90 | 8. | 400240 | Pucharek do lodów | 100-70 | 98 | 0,250 | 12 | 13,50 |

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 | 9,73 |
| 2. | 401221 | Szklanka niska | ● | 84 | 98 | 0,355 | 4 | 9,73 |
| 3. | 401230 | Szklanka wysoka | ● | 76 | 150 | 0,445 | 4 | 10,25 |
| 4. | 401231 | Szklanka wysoka | ● | 76 | 150 | 0,445 | 4 | 10,25 |

**SZKLANKI
GRANDE SUNRAY**



1



2



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400266 | Szkłanka niska | 98 | 105 | 0,390 | 12 | 4,37 |
| 2. | 400268 | Szkłanka wysoka | 86 | 160 | 0,460 | 12 | 4,66 |

SZKLANKI LEAFY



1



2



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400288 | Szkłanka do napojów | 76 | 140 | 0,345 | 6 | 6,88 |
| 2. | 400289 | Szkłanka do napojów | 83 | 150 | 0,450 | 6 | 7,36 |

SZKLANKI NOVA



1



2



3



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400380 | Szkłanka niska | 66 | 81 | 0,135 | 6 | 2,80 |
| 2. | 400381 | Szkłanka niska | 81 | 86 | 0,315 | 6 | 5,35 |
| 3. | 400382 | Szkłanka wysoka | 60 | 137 | 0,360 | 6 | 5,97 |

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 | 9,05 |
| 2. | 400387 | Szklanka wysoka | 70 | 150 | 0,440 | 4 | 9,17 |



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 | 4,45 |
| 2. | 400068 | Szklanka niska | 74-69 | 89 | 0,240 | 12 | 4,38 |
| 3. | 400064 | Szklanka wysoka | 62-58 | 134 | 0,290 | 12 | 2,94 |

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- kubek z uchem do gorących napojów
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400101 | 105 | 90 | 0,250 | 24 | 9,79 |

KIELISZEK DO ESPRESSO

- idealny produkt do serwowania pysznego espresso lub wody
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400050 | 59 | 70 | 0,085 | 48 | 6,68 |



SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 - szkło hartowane



1



2



3



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400195 | 60-45 | 55 | 0,075 | 6 | 6,08 |
| 2. | 400098 | 76-49 | 110 | 0,240 | 12 | 6,74 |
| 3. | 400099 | 82-55 | 149 | 0,380 | 12 | 9,81 |

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 | 7,06 |
| 2. | 400096 | 114-72 | 105 | 0,29 | 6 | 10,00 |
| 3. | 400097 | 102-68 | 142 | 0,27 | 6 | 10,05 |

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|--------|------|----------|--------|--------------|
| 4. | 400343 | 98-70 | 103 | 0,25 | 12 | 12,35 |
| 5. | 400240 | 100-70 | 98 | 0,25 | 12 | 13,50 |

SOSJERKA



| Nr kat. | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|----------|--------|--------------|
| 400084 | 63 | 0,060 | 12 | 9,77 |
| 400085 | 94 | 0,170 | 12 | 16,80 |

POPIELNICZKA



1



2

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|--------|------|--------|-------------|
| 1. | 400007 | 84-107 | 37 | 12 | 5,93 |
| 2. | 400113 | 72 | 37 | 24 | 5,21 |

**FOREMKA
NA CRÈME BRÛLÉE**



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 400088 | 92-54 | 58 | 0,180 | 24 | 5,02 |



KUFLE DO PIWA



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|--------|------|----------|--------|--------------|
| 1. | 400104 | 77-70 | 134 | 0,385 | 12 | 12,15 |
| 2. | 400105 | 85-97 | 136 | 0,500 | 12 | 13,80 |
| 3. | 400106 | 92-103 | 154 | 0,655 | 12 | 15,15 |

SZKLANKA DO PIWA



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|-------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400119 | 72 | 120,5 | 0,285 | 48 | 5,14 |
| 2. | 400109 | 88 | 154 | 0,570 | 48 | 7,97 |

POKAL DO PIWA



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400187 | 67 | 188 | 0,380 | 6 | 8,55 |
| 2. | 400373 | 72 | 180 | 0,395 | 6 | 7,79 |

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 | 4,21 |
| 2. | 400136 | 77 | 197 | 0,480 | 12 | 5,16 |
| 3. | 400190 | 70-62 | 210 | 0,410 | 6 | 9,49 |
| | 400191 | 75-70 | 220 | 0,510 | 6 | 9,61 |
| | 400192 | 80-73 | 235 | 0,660 | 6 | 10,30 |

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 | 11,20 |
| | 400008 | 97-72 | 201 | 1,00 | 6 | 13,35 |
| | 400175 | 112-86 | 240 | 1,85 | 6 | 23,10 |
| 2. | 400176 | 114-90 | 234 | 1,45 | 6 | 23,60 |



1



2

DZBANEK

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 3. | 400169 | 104 | 227 | 1,50 | 6 | 23,20 |
| 4. | 400378 | 120 | 248 | 2,50 | 1 | 25,50 |



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. | 400090 | 120 | 53 | 0,31 | 6 | 5,84 |
| 2. | 400091 | 140 | 63 | 0,55 | 6 | 8,05 |
| 3. | 400095 | 172 | 76 | 1,20 | 6 | 12,05 |
| 4. | 400092 | 200 | 87 | 1,60 | 6 | 16,40 |
| 5. | 400093 | 230 | 101 | 2,50 | 6 | 18,00 |
| 6. | 400094 | 262 | 113 | 3,70 | 6 | 22,80 |



2



5

KARAFKA DO WINA/WODY



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|----------|--------|--------------|
| 400206 | 51-63 | 172 | 0,25 | 12 | 9,73 |
| 400207 | 64-80 | 203 | 0,50 | 6 | 11,55 |
| 400208 | 79-94 | 249 | 1,00 | 6 | 19,15 |

KARAFKA DO WINA

• typ „bordeaux”



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|--------|------|----------|--------|--------------|
| 400174 | 60-67 | 176 | 0,25 | 12 | 7,05 |
| 400173 | 76-87 | 213 | 0,50 | 6 | 8,77 |
| 400172 | 93-107 | 262 | 1,00 | 6 | 11,10 |

KARAFKA DO WINA



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 400248 | 65 | 172 | 0,35 | 1 | 7,73 |
| 400238 | 81 | 230 | 0,50 | 1 | 11,00 |
| 400239 | 100 | 203 | 1,18 | 1 | 15,15 |

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|---------|--------|------------|
| 1. | 400179 | 157 | 0,260 | 12 | 9,45 |
| 2. | 400279 | 157 | 0,260 | 12 | 9,21 |

BUTELKA DO OLIWI Y 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 | 16,25 |
| 4. | 400291 | 17 | 60 | 60 | 290 | 0,500 | 12 | 15,25 |



MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



| Nr kat. | Ø mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 362130 | 120 | 110 | 36,00 |

SOSJERKA



- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



| Nr kat. | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|------|---------|--------|------------|
| 400084 | 63 | 0,060 | 12 | 9,77 |
| 400085 | 94 | 0,170 | 12 | 16,80 |

SOSJERKA



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 369150 | 0,15 | 16,20 |
| 369250 | 0,25 | 20,20 |
| 369450 | 0,45 | 26,70 |

MŁYNEK DO PRZYPPAW

- 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 |
|---------|------|------------|
| 362402 | 300 | 52,00 |

MŁYNEK DO PRZYPPAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw



| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362413 | 300 | 65,70 |



1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 362001 | 115 | 15,50 |

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 362002 | 115 | 24,40 |

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 362004 | 180 | 38,50 |

4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 362020 | 145 | 29,90 |

5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|-------------|
| 362901 | 6,35 |



SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|--------|-------------|
| 1. | 400087 | 94 | 24 | 6,47 |
| 2. | 400082 | 120 | 24 | 4,27 |

KIELISZEK DO JAJ

| Lp. | Nr kat. | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|-------------|
| 3. | 364241 | 50 | 3,45 |



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 | 16,20 |
| 2. | 364100 | - | - | 80 | 27,90 |
| 3. | 364111 | - | - | 75 | 22,90 |
| 4. | 364204 | 195 | 195 | 190 | 25,60 |

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|------------|
| 1. | 364205 | 100 | 115 | 145 | 28,60 |
| 2. | 364206 | 100 | 115 | 185 | 30,00 |

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

• taca na 6 porcji

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 368060 | 200 | 170 | 22,10 |



1

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 368020 | 11,40 |

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 368010 | 4,66 |



1



2



KOSZYK UNIWERSALNY



PP

| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|--------|------|------|------|--------------|
| 1. | 361616 | GN 1/6 | 175 | 160 | 65 | 19,80 |
| 2. | 361623 | GN 2/3 | 325 | 355 | 65 | 39,20 |

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



PP

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|--------|------|------|------|--------------|
| 361201 | GN 1/1 | 530 | 325 | 80 | 97,30 |
| 361205 | GN 2/3 | 325 | 355 | 80 | 43,20 |

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 | 205,00 |
| 2. | 419202 | okrągły | 395 | - | - | 141,00 |



1



2



1



2



3



KOSZYK DO PIECZYWA



PP

| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|--------|------|------|------|--------------|
| 1. | 361230 | owalny | 230 | 150 | 65 | 10,50 |
| 2. | 361380 | owalny | 380 | 270 | 90 | 40,50 |
| 3. | 361235 | owalny | 235 | 150 | 70 | 25,70 |

KOSZYK NA SZTUFCĘ



PP

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 361270 | 270 | 100 | 50 | 28,10 |

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochle
- 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 | 102,00 |
| 2. | 365011 | Chochla | 80 | 330 | - | 0,09 | 32,10 |
| 3. | 365241 | Pokrywa | 245 | - | - | - | 50,50 |

STOJAK NA KARTĘ MENU

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 486031 | 102 | 11,05 |



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------------|
| 068203 | 120 | 160 | 1,5 | 35,00 |

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|------|-------------|
| 1. | 486025 | Rezerwacja | 120 | 43 | 37 | 6,30 |
| 2. | 486026 | Zdezynfekowano | 120 | 43 | 37 | 2,70 |





PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

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 GN186-202
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności ... 203-204
Termosy transportowe i pojemniki
termoizolacyjne..... 205-212

Torby do pizzy 209
Pakowarki i akcesoria do pakowarek ..213-214
Zgrzewarka do tacek 215
Wózki transportowe i kelnerskie 216-218
Regały217, 219-220

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 | 55,70 |
| 111047 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 68,30 |
| 111067 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 72,50 |
| 111107 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 89,30 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 112047 | 325 | 265 | 40 | 2,0 | 30,40 |
| 112067 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 45,40 |
| 112107 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 55,20 |
| 112157 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 72,00 |
| 112207 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 89,80 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 113047 | 325 | 176 | 40 | 1,5 | 26,10 |
| 113067 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 36,50 |
| 113107 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 48,40 |
| 113157 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 76,00 |
| 113207 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 88,80 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 114107 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 39,50 |
| 114157 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 63,20 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 116107 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 28,70 |
| 116157 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 50,80 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 119067 | 176 | 108 | 65 | 0,5 | 21,00 |
| 119107 | 176 | 108 | 100 | 0,8 | 34,60 |

POKRYWA GN



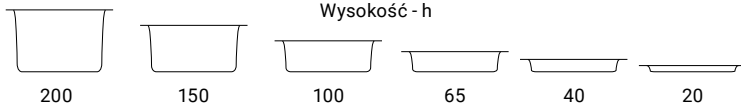
| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 111007 | GN 1/1 | 62,00 |
| 112007 | GN 1/2 | 35,50 |
| 113007 | GN 1/3 | 28,70 |
| 114007 | GN 1/4 | 22,70 |
| 116007 | GN 1/6 | 17,85 |
| 119007 | GN 1/9 | 15,75 |

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 121067 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 125,00 |
| 121107 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 149,00 |

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 | 92,40 |
| 117040 | 650 | 530 | 40 | 9,0 | 93,50 |
| 117060 | 650 | 530 | 65 | 18,0 | 125,00 |
| 117100 | 650 | 530 | 100 | 30,0 | 146,00 |
| 117150 | 650 | 530 | 150 | 42,0 | 166,00 |
| 117200 | 650 | 530 | 200 | 58,0 | 261,00 |

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 111020 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 46,70 |
| 111040 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 51,00 |
| 111060 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 56,70 |
| 111100 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 69,80 |
| 111150 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 109,00 |
| 111200 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 119,00 |

POJEMNIK GN 2/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 115020 | 325 | 354 | 20 | 1,5 | 38,90 |
| 115040 | 325 | 354 | 40 | 3,5 | 41,00 |
| 115060 | 325 | 354 | 65 | 5,5 | 43,30 |
| 115100 | 325 | 354 | 100 | 8,0 | 55,60 |
| 115150 | 325 | 354 | 150 | 12,0 | 75,20 |
| 115200 | 325 | 354 | 200 | 18,0 | 104,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 112020 | 325 | 265 | 20 | 1,2 | 26,50 |
| 112040 | 325 | 265 | 40 | 2,0 | 30,50 |
| 112060 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 34,30 |
| 112100 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 41,30 |
| 112150 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 68,70 |
| 112200 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 84,30 |

POJEMNIK GN 2/4



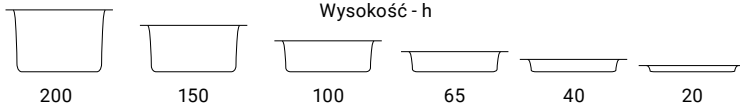
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 118040 | 162 | 530 | 40 | 1,75 | 41,70 |
| 118060 | 162 | 530 | 65 | 3,50 | 42,70 |
| 118100 | 162 | 530 | 100 | 5,50 | 49,20 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 113020 | 325 | 176 | 20 | 0,7 | 22,90 |
| 113040 | 325 | 176 | 40 | 1,5 | 26,40 |
| 113060 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 29,90 |
| 113100 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 36,40 |
| 113150 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 52,50 |
| 113200 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 60,10 |

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 114020 | 265 | 162 | 20 | 0,4 | 17,00 |
| 114040 | 265 | 162 | 40 | 1,0 | 23,10 |
| 114060 | 265 | 162 | 65 | 1,7 | 27,00 |
| 114100 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 30,80 |
| 114150 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 45,90 |
| 114200 | 265 | 162 | 200 | 5,0 | 60,20 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 116060 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 19,95 |
| 116100 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 24,60 |
| 116150 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 35,00 |
| 116200 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 48,70 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 119060 | 176 | 108 | 65 | 0,5 | 15,00 |
| 119100 | 176 | 108 | 100 | 0,8 | 22,80 |
| 119150 | 176 | 108 | 150 | 1,4 | 30,60 |

POJEMNIK GN 1/12



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 110100 | 132 | 108 | 100 | 0,5 | 25,00 |

POKRYWA GN



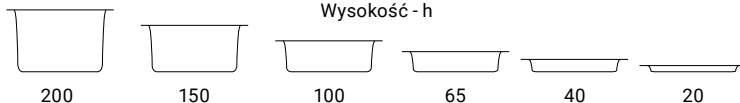
| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|---------------|
| 117000 | GN 2/1 | 108,00 |
| 111000 | GN 1/1 | 45,30 |
| 115000 | GN 2/3 | 39,30 |
| 112000 | GN 1/2 | 28,80 |
| 118000 | GN 2/4 | 26,90 |
| 113000 | GN 1/3 | 22,10 |
| 114000 | GN 1/4 | 19,20 |
| 116000 | GN 1/6 | 14,80 |
| 119000 | GN 1/9 | 11,35 |

POKRYWA SZCZELNA



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|---------------|
| 111014 | GN 1/1 | 137,00 |
| 115014 | GN 2/3 | 117,00 |
| 112014 | GN 1/2 | 102,00 |
| 113014 | GN 1/3 | 73,60 |
| 114014 | GN 1/4 | 69,60 |
| 116014 | GN 1/6 | 60,90 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do beczek i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 190

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 131104 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 69,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 132104 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 36,20 |

POJEMNIK GN 1/3

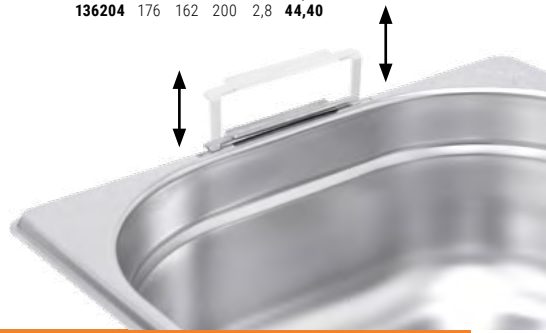


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 133104 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 26,00 |

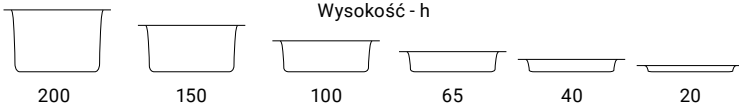
POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 136104 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 21,70 |
| 136204 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 44,40 |



Wysokość - h



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 | 56,80 |
| 121044 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 61,80 |
| 121064 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 67,90 |
| 121104 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 77,10 |
| 121154 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 126,00 |
| 121204 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 147,00 |

POJEMNIK GN 2/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 125064 | 325 | 354 | 65 | 5,5 | 58,60 |
| 125104 | 325 | 354 | 100 | 8,0 | 61,20 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 122064 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 40,60 |
| 122104 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 51,80 |
| 122154 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 92,30 |

LISTWA WSPORNIKOWA

• pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, barmach, termosach, itp.



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 100321 | 325 | 11,85 |
| 100531 | 530 | 14,00 |

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



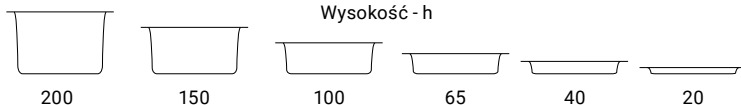
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 111022 | 530 | 325 | 20 | 2,5 | 78,80 |
| 111042 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 91,30 |
| 111062 | 530 | 325 | 65 | 8,8 | 91,30 |

POKRYWA GN



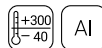
| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 111002 | GN 1/1 | 81,90 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych



BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 917001 | 530 | 325 | 26 | 93,50 |

BLACHA GRILLOWA,
RYFLOWANA,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 917004 | 530 | 325 | 30 | 99,50 |

BLACHA NA
OMLETY I PLACKI,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 917012 | 530 | 325 | 35 | 109,00 |

BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 917640 | 600 | 400 | 11 | 110,00 |

POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY,
COMFORT



INOX

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 191021 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 105,00 |
| 191041 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 118,00 |

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

• wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło



POJEMNIK GN 2/1

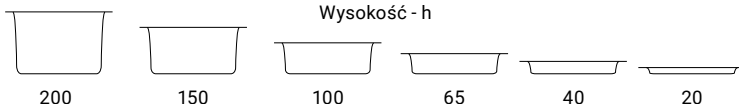


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 107061 | 650 | 530 | 65 | 18,0 | 124,00 |

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 101021 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 69,60 |
| 101041 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 81,20 |
| 101061 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 90,30 |



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC



• listwy wspornikowe patrz str. 190

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 | 48,30 |

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 | 39,60 |

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 | 36,60 |

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 |



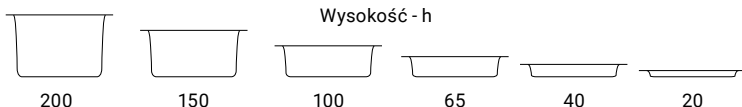
POKRYWA SZCZELNA

• pasuje do linii pojemników GN Basic z uchwytami i bez

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|---------------------------|------------|
| 111016 | GN 1/1 | 69,40 |
| 112016 | GN 1/2 | 44,90 |
| 113016 | GN 1/3 | 37,70 |
| 114016 | GN 1/4 | 33,70 |
| 116016 | GN 1/6 | 31,60 |
| 110006 | Odpowietrznik do pokrywek | 9,00 |



NOWOŚĆ



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do beczarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 190

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 131206 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 74,50 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 132206 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 60,20 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 133206 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 41,80 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 134206 | 265 | 162 | 200 | 5,0 | 41,80 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 136206 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 38,80 |



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

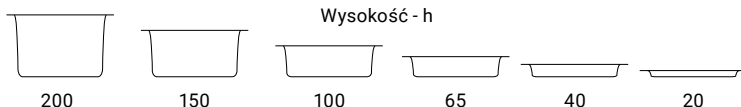


- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 121066 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 39,80 |
| 121106 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 49,00 |



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bazarach 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 | 63,60 |
| 141101 | 530 | 325 | 100 | 13,3 | 77,90 |
| 141201 | 530 | 325 | 200 | 26,4 | 112,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 142101 | 325 | 265 | 100 | 6,1 | 42,60 |
| 142151 | 325 | 265 | 150 | 9,0 | 58,40 |
| 142201 | 325 | 265 | 200 | 11,9 | 61,40 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 143101 | 325 | 175 | 100 | 3,8 | 30,90 |
| 143151 | 325 | 175 | 150 | 5,5 | 42,80 |
| 143201 | 325 | 175 | 200 | 7,1 | 54,60 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 144101 | 265 | 164 | 100 | 2,6 | 27,60 |
| 144151 | 265 | 164 | 150 | 3,8 | 31,30 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 146101 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 22,10 |
| 146151 | 176 | 162 | 150 | 2,3 | 26,10 |
| 146201 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 31,00 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 149101 | 176 | 108 | 100 | 0,9 | 16,30 |

POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 141001 | GN 1/1 | 48,70 |
| 142001 | GN 1/2 | 29,10 |
| 143001 | GN 1/3 | 19,45 |
| 144001 | GN 1/4 | 16,10 |
| 146001 | GN 1/6 | 15,25 |
| 149001 | GN 1/9 | 10,70 |

Ociekacz na dno POJEMNIKA GN

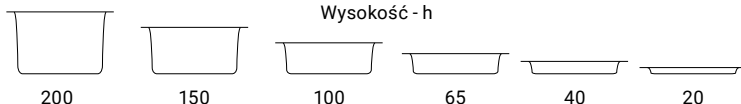


| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 141018 | GN 1/1 | 30,10 |
| 142018 | GN 1/2 | 17,60 |



Podziałka

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 | 70,30 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 152061 | 325 | 265 | 65 | 4,0 | 34,20 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 153061 | 325 | 175 | 65 | 2,5 | 27,30 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 154101 | 265 | 164 | 100 | 2,6 | 24,40 |

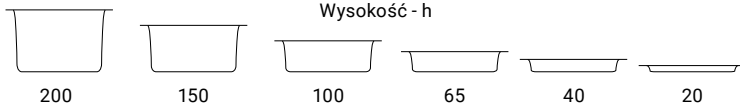
POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 156061 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 16,15 |
| 156101 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 21,00 |



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD



• nie stosować w bemażach 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 | 30,10 |
| 161102 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 31,30 |
| 161152 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 36,00 |
| 161202 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 56,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 162062 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 15,80 |
| 162102 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 19,15 |
| 162152 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 23,00 |
| 162202 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 27,90 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 163062 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 13,15 |
| 163102 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 18,00 |
| 163152 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 20,40 |
| 163202 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 22,80 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 164062 | 265 | 162 | 65 | 1,7 | 9,38 |
| 164102 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 12,35 |
| 164152 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 19,35 |

POJEMNIK GN 1/6



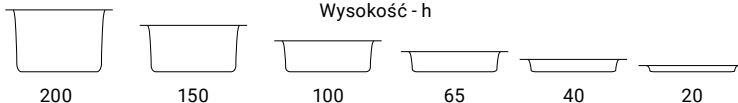
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 166062 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 9,47 |
| 166102 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 11,35 |
| 166152 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 14,65 |

POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|--------------|
| 161002 | GN 1/1 | 16,65 |
| 162002 | GN 1/2 | 9,14 |
| 163002 | GN 1/3 | 8,09 |
| 164002 | GN 1/4 | 7,05 |
| 166002 | GN 1/6 | 5,91 |

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 | 43,10 |
| 141102 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 52,50 |
| 141152 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 65,90 |
| 141202 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 81,40 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 142062 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 23,50 |
| 142102 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 27,20 |
| 142152 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 37,60 |
| 142202 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 41,70 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 143062 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 18,35 |
| 143102 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 22,20 |
| 143152 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 29,40 |
| 143202 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 33,00 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 144102 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 18,55 |
| 144152 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 21,50 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 146062 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 9,74 |
| 146102 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 13,90 |
| 146152 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 15,95 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|-------------|
| 149062 | 176 | 108 | 65 | 0,5 | 8,34 |
| 149102 | 176 | 108 | 100 | 0,8 | 9,89 |

POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|--------------|
| 141002 | GN 1/1 | 30,40 |
| 142002 | GN 1/2 | 18,55 |
| 143002 | GN 1/3 | 12,35 |
| 144002 | GN 1/4 | 10,50 |
| 146002 | GN 1/6 | 8,86 |
| 149002 | GN 1/9 | 6,70 |

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|--------------|
| 141011 | GN 1/1 | 31,90 |
| 142011 | GN 1/2 | 22,20 |

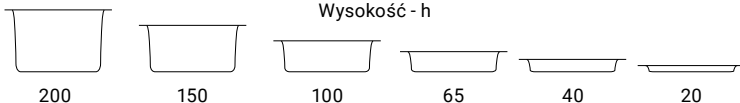
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|--------------|
| 141019 | GN 1/1 | 44,30 |
| 142019 | GN 1/2 | 20,60 |
| 143019 | GN 1/3 | 11,65 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE 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 |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 181062 | 530 | 325 | 65 | 8 | 33,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 182062 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 15,45 |
| 182102 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 21,10 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 183102 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 13,90 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 184062 | 265 | 164 | 65 | 1,7 | 8,10 |
| 184102 | 265 | 164 | 100 | 2,8 | 10,80 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 186102 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 8,24 |
| 186152 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 12,65 |

POKRYWKA



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|--------------|
| 181002 | GN 1/1 | 20,10 |
| 182002 | GN 1/2 | 8,80 |
| 183002 | GN 1/3 | 6,48 |
| 184002 | GN 1/4 | 5,60 |
| 186002 | GN 1/6 | 5,67 |

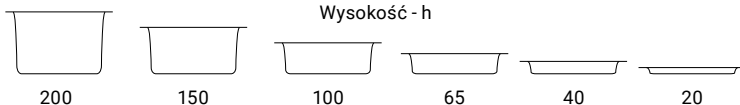
POKRYWA GN SZCZELNA

• pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|--------------|
| 141011 | GN 1/1 | 31,90 |
| 142011 | GN 1/2 | 22,20 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE 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 |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 151062 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 50,20 |
| 151102 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 67,80 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 152062 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 24,40 |
| 152102 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 27,70 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 153062 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 19,15 |
| 153102 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 22,20 |
| 153152 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 32,80 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 154062 | 265 | 164 | 65 | 1,7 | 14,10 |
| 154102 | 265 | 164 | 100 | 2,8 | 18,00 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 156062 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 12,05 |
| 156102 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 13,90 |
| 156152 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 19,45 |

POKRYWA GN



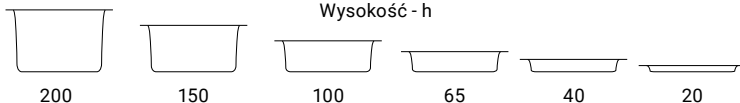
| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 151002 | GN 1/1 | 16,20 |
| 153002 | GN 1/3 | 5,20 |
| 156002 | GN 1/6 | 9,06 |

POKRYWA GN SZCZELNA



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 141011 | GN 1/1 | 31,90 |
| 142011 | GN 1/2 | 22,20 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM



- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bazarach 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 | 46,00 |
| 161101 | 530 | 325 | 100 | 13,3 | 45,90 |
| 161201 | 530 | 325 | 200 | 26,4 | 64,40 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 162101 | 325 | 265 | 100 | 6,1 | 26,50 |
| 162201 | 325 | 265 | 200 | 11,9 | 35,60 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 163101 | 325 | 175 | 100 | 3,8 | 23,30 |
| 163151 | 325 | 175 | 150 | 5,5 | 26,80 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 164101 | 265 | 164 | 100 | 2,6 | 19,00 |
| 164151 | 265 | 164 | 150 | 3,8 | 23,60 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 166101 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 15,45 |
| 166151 | 176 | 162 | 150 | 2,3 | 19,05 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 169061 | 176 | 108 | 65 | 0,6 | 10,30 |
| 169101 | 176 | 108 | 100 | 0,9 | 14,15 |

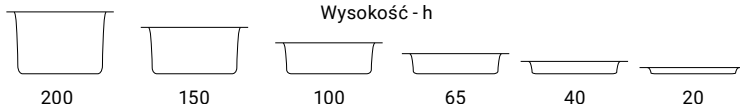
POKRYWA ZATRZASKOWA GN

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 161014 | GN 1/1 | 23,50 |
| 162014 | GN 1/2 | 13,40 |
| 163014 | GN 1/3 | 8,81 |
| 164014 | GN 1/4 | 7,82 |
| 166014 | GN 1/6 | 7,47 |
| 169014 | GN 1/9 | 6,74 |



Etykieta

Wysokość - h





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 bęmarach i piecach


POJEMNIK GN 1/1


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 161155 | 530 | 325 | 150 | 21,0 | 127,00 |
| 161205 | 530 | 325 | 200 | 28,0 | 132,00 |

POJEMNIK GN 2/3


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 165155 | 325 | 354 | 150 | 13,5 | 107,00 |
| 165205 | 325 | 354 | 200 | 19,0 | 114,00 |

POJEMNIK GN 1/2


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 162105 | 325 | 265 | 100 | 6,5 | 74,10 |
| 162155 | 325 | 265 | 150 | 10,0 | 87,20 |
| 162205 | 325 | 265 | 200 | 12,5 | 101,00 |

POJEMNIK GN 1/3


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 163105 | 325 | 176 | 100 | 4,0 | 51,40 |
| 163155 | 325 | 176 | 150 | 6,0 | 61,90 |

POJEMNIK GN 1/4


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 164105 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 37,60 |
| 164155 | 265 | 162 | 150 | 4,3 | 37,60 |

POJEMNIK GN 1/6


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 166105 | 176 | 162 | 100 | 1,7 | 32,70 |
| 166155 | 176 | 162 | 150 | 2,6 | 33,20 |

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ



POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 169065 | 176 | 108 | 65 | 0,6 | 21,00 |
| 169105 | 176 | 108 | 100 | 1,0 | 22,80 |
| 169155 | 176 | 108 | 150 | 1,5 | 31,20 |

Etykieta



System ColorClip



MON



TUE



WED



THU



FRI



SUN

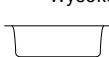
Wysokość - h



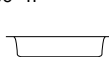
200



150



100



65



40



20

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiają 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 | 60,30 |
| 067120 | 310 | 375 | 20,0 | 79,00 |

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 067194 | 310 | 33,70 |

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- 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



| Lp | Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|----|---------------|-------|------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 062531 | ○ | 710 | 440 | 270 | 53 | 220,00 |
| | 062761 | ○ | 710 | 440 | 380 | 79 | 277,00 |
| 2. | 062532 | ● | 710 | 440 | 270 | 53 | 220,00 |
| | 062762 | ● | 710 | 440 | 380 | 79 | 274,00 |

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 | 107,00 |
| 064101 | 415 | 340 | 200 | 16,0 | 81,80 |
| 064102 | 395 | 200 | 200 | 7,0 | 55,60 |

POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

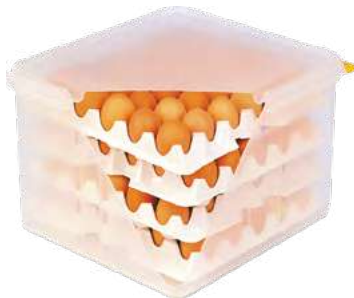
- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczęściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru

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 | 164,00 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|----------|------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 064990 | Pojemnik | 400 | 750 | 715 | 102 | 999,00 |
| 2. | 305100 | Szufelka | - | - | - | 1 | 25,80 |

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

Solidne uchwyty do przenoszenia

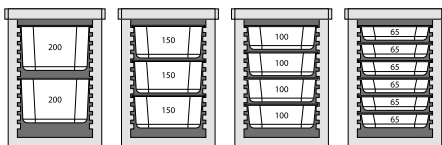


Zawór odpowietrzający



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. 216
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

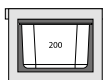


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|----------------|
| 053870 | 650 | 450 | 625 | 86 | 1005,00 |



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 | 716,00 |



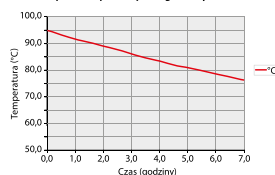
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

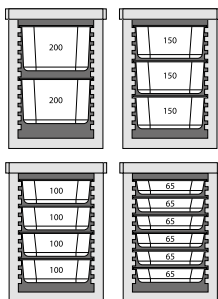
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

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 | 1035,00 |

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 | 104,00 |

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 oznakowanie



| 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 | 188,00 |
| 056201 | GN 1/1 h=200 mm | 600 | 400 | 280 | 39 | 197,00 |
| 056251 | GN 1/1 h=250 mm | 600 | 400 | 320 | 46 | 160,00 |
| 056301 | GN 1/1 h=300 mm | 600 | 400 | 400 | 61 | 289,00 |

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 | 281,00 |
| 058251 | ● | 675 | 400 | 335 | 45 | 327,00 |

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 | 168,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 054030 | 600 | 400 | 270 | 3x8 | 223,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 056203 | 685 | 485 | 260 | 53 | 227,00 |
| 056303 | 685 | 485 | 360 | 80 | 269,00 |

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 | 151,00 |

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 | 196,00 |

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa 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 | 68,90 |

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliesterowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- 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 | 52,30 |

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 | 628,00 |
| 2. | 053200 | ● | 295 | 420 | 675 | 20 | 707,00 |

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrząsków
- 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
zatrząsków
trzymających
pokrywę



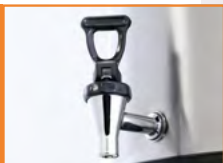
Ergonomiczne
uchwyty
transportowe



Podwójne ścianki
i pokrywa
izolowane
specjalną pianką
utrzymują ciepło
do 8 godzin



Termosy
do napojów
z kranem





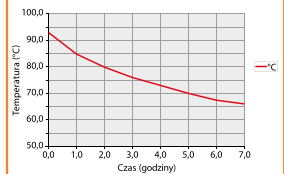
TERMOS

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 051104 | 330 | 235 | 10 | 427,00 |
| 051154 | 330 | 295 | 15 | 499,00 |
| 051204 | 330 | 365 | 20 | 529,00 |
| 051254 | 330 | 440 | 25 | 603,00 |
| 051304 | 330 | 475 | 30 | 678,00 |
| 051354 | 330 | 585 | 35 | 685,00 |
| 051504 | 480 | 400 | 50 | 791,00 |



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 |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 052154 | 330 | 295 | 15 | 510,00 |
| 052204 | 330 | 365 | 20 | 561,00 |
| 052254 | 330 | 585 | 25 | 663,00 |



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 | 366,00 |
| 051151 | 330 | 270 | 15 | 453,00 |
| 051201 | 330 | 365 | 20 | 478,00 |
| 051301 | 330 | 450 | 30 | 608,00 |

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 szczelinyne jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 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. 214
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Wymiar komory WxDxH mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------------------|------|------|-----|------------|
| 691312 | 346 | 249 | 421 | 315x30-80x261 | 14,5 | 0,4 | 230 | 1800,00 |

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 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 | 3775,00 |

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- 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
- max grubość stosowanych worków 130µm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Wymiar komory WxDxH mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------------------|------|-----|------------|
| 691350 | 450 | 525 | 385 | 370x350x150 | 0,40 | 230 | 9945,00 |



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|--------------|
| 691251 | 79,20 |



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 | 40,85 |
| 691922 | 200 | 300 | do 120 | 100 | 57,30 |
| 691923 | 250 | 350 | do 120 | 100 | 76,90 |



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

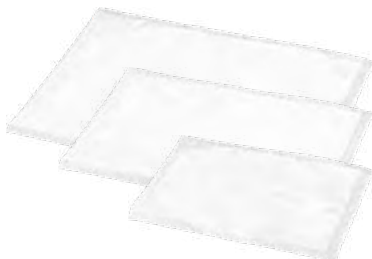
| Nr kat. | W mm | D mm | T °C | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|-----------|--------|--------------|
| 691914 | 160 | 230 | -18 do 99 | 100 | 22,00 |
| 691915 | 200 | 300 | -18 do 99 | 100 | 36,80 |
| 691916 | 250 | 350 | -18 do 99 | 100 | 48,30 |



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 | 32,80 |
| 691908 | 200 | 300 | -18 do 99 | 100 | 56,10 |
| 691909 | 250 | 350 | -18 do 99 | 100 | 81,90 |



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 | - | - | - | - | - | 354,00 |
| 3. | 691937 | Matryca trzykomorowa do zgrzewarki | - | - | - | - | - | 354,00 |

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 | 391,00 |

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 | 912,00 |

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne 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 | 796,00 |
| | 662211 | 590 | 670 | 1735 | 1205,00 |
| 2. | 662461 | 470 | 620 | 1735 | 902,00 |

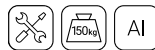
WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- 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 | 2755,00 |

REGAŁ MAGAZYNYWY 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 zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 686100 | 1120 | 360 | 1800 | 639,00 |



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 | 427,00 |

WÓZEK KELNERSKI STANDARD



| Nr kat | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|-----------------|------|------|------|------------|
| 661020 | Wózek 2-półkowy | 845 | 525 | 940 | 402,00 |
| 661030 | Wózek 3-półkowy | 845 | 525 | 940 | 472,00 |

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 | 436,00 |
| 661050 | Wózek 3-półkowy | 850 | 530 | 800 | 505,00 |

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 skrzętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm

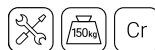


| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|------|------|------|------------|
| 661035 | 860 | 425 | 910 | 404,00 |



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

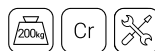
- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|---------------|
| 680200 | 900 | 455 | 1800 | 10,6 | 376,00 |

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|----------------|
| 680062 | 610 | 455 | 1800 | 537,00 |
| 680092 | 910 | 455 | 1800 | 591,00 |
| 680123 | 1200 | 450 | 1800 | 474,00 |
| 680122 | 1220 | 455 | 1800 | 753,00 |
| 680152 | 1525 | 455 | 1800 | 939,00 |
| 681062 | 610 | 610 | 1800 | 609,00 |
| 681092 | 910 | 610 | 1800 | 737,00 |
| 681102 | 1060 | 610 | 1800 | 878,00 |
| 681122 | 1220 | 610 | 1800 | 909,00 |
| 681152 | 1525 | 610 | 1800 | 1080,00 |
| 681182 | 1825 | 610 | 1800 | 1235,00 |



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 | 1100,00 |
| 686092 | 900 | 560 | 1680 | 1210,00 |
| 686151 | 1510 | 460 | 1680 | 1465,00 |
| 686152 | 1510 | 560 | 1680 | 1555,00 |

REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|----------------|
| 686095 | 859 | 460 | 1680 | 712,00 |
| 686096 | 859 | 560 | 1680 | 780,00 |
| 686125 | 1164 | 460 | 1680 | 954,00 |
| 686126 | 1164 | 560 | 1680 | 1030,00 |
| 686155 | 1469 | 460 | 1680 | 983,00 |
| 686156 | 1469 | 560 | 1680 | 1050,00 |



KÓŁKO Z HAMULCEM DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 686001 | 100 | 67,50 |



KÓŁKO BEZ HAMULCA DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 686002 | 100 | 56,80 |



ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|--------------|
| 686003 | 17,60 |



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..... | 222 | Tace..... | 236-239 |
| Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy | 223-227 | Półmiski | 236 |
| Warniki, zaparzacze, kociołki do zup | 228-231 | Pokrywa Roll-Top..... | 240 |
| Dzbanki, termosy stołowe..... | 233-235 | Płyty do finger food z łupka..... | 242 |
| Urządzenie do schładzania napojów | 235 | Naczynia do finger food | 241, 243-244 |

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 | 481,00 |

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 | 559,00 |

ŻARÓWKI DO LAMP GRZEWCZYCH



| Nr kat. | Ø mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----|--------------|
| 692510 | 140 | 175 | 0,25 | 230 | 29,90 |

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 | 298,00 |
| 692601 | ● | 173 | 0,25 | 230 | 251,00 |
| 692602 | ● | 173 | 0,25 | 230 | 257,00 |

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 | 309,00 |
| 692611 | ● | 290 | 0,25 | 230 | 310,00 |
| 692612 | ● | 290 | 0,25 | 230 | 321,00 |

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

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie



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 | 164,00 |



PODGRZEWCZ 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 | 488,00 |

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

PODGRZEWCZ 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 | 751,00 |

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: uchyną pokrywą z okienkiem oraz typy Roll-Top



PODGRZEWACZ 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 | 694,00 |

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 | 438,00 |





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 puszki zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki



Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Zakrętka



| Nr kat. | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 430001 | 24 | 5,72 |

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 | 4,29 |
| 2. | 430003 | Żel w butelce | 1,0 | 13,60 |
| 3. | 430005 | Żel w wiadrze | 5,0 | 62,00 |



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 | 11,00 |



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 436110, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Sposób montażu



| Nr kat. | W mm | D mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----|---------------|
| 430350 | 110 | 160 | 0,35 | 230 | 228,00 |



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

| Nr kat. | W mm | D mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----|---------------|
| 430300 | 250 | 200 | 0,25 | 230 | 261,00 |



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symstatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- nr kat. 430401 przeznaczony do podgrzewacza 434090
- nr kat. 430700 przeznaczony do podgrzewaczy: 434090, 437011
- łatwy montaż i demontaż

| Nr kat. | W mm | D mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----|---------------|
| 430401 | 230 | 200 | 0,40 | 230 | 204,00 |
| 430700 | 250 | 200 | 0,70 | 230 | 347,00 |

Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

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 | 484,00 |
| 432190 | Wkład do kociołka - dodatkowy | 245 | 255 | 10 | - | - | 99,00 |

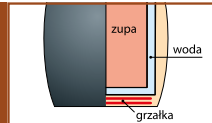


KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- 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 | 287,00 |

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 | 438,00 |



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

GREDIL



| 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 | 407,00 |
| | 751205 | Warnik | 295 | - | - | 570 | 20,5 | 2,5 | 230 | 497,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 69,60 |

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

GREDIL



| 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 | 339,00 |
| | 751185 | Warnik | 365 | - | - | 498 | 18 | 2,5 | 230 | 359,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 69,60 |

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 | 407,00 |
| | 751192 | Warnik | 275 | - | - | 580 | 19 | 2,6 | 230 | 530,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 69,60 |

**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 | 368,00 |
| | 751186 | Warnik | 290 | - | - | 498 | 18 | 2,5 | 230 | 459,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 69,60 |

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 | 681,00 |
| 751220 | 288 | 602 | 18 | 2,4 | 230 | 890,00 |



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



| 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 | 104,00 |

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



1

2

3

| Lp. | Nr kat. | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|------|---------|--------------|
| 1. | 420012 | 310 | - | 25,50 |
| 2. | 420032 | 315 | - | 31,80 |
| 3. | 420052 | 310 | 0,08 | 34,50 |

STO JAK NA KARTĘ MENU



| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 486031 | 102 | 11,05 |

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



1



2

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|-------------|
| 1. | 486025 | 120 | 43 | 37 | 6,30 |
| 2. | 486026 | 120 | 43 | 37 | 2,70 |

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wewnątrz 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 | 248,00 |
| | 385140 | Termos | 230 | 560 | 14,0 | 352,00 |
| 2. | 383140 | Tacka ociekowa | 140 | 20 | - | 28,40 |


TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu


TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 383250 | Termos | - | 360 | 2,5 | 93,80 |
| 2. | 383140 | Tacka ociekowa | 140 | 20 | - | 28,40 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 383400 | Termos | - | 380 | 4,0 | 142,00 |
| | 383500 | Termos | - | 430 | 5,0 | 183,00 |
| 2. | 383140 | Tacka ociekowa | 140 | 20 | - | 28,40 |



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 382150 | 1,5 | 46,60 |
| 382200 | 2,0 | 50,10 |



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 |
|---------------|------|---------|--------------|
| 382151 | 245 | 1,5 | 69,40 |
| 382201 | 285 | 2,0 | 77,20 |



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy

INOX

| Nr kat. | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|---------|---------------|
| 386100 | 235 | 1,00 | 153,00 |
| 386150 | 250 | 1,50 | 162,00 |
| 386200 | 295 | 2,00 | 170,00 |



DZBANEK

INOX

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 373051 | 0,5 | 24,60 |
| 373101 | 1,0 | 40,80 |
| 373151 | 1,5 | 52,70 |
| 373201 | 1,9 | 58,10 |



DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 372035 | 0,35 | 28,90 |
| 372060 | 0,60 | 36,90 |
| 372100 | 1,00 | 42,20 |
| 372150 | 1,50 | 72,10 |
| 372200 | 2,00 | 83,70 |



DZBANEK

INOX

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 371200 | 2,0 | 72,00 |

DZBANKI

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 377170 | 1,7 | 31,90 |



DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|--------|------|---------|--------|--------------|
| 1. | 400169 | 104 | 227 | 1,5 | 6 | 23,20 |
| 2. | 400177 | 78-60 | 153 | 0,50 | 6 | 11,20 |
| | 400008 | 97-72 | 201 | 1,00 | 6 | 13,35 |
| | 400175 | 112-86 | 240 | 1,85 | 6 | 23,10 |
| 3. | 400176 | 114-90 | 234 | 1,45 | 6 | 23,60 |
| 4. | 400378 | 120 | 248 | 2,50 | 1 | 25,50 |



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 | 3585,00 |

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- łatwy do utrzymania w czystości
- czynnik chłodzący: R290
- wydajny kompresor
- 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 | 8060,00 |

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 468001 | 265 | 350 | 560 | 8 | 372,00 |

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 | 384,00 |

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 | 336,00 |

POKRYWA



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 409250 | 250 | 110 | 63,10 |

PÓLMISEK

- rant 3 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 401252 | 254 | 183 | 18,95 |
| 401302 | 302 | 202 | 23,30 |
| 401352 | 348 | 233 | 26,50 |
| 401402 | 392 | 262 | 37,90 |
| 401502 | 498 | 346 | 58,60 |

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 406250 | 270 | 210 | 25 | 39,30 |
| 406280 | 300 | 235 | 25 | 43,50 |
| 406310 | 325 | 250 | 25 | 41,60 |
| 406340 | 355 | 275 | 25 | 58,20 |
| 406400 | 420 | 295 | 25 | 72,80 |
| 406460 | 480 | 340 | 25 | 97,40 |
| 406550 | 580 | 365 | 25 | 157,00 |

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 | 15,95 |
| | 412400 | 405 | - | - | 25 | 24,80 |
| 2. | 411450 | - | 405 | 305 | | 25,40 |
| | 411500 | - | 460 | 360 | | 26,80 |
| | 411560 | - | 510 | 380 | | 45,20 |
| | 411650 | - | 650 | 450 | | 60,80 |



TACA LAMINOWANA

- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzoszowy
- powlekana powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414020

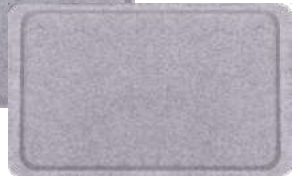
| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|--------------|
| 1. | 414020 | 530 | 325 | 44,10 |
| 2. | 410550 | 550 | 400 | 39,90 |



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 | 42,80 |
| 2. | 413460 | 460 | 360 | 20 | 38,80 |
| 3. | 413530 | 530 | 325 | 17 | 45,90 |



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 414371 | 530 | 370 | 15 | 57,10 |

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 |
|-----|---------------|------|------|------|--------------|
| 1. | 414531 | 530 | 325 | 15 | 58,30 |
| 2. | 414532 | 530 | 325 | 15 | 52,00 |
| 3. | 414533 | 530 | 325 | 15 | 52,00 |

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 | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|---------------|
| 1. | 413001 | 530 | 325 | 43,90 |
| 2. | 413010 | 530 | 325 | 118,00 |

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|--------------|
| 1. | 413031 | 530 | 325 | - | 39,30 |
| 2. | 413033 | 456 | 356 | - | 26,20 |
| 3. | 413032 | 415 | 305 | - | 20,80 |

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytnymi



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 414090 | 430 | 305 | 30 | 20,40 |

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 | 9,40 |
| 413252 | ■ | 250 | 350 | 9,40 |
| 413253 | ■ | 250 | 350 | 9,40 |
| 413254 | ■ | 250 | 350 | 8,94 |
| 413255 | ■ | 250 | 350 | 9,50 |
| 413256 | ■ | 250 | 350 | 9,66 |

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------------|
| 413301 | ■ | 300 | 400 | 10,70 |
| 413302 | ■ | 300 | 400 | 10,70 |
| 413303 | ■ | 300 | 400 | 10,70 |
| 413304 | ■ | 300 | 400 | 10,80 |
| 413305 | ■ | 300 | 400 | 10,80 |

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------------|
| 413351 | ■ | 350 | 450 | 16,00 |
| 413353 | ■ | 350 | 450 | 16,00 |
| 413354 | ■ | 350 | 450 | 16,00 |
| 413355 | ■ | 350 | 450 | 16,00 |
| 413356 | ■ | 350 | 450 | 16,15 |

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 | 200,00 |

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 | 69,30 |

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 | 141,00 |
| 419100 | Witryna chłodnicza | 530 | 325 | 240 | 373,00 |
| 419112 | Wkład chłodzący | 200 | 120 | 30 | 29,00 |

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 | 141,00 |
| 414020 | Taca GN 1/1 mahoniowa gładka | 530 | 325 | - | 44,10 |
| 413001 | Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa | 530 | 325 | - | 43,90 |

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 | - | - | - | 141,00 |
| 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 | 141,00 |
| 111060 | Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej | 530 | 325 | 65 | 56,70 |

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 łupka 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 ŁUPKA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 399101 | 200 | 200 | 5 | 13,85 |
| 399102 | 200 | 100 | 5 | 7,39 |
| 399103 | 300 | 300 | 5 | 22,60 |
| 399104 | 300 | 200 | 5 | 15,65 |



1

2

KOLUMNA BUFETOWA

| Lp. | Nr kat. | Kolor | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|-------|--------|------|------|------|------------|
| 1. | 815601 | ● | Wysoka | 150 | 150 | 570 | 302,00 |
| 2. | 815621 | ● | Niska | 150 | 150 | 355 | 213,00 |

INOX

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Pasabahce
PROFESSIONAL



1



2



3



4



5

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|------|--------|------------|
| 1. | 400283 | Misczka finger food | 110 | 6 | 4,01 |
| 2. | 400284 | Misczka finger food | 96 | 6 | 4,03 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|------|------|----------|--------|------------|
| 3. | 400263 | Kieliszek finger food | 59 | 70 | 0,085 | 6 | 3,07 |
| 4. | 400286 | Naczynie finger food | 83 | 59 | 0,220 | 12 | 5,68 |
| 5. | 400341 | Naczynie finger food | 90 | 54 | 0,225 | 4 | 6,39 |

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 | 53,00 |
| 399112 | GN 1/2 | 325 | 265 | 5 | 1 | 28,40 |
| 399113 | GN 1/3 | 325 | 175 | 5 | 1 | 20,40 |
| 399114 | GN 1/4 | 265 | 160 | 5 | 1 | 17,10 |

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|------------|
| 399101 | 200 | 200 | 5 | 1 | 13,85 |
| 399103 | 300 | 300 | 5 | 1 | 22,60 |
| 399117 | 100 | 100 | 5 | 4 | 13,90 |

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 399118 | 300 | 5 | 1 | 42,30 |
| 399119 | 300 | 5 | 1 | 21,50 |
| 399120 | 330 | 5 | 1 | 25,50 |

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytemi



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|------|------|------|--------|------------|
| 399122 | GN 1/2 | 325 | 265 | 5 | 1 | 26,60 |

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|------------|
| 399102 | 200 | 100 | 5 | 1 | 7,39 |
| 399104 | 300 | 200 | 5 | 1 | 15,65 |
| 399115 | 400 | 250 | 5 | 1 | 26,00 |
| 399116 | 400 | 120 | 5 | 1 | 13,25 |

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

- stal gładka

INOX



| Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|-------------|
| 546043 | 72 | 48 | 0,12 | 6,88 |

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



| Lp. | Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|---------|-------------|
| 1. | 546044 | 57 | 45 | 0,075 | 6,36 |
| 2. | 546045 | 72 | 48 | 0,120 | 5,20 |

KUBEK NA FRYTKI

INOX



| Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------------|
| 546022 | 88 | 110 | 0,3 | 22,20 |

MINI WIADERKO



| Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------------|
| 546040 | 120 | 120 | 0,90 | 29,60 |

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



| Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------------|
| 546034 | 95 | 95 | 0,400 | 17,45 |
| 546035 | 120 | 120 | 0,900 | 24,20 |

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



| Lp. | Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 546024 | 88 | 85 | 0,41 | 15,40 |
| 2. | 546025 | 88 | 85 | 0,41 | 15,45 |

MINI RONDELEK



INOX

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 546009 | 68 | 43 | 0,13 | 29,50 |
| 2. | 546010 | 110 | 60 | 0,38 | 31,50 |

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 | 8,00 |

STOJAK NA FRYTKI



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 319041 | 100 | 150 | 12,75 |



KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

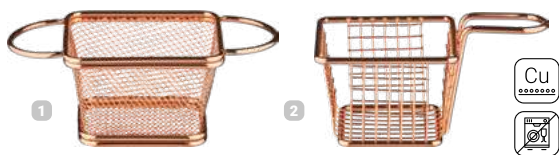
| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|------|--------------|
| 1. | 546052 | 80 | - | - | 65 | 13,05 |
| 2. | 546051 | - | 100 | 80 | 70 | 17,10 |



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 | 16,80 |
| 2. | 546064 | 100 | 100 | 70 | 18,05 |



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|------|--------------|
| 1. | 546004 | - | 103 | 92 | 72 | 31,50 |
| 2. | 546005 | - | 105 | 90 | 60 | 28,00 |





CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszelki, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

| | |
|----------------------------------|---------|
| Lampy grzewcze elektryczne | 246-247 |
| Wiszące lampy grzewcze..... | 246-247 |
| Stolik grzewczy..... | 247 |
| Lampy grzewcze gazowe..... | 248 |

| | |
|------------------------------------|-----|
| Mebel cateringowy..... | 249 |
| Pokrowce na meble cateringowe..... | 250 |
| Słupki hotelowy..... | 250 |

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

INOX



Pilot
w standardzie
w modelu
692310



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 | 386,00 |

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 | 311,00 |

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 | 350,00 |



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 | 281,00 |

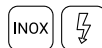
2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

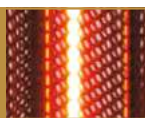
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|------|-----|------------|
| 692322 | 1050 | 90 | 100 | 2,4 | 3,0 | 230 | 649,00 |

STOLIK GRZEWCZY

- stół 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 | 683,00 |



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 | 1485,00 |
| 2. | 693211 | - | 2270 | - | - | - | 82,20 |

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 | 503,00 |
| 4. | 693226 | - | 2210 | - | - | - | 36,00 |

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 | 235,00 |

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 | 368,00 |

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 | 341,00 |

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 | 143,00 |

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 | 241,00 |

6 STOLIK BAROWY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 950141 | 800 | 1100 | 9,3 | 289,00 |

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 | ○ | 56,30 |
| | 950163 | Pokrowiec na stół 950141 | ● | 56,30 |
| 2. | 950167 | Pokrowiec na stół 950131 | ● | 44,10 |
| 3. | 950172 | Pokrowiec na stół 950112 | ○ | 46,40 |
| | 950175 | Pokrowiec na stół 950112 | ● | 46,40 |
| 4. | 950176 | Pokrowiec na stół 950118 | ○ | 58,70 |
| | 950179 | Pokrowiec na stół 950118 | ● | 58,70 |
| 5. | 950168 | Pokrowiec na krzesło 950121 | ○ | 32,40 |
| | 950171 | Pokrowiec na krzesło 950121 | ● | 32,40 |



1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|---------------|
| 689011 | 320 | 900 | 2 | 104,00 |

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 689001 | 320 | 1000 | 209,00 |

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------------|-------|------|--------------|
| 689002 | ● | 1500 | 32,00 |
| 689003 | ● | 1500 | 46,40 |



1



3



2



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe252-254
 Prowadnice do kieliszków 255
 Shakery, otwieracze do butelek,
 moździerz, sitka barmańskie 256-257
 Miarki, łyżeczki barmańskie 256-257
 Coolery, wiaderka do szampana,
 mata barmańska 258-259

Syfony do wody260-261
 Witryna chodnicza do butelek 261
 Wyciskarka do cytrusów ... 255, 261, 263-265
 Kruszarki, kostkarki, łuskarzki do lodu . 266-270

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 | 509,00 |
| 2. | 484016 | Dzbanek | - | - | - | 1,60 | - | - | - | 149,00 |
| 3. | 484020 | Dzbanek | - | - | - | 2,00 | - | - | - | 152,00 |

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 | 631,00 |
| 2. | 484016 | Dzbanek | - | - | - | 1,60 | - | - | - | 149,00 |
| 3. | 484020 | Dzbanek | - | - | - | 2,00 | - | - | - | 152,00 |

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 | 862,00 |
| 2. | 484016 | Dzbanek | - | - | - | 1,60 | - | - | - | 149,00 |
| 3. | 484020 | Dzbanek | - | - | - | 2,00 | - | - | - | 152,00 |

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 | 2105,00 |
| 484601 | Dzbanek | - | - | - | 1,25 | - | - | - | 790,00 |

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 | 6090,00 |
| 484611 | Dzbanek | - | - | - | 1,4 | - | - | 1175,00 |

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 | 9025,00 |
| 484621 | Dzbanek | - | - | - | 1,4 | - | - | - | - | 1175,00 |

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 | 6250,00 |
| 484631 | Dzbanek z poliwęglanu | - | - | - | 2,0 | - | - | - | 1195,00 |
| 484632 | Dzbanek stalowy | - | - | - | 2,0 | - | - | - | 2380,00 |
| 484633 | Dzbanek z poliwęglanu | - | - | - | 4,0 | - | - | - | 1245,00 |
| 484634 | Dzbanek stalowy | - | - | - | 4,0 | - | - | - | 2615,00 |

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



| Nr kat. | Kolor | L mm | K szt | Cena netto |
|---------|-------|------|-------|------------|
| 475975 | ● | 65 | 12 | 1,47 |

NALEWAK

- cena za sztukę



| Nr kat. | L mm | K szt | Cena netto |
|---------|------|-------|------------|
| 475980 | 103 | 1 | 8,53 |

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 472030 | 35 | 55 | 17,95 |

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 474000 | 55 | 208 | 37,30 |

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 473000 | 130 | 100 | 0,35 | 57,80 |

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 | 21,60 |
| 478030 | 295 | 255 | 355 | 70 | 31,50 |
| 478050 | 480 | 450 | 355 | 70 | 69,50 |

SITKO BARMAŃSKIE



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 472090 | 130 | 10,45 |

OTWIERACZ KELNERSKI



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 472999 | 120 | 17,45 |

OTWIERACZ KELNERSKI



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 472140 | 110 | 9,26 |

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 472200 | 210 | 22,50 |

OTWIERACZ



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 472100 | 127 | 8,83 |

NÓŻ DO OBIERANIA



| Nr kat. | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|------------|
| 285092 | 100 | 11,55 |

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|-------------|------------|
| 474301 | 0,020-0,040 | 15,70 |
| 474302 | 0,025-0,050 | 15,80 |

MIARKA



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 474251 | 0,25 | 31,00 |

NACZYNIĘ DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Paşabahçe
PROFESSIONAL

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 400330 | 107 | 150 | 0,725 | 6 | 22,10 |

SHAKER BOSTOŃSKI

| Lp. | Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|-------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 476002 | ● | 90 | 180 | 0,9 | 11,20 |
| 2. | 476000 | ● | 90 | 180 | 0,9 | 18,65 |



SHAKER DO KOKTAJLI

• 3-częściowy

| Lp. | Nr kat. | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|---------|--------------|
| 1. | 476070 | 0,7 | 57,80 |
| 2. | 476051 | 0,5 | 29,00 |
| | 476071 | 0,7 | 30,60 |



KUBEK STALOWY DO SHAKERA

| Lp. | Nr kat. | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|------|---------|--------------|
| 3. | 472014 | 130 | 0,53 | 14,80 |

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 | 16,85 |
| 340351 | 350 | 250 | 10 | 34,70 |

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|--------|--------------|
| 1. | 472010 | 200 | 1 | 16,00 |
| 2. | 472011 | 285 | 1 | 11,30 |
| 3. | 472012 | 202 | 12 | 0,80 |
| 4. | 472020 | 210 | 1 | 14,80 |
| 5. | 472013 | 280 | 1 | 5,40 |



MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|--------------|
| 1. | 473900 | 590 | 80 | 16 | 34,20 |
| 2. | 473910 | 450 | 300 | 10 | 47,50 |

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 477100 | 240 | 150 | 105 | 40,20 |

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 473500 | 500 | 160 | 90 | 105,00 |

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 474310 | 550 | 100 | 150 | 130,00 |

POJEMNIK BARMAŃSKI



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 815025 | 120 | 140 | 48,60 |



**POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY
DO ŁODU**



- ociekacz i szczytce do lodu w komplecie

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 479200 | 150 | 220 | 2 | 132,00 |



**POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY
DO WINA**



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 477201 | 1,9 | 55,60 |



COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 477280 | 272 | 204 | 194 | 50,40 |



PODSTAWA DO WIADERKA

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|---------------|
| 478610 | 600 | 172,00 |



PODSTAWA DO WIADERKA

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------------|------|---------------|
| 478680 | 680 | 172,00 |



WIADERKO DO SZAMPANA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------------|
| 477771 | 210 | 205 | 4,5 | 50,80 |



WIADERKO DO SZAMPANA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------------|
| 477351 | 200 | 205 | 4,5 | 43,40 |

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 | 248,00 |

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 | 300,00 |

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- 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 gwarancji



| Nr kat. | Produkt | K szt. | Cena netto |
|---------|-------------|--------|------------|
| 500010 | Naboje SODA | 10 | 19,00 |

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 | 172,00 |

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 przepelnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|---------------|
| 500521 | 1 | 151,00 |



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 | 9,44 |



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 473012 | 185 | 225 | 710 | 241,00 |

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
- klasa energetyczna: B
- zużycie energii kWh/rok: 627



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|-------|-------|-----|----------------|
| 882151 | 600 | 530 | 870 | 129 | +2/+8 | 0,105 | 230 | 1890,00 |

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.



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgastr.com



| 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 | 2130,00 |


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 | 2325,00 |


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 | 3320,00 |



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 | 3465,00 |



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 $\varnothing=0,3$ 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 | 22760,00 |



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 | 1625,00 |

Pojemnik, dociskacz 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 pokrywa 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 | 810,00 |



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 | 19000,00 |



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



| 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 | 969,00 |

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 | 6255,00 |

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 471000 | 160 | 135 | 270 | 148,00 |

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 | 1125,00 |

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



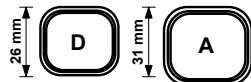
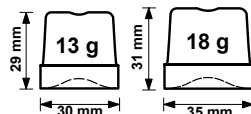
- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane 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 | 13400,00 |

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



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema
stalgastr.com



1

do 21 kg/24h



2

do 21 kg/24h



5

do 48 kg/24h

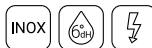


6

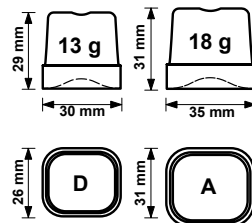
do 72 kg/24h

| 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 | 4320,00 |
| 2. | 872213 | do 21 kg/24 h (~1690) | 4 (~310) | D | 355 | 404 | 590 | 4,5 | 0,32 | 230 | 4720,00 |
| 3. | 872281 | do 29 kg/24 h (~1610) | 9 (~530) | A | 390 | 460 | 690 | 5,1 | 0,37 | 230 | 5800,00 |
| 4. | 872331 | do 38 kg/24 h (~1940) | 16 (~950) | A | 500 | 580 | 800 | 3,3 | 0,37 | 230 | 6650,00 |
| | 872421 | do 42 kg/24 h (~2440) | 16 (~950) | A | 500 | 580 | 800 | 4,0 | 0,45 | 230 | 6845,00 |
| 5. | 872461 | do 48 kg/24 h (~2610) | 25 (~1470) | A | 500 | 580 | 910 | 4,0 | 0,50 | 230 | 7495,00 |
| 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 | 10290,00 |
| | 872901 | do 95 kg/24 h (~5270) | 55 (~3240) | A | 738 | 600 | 1130 | 2,5 | 0,85 | 230 | 10640,00 |

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



Wzór kostki



- 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 ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872212 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 | 4345,00 |
| 2. | 872214 | do 21 kg/24 h (~1690) | 4 (~310) | D | 355 | 404 | 590 | 20,0 | 0,32 | 230 | 4720,00 |
| 3. | 872282 | do 29 kg/24 h (~1610) | 9 (~530) | A | 390 | 460 | 690 | 14,0 | 0,37 | 230 | 5800,00 |
| 4. | 872332 | do 38 kg/24 h (~1940) | 16 (~950) | A | 500 | 580 | 800 | 13,0 | 0,37 | 230 | 6650,00 |
| | 872422 | do 42 kg/24 h (~2440) | 16 (~950) | A | 500 | 580 | 800 | 15,0 | 0,45 | 230 | 7105,00 |
| 5. | 872462 | do 48 kg/24 h (~2610) | 25 (~1470) | A | 500 | 580 | 910 | 14,0 | 0,50 | 230 | 7495,00 |
| 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 | 10290,00 |
| | 872902 | do 95 kg/24 h (~5270) | 55 (~3240) | A | 738 | 600 | 1130 | 14,2 | 0,85 | 230 | 10640,00 |



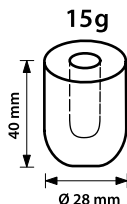
do 26 kg/24h

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 | 3285,00 |

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: stalgastr.com



Wzór łuski



1

do 113 kg/24h

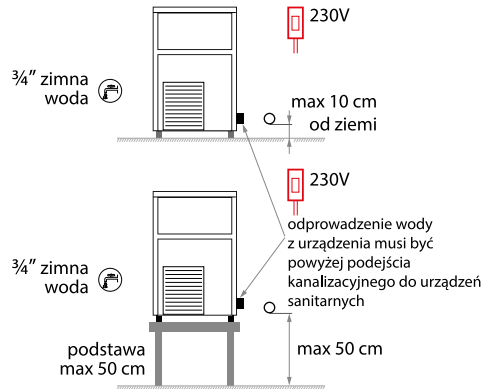


2

do 153 kg/24h

| Lp. | Nr kat. | Chłodzenie | Wydajność kg/24h (~łuski) | V kg | W mm | D mm | H mm | Zużycie wody litry/kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|------------|---------------------------|------|------|------|------|-----------------------|------|-----|-----------------|
| 1. | 873901 | Powietrzem | do 113 | 20 | 500 | 660 | 800 | 1,0 | 0,55 | 230 | 14400,00 |
| | 873902 | Wodą | do 113 | 20 | 500 | 660 | 800 | 6,3 | 0,55 | 230 | 14400,00 |
| 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 | 482 |
| 820161 | |



| Nr kat. | Nr strony |
|---------------|-----------|
| 822990 | 482 |



| Nr kat. | Nr strony |
|---------------|-----------|
| 822998 | 482 |

TABLETKI SOLNE



| Nr kat. | Nr strony |
|---------------|-----------|
| 820999 | 482 |

FILTR DO WODY



| Nr kat. | Nr strony |
|---------------|-----------|
| 822825 | |
| 822827 | 479 |
| 822829 | |
| 822831 | |

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



| Nr kat. | Nr strony |
|---------------|-----------|
| 823998 | 479 |



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy273, 275-276
Podgrzewacz filiżanek 273
Lodówka na mleko do kawy 274
Młynek do mielenia kawy 277
Stół pod ekspres 278

Dzbanki, tampery, odbijak do fusów,
dyspenser do przypraw 279-280
Chemia do ekspresów281
Szkło do kawiarni281-282

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|------|------|-----|-----------------|
| 486812 | 410 | 500 | 580 | 8 | 20,5 | 2,9 | 230 | 10500,00 |

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów instant np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja świeżego mleka
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- zbiornik na kawę 2x 700 g
- zbiornik na proszek 2x 1,8 l
- dysza do gorącej wody
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- automatyczna funkcja samoczyszczenia
- używać zabielaacza do kawy, nie mleka w proszku



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|------|------|-----|-----------------|
| 486860 | 405 | 540 | 660 | 6 | 30 | 2,9 | 230 | 21500,00 |

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

| Nr kat. | Produkt | Cena netto |
|---------------|---------------------|---------------|
| 648011 | Odkamieniacz | 25,20 |
| 820078 | Tabletki czyszczące | 14,25 |
| 822310 | Filtr do ekspresu | 150,00 |


POGRZEWCZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 3 poziomy z grzaniem
- obudowa za szkła hartowanego i stali

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|-------|-----|----------------|
| 486001 | 320 | 420 | 470 | 11 | 0,075 | 230 | 2000,00 |

ŁODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z podgrzewaniem filiżanek
- lodówka o pojemności 3,5 l



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|------|------|------|-----|----------------|
| 844486 | 310 | 430 | 640 | 3,5 | -1~5 | 32,5 | 0,17 | 230 | 4690,00 |



ŁODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 4 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|------|------|-------|-----|----------------|
| 844108 | 240 | 470 | 472 | 8 | 1-5 | 12 | 0,065 | 230 | 2000,00 |

ŁODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|------|------|-------|-----|----------------|
| 844110 | 240 | 420 | 610 | 10 | 1-5 | 14 | 0,065 | 230 | 2690,00 |



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

| 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 | 1280,00 |

EKSPRESY KOLBOWE

- profesjonalne, niezawodne, automatyczne ekspresy kolbowe do parzenia kawy, zaprojektowane do stworzyć perfekcyjnego espresso
- miedziany bojler
- różne kształty i kolory pozwolą na dopasowanie się do istniejących przestrzeni
- antywibracyjne nożki z tworzywa
- wszystkie ekspresy posiadają automatyczne, programowalne sterowanie
- dostępne wersje 1, 2 i 3-grupowe

EKSPRES DO KAWY, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- obudowa wykonana ze stali
- grupa „tall-cup” h=105/135 mm
- wbudowane manometr
- pompa wibracyjna
- dysza do wrzątku
- dysza do pary wodnej
- elektroniczna regulacja temp. bojlera kontrolowana z panelu
- panel dotykowy, 4 programy, przycisk ręcznego dozowania i zawór gorącej wody
- możliwość zamówienia wersji z podłączeniem do sieci wodnej



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V zbiornika litry | V bojlera litry | M kg | P bojlera kW | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-------------------|-----------------|------|--------------|------|-----|----------------|
| 486010 | 250 | 430 | 330 | 3 | 1,2 | 16 | 1,45 | 1,5 | 230 | 6480,00 |

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

- system automatycznego uzupełniania poziomu wody
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- wbudowane dwa manometry
- 1 dysza do wrzątku
- 2 dysze do pary
- wolumentryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | V bojlera litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|-----------|------|------|------|-----------------|------|------|-----|-----------------|
| 486020 | 2-grupowy | 760 | 525 | 492 | 10,5 | 57 | 4,5 | 400 | 12540,00 |
| 486030 | 3-grupowy | 1000 | 525 | 492 | 17 | 71 | 5,4 | 400 | 16280,00 |

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- pompa wolumetryczna z by-passem
- elektroniczny wyświetlacz
- panel z przyciskami podświetlany LED, 4 przyciski na grupę, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samoczynny program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion”
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | V bojlera litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|-----------|------|------|------|-----------------|------|------|-----|-----------------|
| 486320 | 2-grupowy | 813 | 561 | 494 | 10,5 | 57 | 4,5 | 400 | 16450,00 |
| 486330 | 3-grupowy | 1053 | 561 | 494 | 17 | 71 | 5,4 | 400 | 20450,00 |

AUTOMATYCZNA DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA

- dysza do spieniania mleka posiada regulowaną kontrolę temperatury EPS

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|---------------------------------|---------------|
| 486325 | Pasuje do modeli 486320, 486330 | 941,00 |



EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- mechaniczny system ekstrakcji kawy uruchamiany za pomocą uchwytu
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu wody w bojlerze
- miedziany bojler z oknem do podglądu
- grupa „standard” h=65 mm
- wysokość całkowita h=793 mm



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | V bojlera litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|-----------|------|------|------|-----------------|------|------|-----|-----------------|
| 486420 | 2-grupowy | 760 | 550 | 500 | 13,5 | 57 | 4,5 | 400 | 16100,00 |
| 486430 | 3-grupowy | 1000 | 550 | 500 | 21 | 71 | 5,4 | 400 | 20330,00 |

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

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



2

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



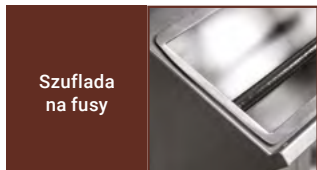
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 486500 | 170 | 340 | 430 | 0,5 | 0,27 | 230 | 1760,00 |

| 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 | 2070,00 |

STÓŁ 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 |

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

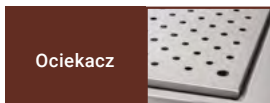
INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|----------------|
| 486710 | 1500 | 700 | 1000 | 4230,00 |



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 | Szalka WxD mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|------|-----------|--------------|---------------|
| 730011 | 140 | 205 | 41 | 132x125 | 0,4 | 0,62 | 0,1 | 301,00 |
| 730012 | 140 | 205 | 41 | 132x125 | 0,4 | 2,2 | 1 | 239,00 |
| 730013 | 140 | 205 | 41 | 132x125 | 0,4 | 5,2 | 1 | 244,00 |

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 | 65,90 |

DISPENSER DO PRZYPRAW



| Lp. | Nr kat. | Opis | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 363200 | Do cynamonu | 70 | 130 | 0,4 | 25,20 |
| 2. | 363300 | Do czekolady | 70 | 130 | 0,4 | 26,20 |
| 3. | 363150 | Do cukru pudru | 70 | 130 | 0,4 | 25,40 |

SZUFLADA Z ODBIJKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łąkowy 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 | 253,00 |
| 2. | 486018 | 245 | 345 | 90 | 305,00 |

DZBANEK EMALIOWANY

- do spieniania mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie



| Nr kat. | Kolor | V litry | Cena netto |
|---------|-------|---------|------------|
| 376035 | ● | 0,35 | 75,50 |
| 376036 | ● | 0,35 | 75,50 |
| 376045 | ● | 0,45 | 80,60 |
| 376046 | ● | 0,45 | 80,60 |

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 372035 | 0,35 | 28,90 |
| 372060 | 0,60 | 36,90 |
| 372100 | 1,00 | 42,20 |
| 372150 | 1,50 | 72,10 |
| 372200 | 2,00 | 83,70 |

TAMPER



| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 486013 | 58 | 90 | 0,4 | 75,00 |

TAMPER



| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 486113 | 58 | 85 | 0,32 | 69,00 |

TAMPER



| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 486012 | 58 | 94 | 0,4 | 99,00 |

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce



| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------|------------|
| 486005 | ● | 125 | 140 | 30 | 31,00 |

STACJA TAMPINGOWA

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm



| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------|------------|
| 486006 | ●/● | 80 | 140 | 55 | 59,00 |

PLYN 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 | 25,30 |

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 | 26,50 |
| 648050 | 5 | 86,50 |
| 648100 | 10 | 169,00 |

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|--------------|
| 820078 | 14,25 |

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 648011 | 1,0 | 25,20 |

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. 139-157



SZKLANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400195 cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



1



2



3

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400195 | 60-45 | 55 | 0,075 | 6 | 6,08 |
| 2. | 400098 | 76-49 | 110 | 0,240 | 12 | 6,74 |
| 3. | 400099 | 82-55 | 149 | 0,380 | 12 | 9,81 |

Luce Bormioli
ITALY



FILIŻANKA 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
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|--------|--------------|
| 400903 | 98 | 88 | 0,3 | 2 | 49,60 |

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- 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. | 400904 | Kubek | 85 | 113 | 0,32 | 2 | 48,40 |
| 2. | 400905 | Szklanka | 82 | 113 | 0,27 | 2 | 31,50 |



1



2

KUBEK ICONIC

Pasabahce



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 400353 | 78 | 103 | 0,330 | 24 | 8,73 |

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 | 8,00 |



SZKLANKA DO IRISH COFFEE

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|----------|--------|--------------|
| 400063 | 76-69 | 146 | 0,225 | 12 | 11,55 |



SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 400018 | 72-47 | 80 | 0,140 | 12 | 4,24 |



SZKLANKA DO LATTE

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|-------|------|----------|--------|--------------|
| 400193 | 78-68 | 146 | 0,260 | 12 | 9,74 |
| 400196 | 84-75 | 162 | 0,360 | 6 | 9,99 |
| 400197 | 91-75 | 175 | 0,455 | 6 | 13,00 |



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 284-288
Porcjonery, kuwety,
pucharki do lodów 289-291
Worki, końcówki do wyciskania 292
Noże cukiernicze, papier do pieczenia, ... 294
Urządzenie do gorącej czekolady 295

Wycinarki, ubijak, wybierak 295
Patery do tortów i owoców 296-298
Palnik, foremki do crème brûlée 298
Miesiarki planetarne 299-301
Witryny chłodnicze 302

SYFONY

iSi



- 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 nabożów firmy iSi, używanie innych nabożów powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI CREATIVE WHIP STANDARD

- dostępny w dwóch modnych kolorach
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- 2 końcówki z tworzywa w komplecie: gwiazdka, tulipan
- do pracy z zimnymi produktami

NOWOŚĆ

| Lp. | Nr kat. | Kolor | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-------|---------|------------|
| 1. | 500052 | ○ | 0,5 | 225,00 |
| 2. | 500053 | ● | 0,5 | 225,00 |



SYFON ISI CREATIVE WHIP PREMIUM

- dostępny w jednym kolorze
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- w komplecie 3 końcówki ze stali nierdzewnej: gwiazdka, tulipan, prosta
- do pracy z zimnymi produktami

NOWOŚĆ

| Nr kat. | Kolor | V litry | Cena netto |
|---------|-------|---------|------------|
| 500054 | ● | 0,5 | 255,00 |



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 | 489,00 |
| 500026 | Naboje Nitro | 16 | - | 47,30 |

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY I SI

- 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**



Kończówka
tulipan
w standardzie



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 500051 | 0,5 | 285,00 |
| 500101 | 1,0 | 340,00 |

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bazarze 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 | 355,00 |
| 500210 | 1,0 | 483,00 |

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 bazarze 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

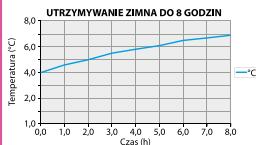


3 końcówki
w standardzie

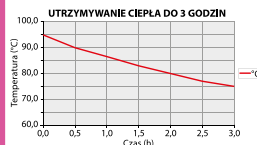


| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 500305 | 0,5 | 451,00 |

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

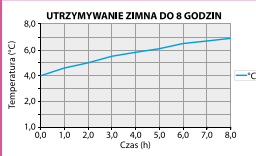


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej 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 | 805,00 |

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

• akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 KOŃCÓWKA PROSTA

| | |
|---------|------------|
| Nr kat. | Cena netto |
| 500001 | 28,20 |

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

| | |
|---------|------------|
| Nr kat. | Cena netto |
| 500002 | 29,40 |

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

| | |
|---------|------------|
| Nr kat. | Cena netto |
| 500006 | 74,10 |

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

| | |
|---------|------------|
| Nr kat. | Cena netto |
| 500007 | 90,70 |

5 SITKO Z LEJKIEM

| | |
|---------|------------|
| Nr kat. | Cena netto |
| 500009 | 138,00 |



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 | 40,40 |
| 500017 | Naboje Professional | 50 | 83,00 |

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 | 47,30 |

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 | 177,00 |
| 500350 | 1,0 | 221,00 |

KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|---------------|
| 535012 | 200 | 250 | 7,3 | 207,00 |

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 | 69,80 |
| 2. | 535031 | Kuweta | 360 | 250 | 80 | 5 | 73,30 |
| 3. | 535024 | Pokrywa do 535031 | 360 | 250 | - | - | 26,00 |
| 4. | 535025 | Pokrywa do 535032 | 360 | 165 | - | - | 22,00 |



KUWETA DO LODÓW

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|---------|--------------|
| 5. | 535014 | 360 | 165 | 120 | 5 | 60,70 |
| 6. | 535017 | 360 | 250 | 80 | 5 | 62,90 |



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|---------------|------|------------|
| 533260 | przezroczysty | 260 | 24,50 |

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 536004 | 95 | 270 | 90 | 84,30 |

PLŪCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwiają 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 | 1290,00 |

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium



| Nr kat. | Gramatura | Cena netto |
|---------|--------------------|------------|
| 530300 | 1/30, porcja ~23 g | 146,00 |
| 530400 | 1/40, porcja ~17 g | 143,00 |

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | Gramatura | Cena netto |
|---------|--------------------|------------|
| 531300 | 1/30, porcja ~23 g | 169,00 |
| 531360 | 1/36, porcja ~19 g | 169,00 |
| 531400 | 1/40, porcja ~17 g | 169,00 |



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

| Nr kat. | Gramatura | Cena netto |
|---------|--------------------|------------|
| 532300 | 1/30, porcja ~23 g | 178,00 |
| 532360 | 1/36, porcja ~19 g | 178,00 |
| 532400 | 1/40, porcja ~17 g | 178,00 |



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 | 8,89 |
| 2. | 400596 | 116 | 125 | 0,300 | 6 | 13,60 |
| 3. | 400597 | 130 | 90 | 0,375 | 12 | 9,62 |

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 4. | 400621 | 104 | 94 | 0,260 | 6 | 7,73 |
| 5. | 400623 | 125 | 180 | 0,300 | 6 | 21,80 |



1



2



3



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|--------|------|----------|--------|--------------|
| 1. | 400086 | 100-65 | 82 | 0,28 | 6 | 7,06 |
| 2. | 400096 | 114-72 | 105 | 0,29 | 6 | 10,00 |
| 3. | 400097 | 102-68 | 142 | 0,27 | 6 | 10,05 |
| 4. | 400343 | 98-70 | 103 | 0,25 | 12 | 12,35 |
| 5. | 400240 | 100-70 | 98 | 0,25 | 12 | 13,50 |



4



5

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1



2



3



4



5



6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 515020 | 2 | 1,60 |
| 515030 | 3 | 1,60 |
| 515040 | 4 | 1,60 |
| 515050 | 5 | 1,60 |
| 515060 | 6 | 1,60 |
| 515070 | 7 | 1,60 |
| 515080 | 8 | 2,18 |
| 515110 | 11 | 1,84 |
| 515120 | 12 | 2,07 |
| 515130 | 13 | 1,84 |
| 515140 | 14 | 1,84 |
| 515150 | 15 | 1,84 |
| 515180 | 18 | 8,40 |

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 514020 | 2 | 1,60 |
| 514040 | 4 | 1,60 |
| 514080 | 8 | 1,60 |
| 514100 | 10 | 1,60 |

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 516050 | 5 | 8,40 |
| 516060 | 6 | 8,56 |

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 517011 | 13 | 3,0 | 1,20 |

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 517020 | 8 | 1 | 1,20 |
| 517021 | 10 | 2 | 1,60 |

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 517030 | 12 | 1,5 | 1,60 |
| 517031 | 16 | 2,0 | 1,20 |



ROLKA DZIURKUJĄCA



| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 504010 | 60 | 210 | 7,20 |

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 511252 | 250 | 7,20 |
| 511302 | 300 | 12,60 |

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 501125 | 125 | 97 | 2,80 |

| Nr kat. | L mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|--------|------------|
| 510010 | 300 | 100 | 67,20 |
| 510011 | 460 | 100 | 91,90 |

WYCINARKI

- gładkie



| Nr kat. | W mm | H mm | Cena netto |
|---------------|--------|------|---------------|
| 528010 | 20-110 | 30 | 102,00 |

PIERŚCIEŃ
CUKIERNICZO-KUCHARSKI



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 528034 | 80 | 45 | 15,95 |
| 528035 | 100 | 45 | 19,25 |
| 528036 | 120 | 45 | 21,70 |

RANT CUKIERNICZY
REGULOWANY



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|---------|------|--------------|
| 528103 | 120-300 | 75 | 28,10 |

INOX

SZPATUŁA DO MASY
CUKIERNICZEJ



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 261090 | 100 | 19,25 |

KUBEK STAŁOWY
DO PRZESIEWANIA



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 074450 | 120 | 130 | 19,20 |

INOX

UBIJAK PIANY

- 24 druty



SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 503220 | 100 | 220 | 19,45 |

PĘDZELEK

- drewniana rączka



| Nr kat. | W mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 523040 | 40 | 10,15 |
| 523080 | 80 | 28,30 |

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 313251 | 250 | 16,85 |
| 313301 | 300 | 19,80 |
| 313401 | 400 | 22,20 |

WĄLEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 524390 | 85 | 395 | 265,00 |

NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

NOWOŚĆ

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



Ostrze ząbkowane



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów ostrze gładkie



Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------------|-------|--------------|
| 1. | 252351 | Nóż do krojenia ciast | 350 | 64,00 |
| 2. | 253351 | Nóż do biszkoptów | 350 | 49,00 |
| 3. | 261250 | Szpatuła cukiernicza | 250 | 45,00 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------------|-------------------------------|-------|--------------|
| 4. | 261300 | Szpatuła cukiernicza | 300 | 49,00 |
| 5. | 261301 | Nóż, szpatuła cukiernicza | 350 | 39,00 |
| 6. | 263250 | Szpatuła cukiernicza, kątowna | 250 | 55,00 |

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 | 150,00 |
| 2. | 521380 | ● | 380 | - | 100 | -25 + 230 | 1 | 67,30 |



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 | - | 160,00 |
| 2. | 510023 | Stojak | - | 190 | - | - | 21,80 |



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

INOX

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|---------------|
| 527170 | 7 noży | 188,00 |



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------------|--------|---------------|
| 527250 | 5 noży | 152,00 |

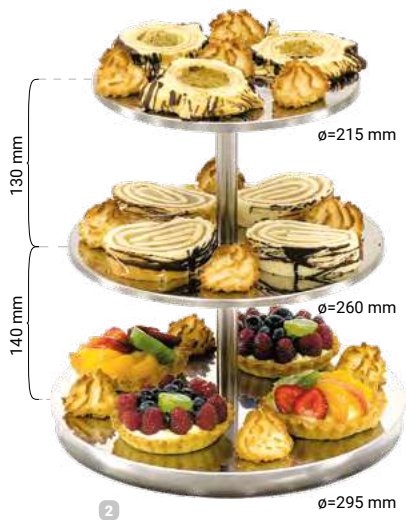
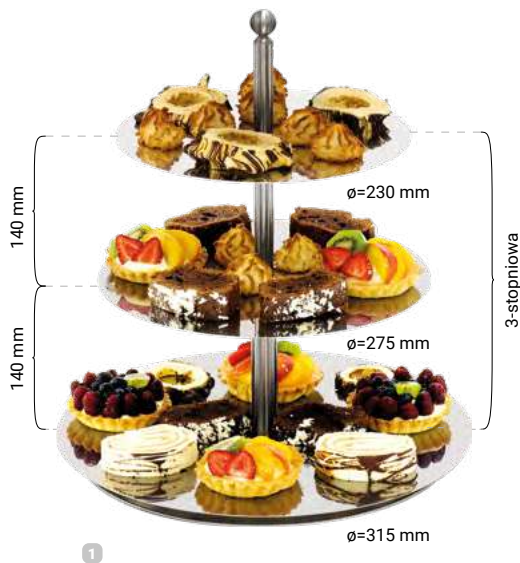


URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- 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 | 2205,00 |

PATERY DO TORTÓW



1 PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabela)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

| Nr kat. | Produkt | H mm | Cena netto |
|---------|-------------|------|------------|
| 542030 | 3-stopniowa | 480 | 471,00 |

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 542031 | 300 | 261,00 |

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 545011 | 330 | 50 | 102,00 |



4 ŁOPATKA DO TORTU

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 355440 | 235 | 33,90 |





2



1

MINI PATERY

• pokrywa w komplecie

| Lp. | Nr kat. | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------|--------|--------------|
| 1. | 545016 | 198 | 1 | 25,00 |
| 2. | 545018 | 187 | 1 | 21,70 |

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|------|--------|--------------|
| 545015 | 370 | 117 | 1 | 49,40 |
| 545044 | 260-130 | 121 | 1 | 42,20 |

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 545024 | 320 | 128 | 1 | 46,50 |

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 545025 | 320 | 110 | 1 | 55,40 |

PATERA Z KŁOSZEM

• pokrywa w komplecie



| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|--------|--------------|
| 545014 | 320 | 262 | 1 | 82,10 |

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 | 18,55 |
| 2. | 545030 | 82-69 | 219 | 3 x 0,230 | 1 | 16,80 |

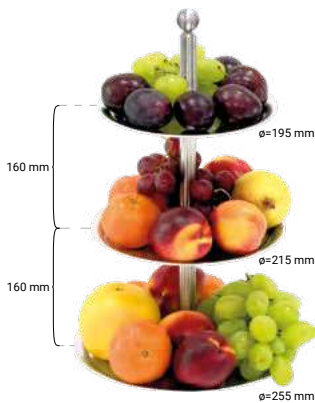


PATERA Z KŁOSZEM

• pokrywa w komplecie



| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|------|--------|--------------|
| 545034 | 260-130 | 259 | 1 | 70,30 |



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 544030 | 420 | 250,00 |

INOX



INOX

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 544032 | 500 | 298,00 |

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Parabrotte



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|-------|------|---------|------------|
| 400088 | 92-54 | 58 | 0,180 | 5,02 |

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



Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|---------|------------|
| 1. | 500600 | 128 | 65 | 170 | 0,04 | 88,90 |
| 2. | 500700 | 153 | 74 | 179 | 0,045 | 102,00 |

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 | 2480,00 |
| 783071 | 230 | 250 | 400 | 410 | 7 | 20 | 0,3 | 230 | 3040,00 |

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 | 4150,00 |

MULTIFUNKCYJNA MIESIARKA PLANETARNA

- urządzenie multifunkcyjne, może pracować z każdym rodzajem ciasta, również ciężkiego
- max. ilość mąki:
783101 - 2,5 kg
783201 - 5 kg
- 3 oddzielne sterowania do każdego narzędzia z zakresem do 10 prędkości na każdym poziomie
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer, stoper i sygnał dźwiękowy końca cyklu



NOWOŚĆ



Zakres obrotów uzależniony od narzędzi po 10 prędkości

hak: 783101 od 52 do 242 RPM
783201 od 60 do 240 RPM

łopata: 783101 od 52 do 323 RPM
783201 od 60 do 320 RPM

różga: 783101 od 52 do 500 RPM
783201 od 60 do 503 RPM



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|---------|------|------|-----|----------------|
| 1. | 783101 | 420 | 510 | 720 | 10 | 42 | 0,75 | 230 | 4500,00 |
| 2. | 783201 | 490 | 600 | 820 | 20 | 63 | 1,10 | 230 | 5500,00 |

3 końcówki w komplecie



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 | 4415,00 |



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 | 118,00 |
| 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 | 4150,00 |



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 |



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|------|------|-----|-----------------|
| 777430 | 800 | 750 | 1400 | +2/+10 | 150 | 0,43 | 230 | 14790,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

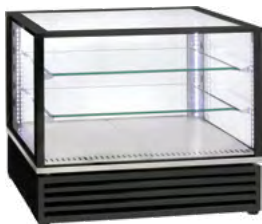
- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przesłone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------|------|------|-----|-----------------|
| 777451 | 600 | 630 | 1850 | 360 | +2/+10 | 130 | 0,43 | 230 | 10790,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przesłone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|------|------|-----|----------------|
| 777470 | 785 | 650 | 735 | +2/+10 | 67 | 0,39 | 230 | 9935,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|--------|------|------|-----|-----------------|
| 777480 | 800 | 645 | 1850 | 480 | +2/+10 | 190 | 0,43 | 230 | 14870,00 |



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| Piece do pizzy | 304-313 | Blachy, siatki do pizzy | 320 |
| Miksery spiralne | 315-317 | Talerze do pizzy | 320 |
| Łopaty, łopatkki do pizzy | 318-319 | Torby, pojemniki termoizolacyjne | 320-321 |
| Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców | 319 | Rękawice piekarskie | 321 |
| | | Stoły chłodnicze | 322 |

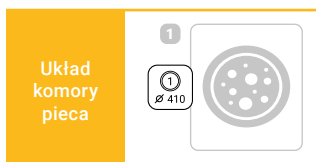
PIECE DO PIZZY COMPACT

- 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

PIEC DO PIZZY

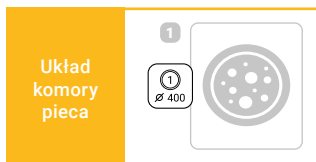
- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



| Nr kat | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|--------|------|------|------|--------|------|------|-----|------------|-------|
| 777254 | 670 | 580 | 270 | do 350 | 32 | 3 | 230 | 4230,00 | 1 |

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



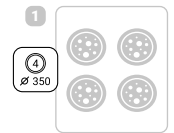
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------|------|-----|------------|-------|
| 782100 | Piec jednokomorowy | 555 | 460 | 290 | 405 | 405 | 110 | 26 | 2,2 | 230 | 2730,00 | 1 |
| 782120 | Piec dwukomorowy | 555 | 460 | 535 | 405 | 405 | 180 | 29 | 4,4 | 400 | 4985,00 | 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



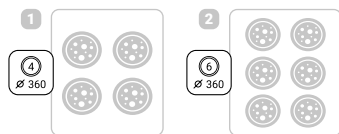
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



| 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 | 3840,00 | 1 |
| 782002 | Piec dwukomorowy | 925 | 835 | 545 | 700 | 700 | 140 | 91 | 9,6 | 400 | 5685,00 | 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: stalga.com



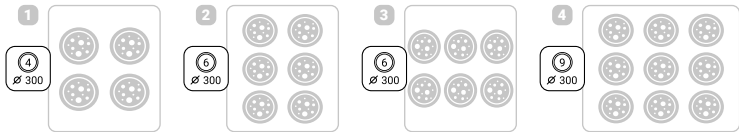
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------|------|-----|------------|-------|
| 781421 | Piec jednokomorowy | 1010 | 850 | 420 | 720 | 720 | 140 | 115 | 6 | 400 | 4830,00 | 1 |
| 781422 | Piec dwukomorowy | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 200 | 12 | 400 | 8050,00 | 1 |
| 781432 | Piec dwukomorowy | 1010 | 1210 | 750 | 720 | 1080 | 140 | 300 | 18 | 400 | 9590,00 | 2 |

PIEC DO PIZZY PROFESSIONAL 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

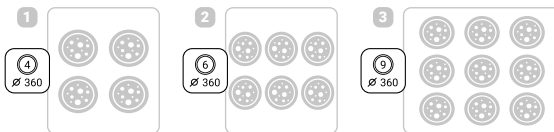


- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



| 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 | 5185,00 | 1 |
| 781502 | Piec dwukomorowy | 900 | 735 | 750 | 610 | 610 | 140 | 135 | 8,4 | 400 | 9875,00 | 1 |
| 781512 | Piec jednokomorowy | 900 | 1020 | 750 | 610 | 910 | 140 | 178 | 14,4 | 400 | 10800,00 | 2 |
| 781521 | Piec jednokomorowy | 1150 | 735 | 420 | 910 | 610 | 140 | 112 | 6,4 | 400 | 7265,00 | 3 |
| 781522 | Piec dwukomorowy | 1150 | 735 | 750 | 910 | 610 | 140 | 187 | 12,8 | 400 | 12900,00 | 3 |
| 781531 | Piec jednokomorowy | 1150 | 1020 | 420 | 910 | 910 | 140 | 145 | 9,6 | 400 | 9705,00 | 4 |
| 781532 | Piec dwukomorowy | 1150 | 1020 | 750 | 910 | 910 | 140 | 252 | 19,2 | 400 | 15700,00 | 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: 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 |
|---------|--------------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------|------|-----|------------|-------|
| 781601 | Piec jednokomorowy | 1010 | 850 | 420 | 720 | 720 | 140 | 103 | 5 | 400 | 6415,00 | 1 |
| 781602 | Piec dwukomorowy | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 174 | 12 | 400 | 10100,00 | 1 |
| 781702 | Piec dwukomorowy | 1370 | 850 | 750 | 1080 | 720 | 140 | 240 | 18 | 400 | 14830,00 | 2 |
| 781712 | Piec dwukomorowy | 1370 | 1210 | 750 | 1080 | 1080 | 140 | 346 | 26,4 | 400 | 19000,00 | 3 |

PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL

NOWOŚĆ



- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- 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**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



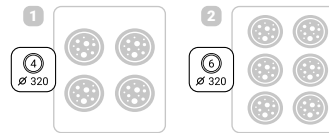
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|------------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------|------|-----|------------|-------|
| 781622 | Piec dwukomorowy | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 174 | 12 | 400 | 12900,00 | 1 |
| 781722 | Piec dwukomorowy | 1370 | 850 | 750 | 1080 | 720 | 140 | 240 | 18 | 400 | 17540,00 | 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: stalga.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: stalga.com



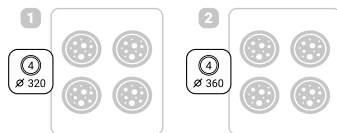
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|---------|---------|---------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------|---------|--------|---------------|-------|
| 781301 | Piec jednokomorowy | 900 | 785 | 420 | 660 | 660 | 140 | 73 | 4,2 | 400 | 4360,00 | 1 |
| 781302 | Piec dwukomorowy | 900 | 785 | 750 | 660 | 660 | 140 | 123 | 8,4 | 400 | 6365,00 | 1 |
| 781312 | Piec dwukomorowy | 900 | 1080 | 750 | 660 | 990 | 140 | 159 | 14,4 | 400 | 7580,00 | 2 |

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



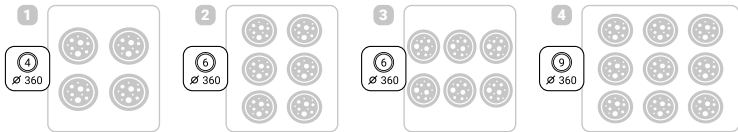
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------|------|-----|------------|-------|
| 781040 | Piec jednokomorowy | 1000 | 1010 | 470 | 620 | 620 | 155 | 112 | 13,9 | G20 | 11310,00 | 1 |
| 781045 | Piec jednokomorowy | 1095 | 1110 | 472 | 720 | 720 | 155 | 132 | 17,0 | G20 | 14200,00 | 2 |

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL 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: stalgastr.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

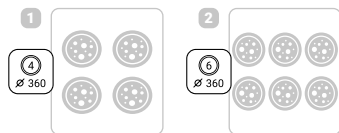
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



| 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 |
|---------|--------------------|---------|---------|---------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------|---------|--------|-----------------|-------|
| 781801 | Piec jednokomorowy | 1010 | 850 | 420 | 720 | 720 | 140 | 127 | 5 | 400 | 7865,00 | 1 |
| 781802 | Piec dwukomorowy | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 226 | 12 | 400 | 13400,00 | 1 |
| 781812 | Piec dwukomorowy | 1010 | 1210 | 750 | 720 | 1080 | 140 | 316 | 18 | 400 | 16420,00 | 2 |
| 781901 | Piec jednokomorowy | 1370 | 850 | 420 | 1080 | 720 | 140 | 174 | 9 | 400 | 10710,00 | 3 |
| 781902 | Piec dwukomorowy | 1370 | 850 | 750 | 1080 | 720 | 140 | 306 | 18 | 400 | 19120,00 | 3 |
| 781912 | Piec dwukomorowy | 1370 | 1210 | 750 | 1080 | 1080 | 140 | 436 | 26,4 | 400 | 23580,00 | 4 |



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

NOWOŚĆ



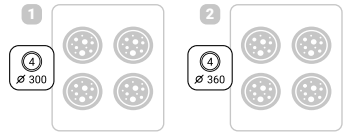
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



| 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 |
|---------|------------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------|------|-----|------------|-------|
| 781822 | Piec dwukomorowy | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 226 | 12 | 400 | 15900,00 | 1 |
| 781922 | Piec dwukomorowy | 1370 | 850 | 750 | 1080 | 720 | 140 | 306 | 18 | 400 | 21500,00 | 2 |

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy: 781542 - 30 cm, 781642, 781842 - 36 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze "rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com

NOWOŚĆ



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki GGF stalgast.com



Płyta szamotowa na dnie komory i po bokach w linii FR



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Linia | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|-----|---------------|------------------|-------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------|------|-----|-----------------|-------|
| 1. | 781542 | Piec dwukomorowy | E | 900 | 735 | 750 | 610 | 610 | 140 | 135 | 8,4 | 400 | 9205,00 | 1 |
| 2. | 781642 | Piec dwukomorowy | F | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 174 | 12 | 400 | 9930,00 | 2 |
| 3. | 781842 | Piec dwukomorowy | FR | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 226 | 12 | 400 | 12830,00 | 2 |

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana

PL STALGAST
RADOM

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|--|------|------|------|----------------|
| 782010 | Podstawa do pieca 782001, 782002 | 785 | 770 | 1000 | 1135,00 |
| 782011 | Podstawa do pieca 781501, 781502 | 910 | 745 | 1000 | 1105,00 |
| 782012 | Podstawa do pieca 781512 | 910 | 1030 | 1000 | 1105,00 |
| 782013 | Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802 | 1020 | 860 | 1000 | 1105,00 |
| 782014 | Podstawa do pieca 781432, 781812 | 1020 | 1220 | 1000 | 1105,00 |
| 782015 | Podstawa do pieca 781521, 781522 | 1160 | 745 | 1000 | 1105,00 |
| 782016 | Podstawa do pieca 781531, 781532 | 1160 | 1030 | 1000 | 1105,00 |
| 782017 | Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902 | 1380 | 860 | 1000 | 1105,00 |
| 782018 | Podstawa do pieca 781712, 781912 | 1380 | 1220 | 1000 | 1105,00 |
| 782019 | Podstawa do pieca 781045 | 1095 | 940 | 1000 | 1105,00 |
| 782020 | Podstawa do pieca 781301, 781302 | 905 | 795 | 1000 | 1105,00 |
| 782021 | Podstawa do pieca 781312 | 905 | 1090 | 1000 | 1105,00 |



WALKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rolek:
786931 - 140/310 mm
786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
786931 - 80-210 gr
786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie



Włącznik
nożny



1



2

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 1. | 786931 | 445 | 340 | 640 | 29 | 0,50 | 230 | 4770,00 |
| 2. | 786942 | 540 | 390 | 720 | 34 | 0,37 | 230 | 5400,00 |

NOWOŚĆ

WALKÓWARKA DO CIASTA

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych plátów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0.1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:
786958 ~ 8 kg
786961 ~ 10 kg

NOWOŚĆ



Sterowanie
nożne
786901



| Lp. | Nr kat. | Product | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 1. | 786958 | Wałkownarka do ciasta | 2050 | 955 | 555 | 120 | 0,55 | 400 | 20240,00 |
| 2. | 786961 | Wałkownarka do ciasta | 2850 | 1055 | 1280 | 184 | 0,55 | 400 | 23000,00 |
| 3. | 786901 | Sterowanie nożne do wałkownarki | - | - | - | - | - | - | 650,00 |

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



| 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 | 3685,00 |
| 2. | 786200 | 360 | 380 | 670 | 735 | 20 | 15 | 70 | 0,75 | 230 | 4205,00 |

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 | 4355,00 |
| 786202 | 400 | 700 | 680 | 82 | 0,90 | 230 | 5480,00 |
| 786302 | 450 | 740 | 730 | 90 | 1,10 | 230 | 6285,00 |

MIKSER SPIRALNY

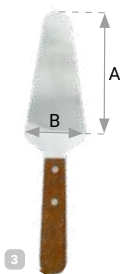
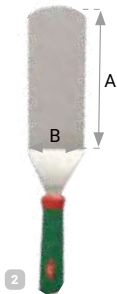
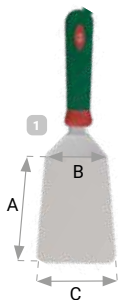
- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali 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 | 8950,00 |
| 786502 | 450 | 740 | 750 | 127 | 1,10 | 400 | 10540,00 |

**MIKSER SPIRALNY**

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 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 | 7510,00 |
| 786500 | 450 | 740 | 750 | 128 | 1,3 | 230 | 9135,00 |



6

1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa ręczka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|---------------|
| 270150 | 150 | 147,00 |

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|---------------|
| 270260 | 260 | 185,00 |

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana ręczka
- A=120 mm, B=60 mm



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 503210 | 270 | 22,50 |

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 561101 | 100 | 15,90 |

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana ręczka

| Nr kat. | W mm | D mm | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 564022 | 260 | 300 | 200 | 51,10 |
| 564052 | 260 | 300 | 450 | 74,80 |
| 564102 | 260 | 300 | 1000 | 98,80 |

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



| Nr kat. | W mm | D mm | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 564030 | 350 | 300 | 1100 | 123,00 |

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 564412 | 320 | 300 | 1200 | 176,00 |



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 564413 | 200 | 1690 | 202,00 |



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------------|------|---------------|
| 564411 | 1500 | 235,00 |



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 | 51,50 |
| 2. | 563410 | Pojemnik na ciasto | 600 | 400 | 100 | 19 | 56,40 |
| 3. | 563411 | Pojemnik na ciasto | 400 | 300 | 100 | 10 | 31,60 |
| 4. | 563408 | Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 | 600 | 400 | 20 | - | 34,60 |
| 5. | 563412 | Pokrywa do pojemnika 563411 | 400 | 300 | 20 | - | 24,90 |

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

- dedykowany do pojemników 600x400



| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|---------------|
| 563409 | 260,00 |

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 | 33,00 |
| | 390302 | Talerz do pizzy Tina | 350 | 20 | 6 | 40,70 |
| 2. | 388615 | Talerz do pizzy | 330 | 12 | 6 | 11,55 |



LUBIANA



BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



SIATKA DO PIZZY



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 560241 | 240 | 25 | 19,20 |
| 560261 | 260 | 25 | 20,00 |
| 560281 | 280 | 25 | 21,40 |
| 560301 | 300 | 25 | 20,60 |
| 560321 | 320 | 25 | 22,80 |
| 560361 | 360 | 25 | 26,10 |
| 560401 | 400 | 25 | 32,00 |
| 560451 | 450 | 40 | 46,50 |
| 560501 | 500 | 40 | 51,40 |

| Nr kat. | Ø mm (wewnętrzna) | Ø mm (zewnetrzna) | Cena netto |
|---------------|-------------------|-------------------|--------------|
| 562281 | 250 | 280 | 12,65 |
| 562311 | 280 | 300 | 15,65 |
| 562330 | 310 | 330 | 16,25 |
| 562361 | 350 | 380 | 18,05 |
| 562400 | 380 | 400 | 21,30 |
| 562460 | 430 | 460 | 23,50 |
| 562500 | 480 | 500 | 29,80 |
| 562600 | 570 | 600 | 51,10 |

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 (uzytkowe) mm | D (uzytkowe) mm | H (uzytkowe) mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| 563452 | 550 | 500 | 200 | 510 | 500 | 200 | 52,30 |

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | W (uzytkowe) mm | D (uzytkowe) mm | H (uzytkowe) mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| 563453 | 500 | 500 | 300 | 480 | 480 | 285 | 68,90 |

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 | 196,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczególnie przylegająca pokrywa



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 057231 | 415 | 400 | 265 | 27 | 151,00 |

**RĘKAWICE TERMICZNE
OLEJODPORNE DO GRILLA**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



| Nr kat. | T °C | Cena netto |
|---------------|--------|---------------|
| 505020 | do 100 | 147,00 |

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



| Nr kat. | T °C | Cena netto |
|---------------|--------|---------------|
| 505011 | do 300 | 139,00 |

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



| Nr kat. | L mm | T °C | Cena netto |
|---------------|------|--------|--------------|
| 505013 | 430 | do 230 | 50,00 |

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



| Nr kat. | L mm | T °C | Cena netto |
|---------------|------|--------|---------------|
| 505014 | 410 | do 250 | 140,00 |

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wewnątrz 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)
- 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 | 2880,00 |

STÓL CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wewnątrz 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 | 4960,00 |

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓLKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się 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 | 1775,00 |
| 2. | 833031 | 1400 | 700 | 1120 | +2/+8 | 0,24 | 230 | E | 1825 | 368 | 219 | 4 | 4875,00 |



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 324
Krajalnice do wędlin i serów 325-327
Kotłeciarka 328
Maszynki do mielenia mięsa 328-329

Nadziewarki i krajalnice do kielbas 330
Sokowirówki 331
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 332-344
Cuttery i miksery ręczne 345-353

OBIERACZKA

PL STALGAST
RADOM

- 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 ścienna



| 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 | 4625,00 |
| 2. | 789120 | Obieraczka | 450 | 830 | 930 | 120 | 0,55 | 400 | 5665,00 |
| 3. | 789003 | Separator obierzyn | 315 | 562 | 160 | - | - | - | 419,00 |

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 nieprzwyierającą 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 | 2330,00 |
| 722221 | 220 | 380 | 440 | 340 | 14 | 0,32 | 230 | 2130,00 |

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 |



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: stalga.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 | 4265,00 |

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: stalga.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 | 5690,00 |

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 | 6640,00 |

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



Wysoka wydajność



Łatwa do utrzymania czystości



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 721570 | 500 | 310 | 500 | 0,37 | 230 | 4375,00 |

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 | 796,00 |



MASZYŃKA 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 przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas 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 | 1340,00 |

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 przeciwpociągnięciowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka:
721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



INOX



| 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 | 4040,00 |

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



INOX



| 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 | 2345,00 |
| 4. | 721224 | 410 | 328 | 517 | 250 | 0,80 | 230 | 2945,00 |



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 | 58,30 |
| | 721020 | - | 721221, 721224 | 83,10 |
| 2. | 721011 | 2,5 | 721121, 721124, 721129 | 94,50 |
| | 721012 | 3 | 721121, 721124, 721129 | 79,60 |
| | 721013 | 4,5 | 721121, 721124, 721129 | 97,70 |
| | 721014 | 6 | 721121, 721124, 721129 | 94,50 |
| | 721015 | 8 | 721121, 721124, 721129 | 97,10 |
| | 721016 | 10 | 721121, 721124, 721129 | 86,80 |
| | 721022 | 3 | 721221, 721224 | 72,00 |
| | 721023 | 4,5 | 721221, 721224 | 119,00 |

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 kielbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

INOX



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | Cena netto |
|-----|---------------|------|------|------|---------|------|---------------|
| 1. | 721305 | 320 | 290 | 680 | 5 | 11 | 808,00 |
| 2. | 721307 | 320 | 330 | 830 | 7 | 12 | 893,00 |

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 czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewni optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



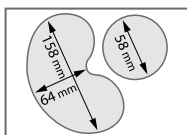
Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgastr.com



| 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. 341-342
- 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



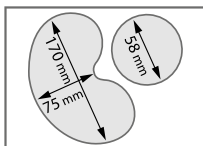
tarte ziemniaki



| 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 WARZYW 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. 341-342



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



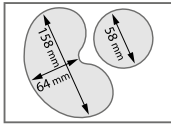
Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



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. 341-342

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 |

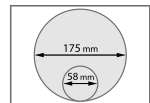
SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- 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

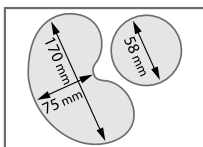


Obróbka aż do **750 kg**
warzyw na godzinę

| 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 | 0,90 | 400 | 11965,00 |
| 714198 | Zestaw 6 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 2900,00 |

SZATKOWNICA DO WARZEW CL50 GOURMET

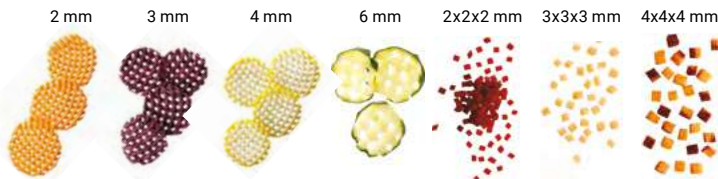
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 341-342



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

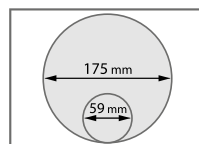
- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 341-342



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



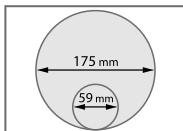
Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę



| 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. 341-342



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**
warzyw na godzinę



Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com



| 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. 341-342

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



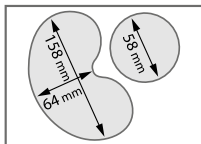
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|---------|-----------|------|-----|------------|
| 712212 | R211 XL | 220 | 360 | 450 | 2,9 | 1500 | 0,55 | 230 | 4840,00 |
| 714073 | Zestaw 4 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 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



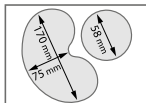
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



| 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

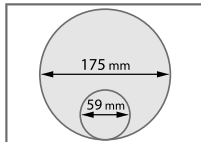


| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|-------------------------|------|------|------|---------|------------|------|-----|-----------------|
| 712502 | R502G | 380 | 350 | 665 | 5,9 | 750 / 1500 | 1,00 | 400 | 13780,00 |
| 714198 | 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. 341-342

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się
do 15 pomidorów
lub główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



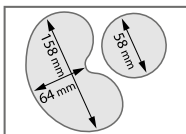
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



| 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. 341-342



Otwór w 104 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttera 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: CL 50, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, 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, CL60, 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 |



PODAJNIK DO ZIEMNIAKÓW

- ułatwia krojenie ziemniaków na frytki
- specjalna konstrukcja zapewni całkowite wykorzystanie ziemniaka podczas krojenia
- pasuje tylko do modeli z serii CL 50 i R 502

NOWOŚĆ

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 714196 | 800,00 |



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 |

- 3 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60, R502, R752

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|----------|------------|
| 714167 | 6 x 6 mm | 1490,00 |

NOWOŚĆ



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 |

PRZYSTAWKA DO KROJENIA POMIDORÓW

- akcesorium do utrzymania pokrojonych plasterków pomidorów
- zapobiega uszkodzeniu pomidorów
- ułatwia pracę
- dedykowana do modeli od R 502, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet

NOWOŚĆ

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 714197 | 600,00 |



TARCZA WAFFLE

- 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 |

AKCESORIA DO SZATKOWNIC



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------------------------|------------|
| 1. | 714099 | Zestaw do czyszczenia kostki | 425,00 |
| 2. | 714097 | Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty | 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



Prezentacja na życzenie



-  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

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
- ramię zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com



| 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



| 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 |

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



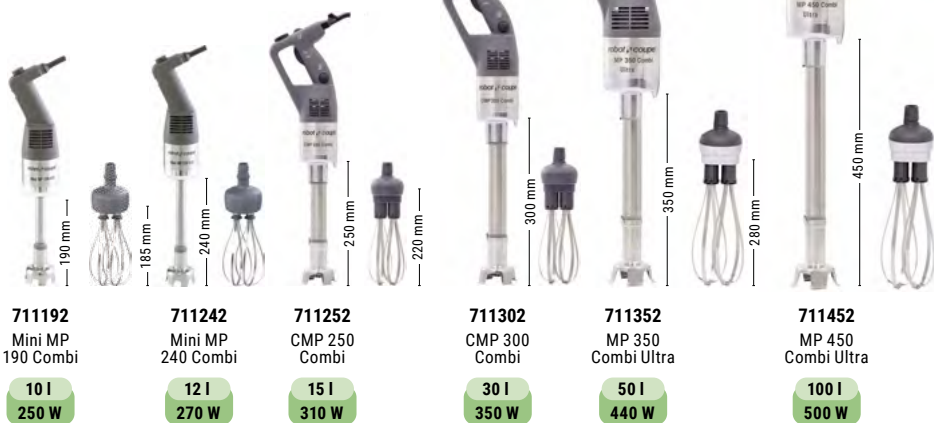
| Nr kat. | L mm (ramienia) | N obr./min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|--------------------|---------------|---------|--------|---------------|
| 711151 | 165 | 1500/14000 | 22 | 230 | 1160,00 |

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- modele MP350 Ultra TP i MP 800 Turbo TP dedykowane do zastosowań w gastronomicznych patelniach przechyłnych
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy 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: stalgastr.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 przyrządzenia małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



711350 MP 350 Ultra **711354** MP 350 Ultra TP **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 **711805** MP 800 Turbo TP

50 l 440 W **<100 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 **>100 l** 1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

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 |

MIKSER RĘCZNY

- zaprojektowany do użytku w gastronomicznych patelniach przechylnych
- doskonale do miksowania zup i sosów
- uchwyty ścienny w zestawie
- wodoszczelna konstrukcja
- do intensywnego użytkowania
- system zasilania „EasyPlug” wyjmowany kabel zasilający

Nóż i dzwon łatwe
w demontażu,
Zgodne z HACCP



Specjalnie
opracowany
kształt uchwytu
umożliwia dobre
trzymanie sprzętu
i użytkowanie
bez wysiłku



NOWOŚĆ



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm (całkowite) | L mm (ramienia) | N obr/min | S litry | P kW | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------|---------------------|--------------------|--------------|-------------|---------|----------------|
| 1. | 711354 | MP 350 Ultra TP | 763 | 350 | 9500 | do 100 | 0,44 | 2765,00 |
| 2. | 711805 | MP 800 Ultra TP | 845 | 350 | 9500 | powyżej 100 | 1,00 | 5530,00 |

1

2

**Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com**





OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------|---|--------------|
| Kontakt grille | 355, 358-359, 371 | Rożen do kurczaków | 367 |
| Frytownice | 356, 360 | Opiekacze, piece konwekcyjne, salamander | 364-366 |
| Gofrownice, naleśnikarki | 357, 362-363 | Witryny grzewcze | 372 |
| Płyty grillowe | 356, 361 | Kuchenki mikrofalowe | 373-375 |
| Cyrosy i akcesoria do gyrosów | 368-371 | Kuchenka indukcyjna | 366, 375-376 |
| Bemary nastawne | 357 | Cyrkulator Sous Vide | 377 |
| Rolkowy podgrzewacz do parówek | 359 | | |

KONTAKT GRILLE**caterina**

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętkiem 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 | 1090,00 |

KONTAKT GRILL

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 742028 | 570 | 360 | 200 | 3,6 | 230 | 1410,00 |

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. | 746067 | Frytownica pojedyncza | 200 | 430 | 315 | 5 | 2 | 230 | 539,00 |
| | 746069 | Frytownica pojedyncza pozioma | 290 | 430 | 265 | 5 | 3 | 230 | 569,00 |
| 2. | 746068 | Frytownica podwójna | 415 | 430 | 315 | 2x5 | 2x2 | 230 | 1050,00 |
| | 746079 | Frytownica podwójna pozioma | 585 | 430 | 265 | 10 | 6 | 230 | 1050,00 |
| 3. | 746096 | Frytownica pojedyncza z kranem | 300 | 510 | 390 | 8 | 3 | 230 | 844,00 |
| | 746097 | Frytownica podwójna z kranem | 610 | 510 | 390 | 2x8 | 6 | 230 | 1550,00 |

PŁYTA 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



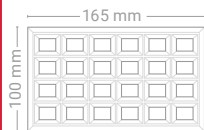
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 745104 | 720 | 460 | 240 | 3,5 | 230 | 1880,00 |

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 | 1125,00 |



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 | 1200,00 |
| 2. | 772289 | Szpatułka drewniana okrągła | - | 180 | 180 | - | - | - | 60,50 |

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 | 545,00 |
| 741156 | Bemar nastawny z kranem | 340 | 590 | 242 | 0-85 | 1,2 | 230 | 619,00 |
| 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

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 | 3100,00 |

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 | 2375,00 |

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill stalgastr.com



KONTAKT GRILL PANINI Z TIMEREM

- powierzchnia robocza 360 x 240 mm
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- szybki czas rozgrzania płyt 8.30 min. do 280°C
- równomierny rozkład temperatury
- 3 różne opcje grzania, góra, dół, góra + dół



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|------|-----|------------|
| 777224 | 400 | 475 | 310 | 24 | 3,4 | 230 | 3850,00 |

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 | 3970,00 |
| 777218 | 600 | 385 | 220 | 33,5 | 4,0 | 230 | 3690,00 |

GRILL CERAMICZNY

- szkło ceramiczny grill kontaktowy
- górna płyta ryflowana, dolna gładka
- powierzchnia robocza 335x304 mm
- zakres temp. 0 - 400°C
- osiąga temp. 270°C w 150 sekund
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- wyjmowana szufladka na tłuszcz
- łatwe czyszczenie

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 777215 | 390 | 600 | 260 | 14 | 3 | 230 | 4400,00 |



ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzypierające 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 | 3130,00 |
| 2. | 777301 | 7 | 545 | 320 | 240 | 14,0 | 0,9 | 230 | 4010,00 |
| 3. | 777303 | 11 | 545 | 460 | 240 | 20,0 | 1,4 | 230 | 4810,00 |

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 | 2075,00 |



PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- 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 | 2585,00 |

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 | 1095,00 |
| 777325 | Frytownica pojedyncza z kranem | 265 | 450 | 360 | 8 | 8 | 3,6 | 230 | 2005,00 |
| 777333 | Frytownica pojedyncza z kranem | 350 | 470 | 350 | 12 | 10 | 6,4 | 400 | 2350,00 |

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 | 2235,00 |
| 777326 | Frytownica podwójna z kranem | 590 | 450 | 370 | 2 x 8 | 15 | 2 x 3,6 | 230 | 3275,00 |

FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

- wysokowydajna frytownica elektryczna z szafką
- kosz w rozmiarze
- 1-kom 205x305x145 mm
- 2-kom 2x128x320x145
- 3 poziomy mocy do uniwersalnych zastosowań w modelu 777160
 - 4 kW podrzymanie temperatury
 - 8 kW praca ze świeżymi produktami
 - 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | S kg/h | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|-----------------------|------|------|------|---------|--------|------|-------|-----|----------------|
| 777160 | Frytownica 1-komorowa | 400 | 600 | 980 | 16 | 25 | 34 | 12 | 380 | 6065,00 |
| 777210 | Frytownica 2-komorowa | 400 | 600 | 980 | 2 x 10 | 30 | 38 | 2 x 6 | 380 | 6770,00 |

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 rylnienką 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 | 2805,00 |


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 rylnienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 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 | 2155,00 |
| 2. | 777174 | 2-strefy grzewcze | 620 | 450 | 190 | 27 | 6,4 | gaz | 2950,00 |

PLYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- zakres temperatury od 100 do 300 °C
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 777172 | 600 | 450 | 190 | 29 | 3,5 | 230 | 3900,00 |


PLYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termostaty dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 777175 | 600 | 450 | 190 | 32 | 5,5 | gaz | 4325,00 |

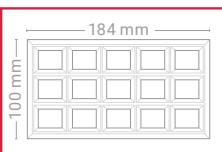
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żelwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

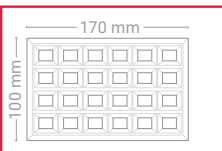
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

**Wymiary
gofra Brussels
model 777220
i 777222**



**Wymiary
gofra Liege
model 777221**



| 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 | 3340,00 |
| 2. | 777221 | Liege | 305 | 440 | 230 | 19 | 1,6 | 230 | 3340,00 |
| 3. | 777222 | Brussels | 550 | 440 | 230 | 38 | 2 x 1,6 | 230 | 6815,00 |

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 | 1850,00 |

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 | 1945,00 |

NALEŚNIKARKA

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury



| Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777244 | 2x 400 | 860 | 480 | 240 | 44 | 2 x 3,6 | 230 | 4745,00 |

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- 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 | 1220,00 |
| 2. | 777102 | 2-poziomy | 450 | 285 | 420 | 12 | 3,2 | 230 | 1850,00 |

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- 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 | 3205,00 |

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulator 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 777263 - 2 tace perforowane (255x310 mm - kompatybilny z rozmiarem GN 1/2)
- 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):
777263; 270x330x320 mm
777264; 320x325x265 mm
777265; 410x360x250 mm
777266; 410x360x250 mm


1

2

3

4

| 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 | 2625,00 |
| 2. | 777265 | 550 | 550 | 355 | max 250 | 21 | 2,4 | 230 | 2810,00 |
| 3. | 777266 | 550 | 550 | 355 | max 250 | 22 | 2,6 | 230 | 3790,00 |
| 4. | 777263 | 370 | 535 | 495 | max 250 | 20 | 1,5 | 230 | 2890,00 |

PIEC DO PIZZY

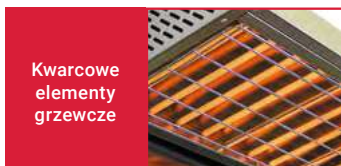
- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



| Nr kat | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------|------|------|-----|----------------|
| 777254 | 670 | 580 | 270 | do 350 | 32 | 3 | 230 | 4230,00 |

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależne 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 | 8600,00 |


SALAMANDER

- ruchoma głowica z ceramicznymi elementami grzewczymi
- model 777361 - 2 niezależne strefy grzewcze
- model 777381 - 3 niezależne strefy grzewcze
- system wykrywania naczyń PDS
- rozgrzewanie do 400 ° C w 5 sekund
- do 35 % oszczędności na energii
- możliwość pracy ciągłej
- łatwe utrzymanie czystości



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 777361 | 600 | 640 | 590 | 56 | 3 | 230 | 10790,00 |
| 777381 | 800 | 640 | 590 | 60 | 4,5 | 380 | 12970,00 |


KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x $\varnothing=280$ mm
- timer



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777700 | 400 | 700 | 250 | 21 | 2 x 3 | 230 | 6350,00 |

TABORET

- dwustronny ruszt żelazny:
 - 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, pieczeni, 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
- wyjmowana 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 | 9935,00 |

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz miski
- 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 | 839,00 |



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 | 5050,00 |
| 2. | 777371 | Wsad 25 kg | 580 | 660 | 870 | 31 | 5,8 | 400 | 5400,00 |

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 | 5500,00 |
| 2. | 777374 | Wsad 25 kg | 580 | 660 | 870 | 31 | 10,5 | gaz | 5900,00 |

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 | 3490,00 |
| 777521 | GD 2 | Wsad 30 kg | 395 | 500 | 920 | 695 | 7,0 | G20 | 3490,00 |
| 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 | 3690,00 |
| 777540 | GD 4-S | Wsad 70 kg | 510 | 590 | 1120 | 895 | 14,0 | G30 | 3830,00 |
| 777541 | GD 4-S | Wsad 70 kg | 510 | 590 | 1120 | 895 | 14,0 | G20 | 3830,00 |
| 777550 | GD 5 | Wsad 120 kg | 650 | 600 | 1310 | 1080 | 17,5 | G30 | 5210,00 |
| 777551 | GD 5 | Wsad 120 kg | 650 | 600 | 1310 | 1080 | 17,5 | G20 | 6170,00 |

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Potis
stalgastr.com



| 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 | 4790,00 |
| 777535 | E 3 | Wsad 50 kg | 450 | 500 | 1120 | 895 | 9 | 400 | 5190,00 |

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



| 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 | 5315,00 |

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 | 167,00 |

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|-------------|
| 777583 | 6,10 |

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 777584 | 235 | 235 | 125 | 139,00 |

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 | 721,00 |

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 777585 | 350 | 350 | 105 | 408,00 |

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

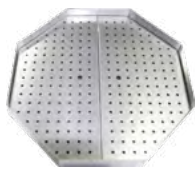


| Lp. | Nr kat. | Opis | Cena netto |
|-----|---------------|-------|---------------|
| 1. | 777588 | dolny | 110,00 |
| 2. | 777589 | górný | 110,00 |

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

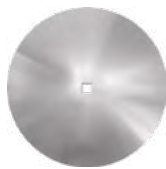
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 777581 | 650 | 650 | 50 | 532,00 |



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------------|------|---------------|
| 777587 | 190 | 129,00 |



SZUFLKA 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 | 203,00 |



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 | 255,00 |



KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada 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 | 1690,00 |



SUSZARKA DO ŻYWNOCÍ, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- 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



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 690310 | 430 | 535 | 420 | 1,10 | 230 | 1190,00 |



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 | 10000,00 |

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 | 732,00 |

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 | 1035,00 |

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 | 1820,00 |

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 | 1805,00 |

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 |
|---------|----------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 775319 | Panel manualny | 464 | 597 | 368 | 1850 | 230 | 3810,00 |

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



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------|---------------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 775415 | Panel elektroniczny | 464 | 597 | 368 | 1500 | 230 | 3755,00 |

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



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------|---------------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 775419 | Panel elektroniczny | 464 | 597 | 368 | 1850 | 230 | 4140,00 |

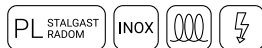
KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-------|-----|------------|
| 777700 | 400 | 700 | 250 | 21 | 2 x 3 | 230 | 6350,00 |

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 |



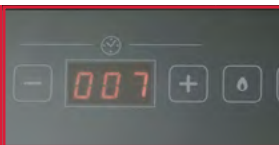
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



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, jędrności 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. 213

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

| 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 | 1280,00 |
| 141202 | Pojemnik GN 1/1 poliwęglan | 530 | 325 | 200 | 26 | - | - | - | 81,40 |
| 142202 | Pojemnik GN 1/2 poliwęglan | 325 | 265 | 200 | 11,5 | - | - | - | 41,70 |



1500w

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

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 691250 | 620 | 360 | 280 | 0,7 | 230 | 1955,00 |



caterina



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|--------------|
| 691251 | 79,20 |



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 | | Akcesoria do pieców piekarniczych | 400-401 |
| Stalgast ClassicCook | 384 | Piece ODPIEKOWE | |
| Piece GASTRONOMICZNE | | Piec Stalgast | 403 |
| Stalgast SmartCook | 385-386 | Piec Speed Chef | 404 |
| Piece GASTRONOMICZNE | | Piecze FM ST-Fast | 405 |
| FM STG 20 GN | 387 | Piecze FM RX | 408-410 |
| Akcesoria do pieców | | Akcesoria do pieców odpiekowych | 410-411 |
| gastronomicznych | 388-389 | Akcesoria uniwersalne | |
| Piece PIEKARNICZE FM | 396-397 | do pieców Stalgast i FM | 411-413 |
| Piece PIEKARNICZE | | | |
| FM STB 16 1600x400 | 398 | | |

Wspieramy gastro od kuchni



Umów się na pokaz lub szkolenie z ekspertami kulinarnymi i przekonaj się, jak sprzęt Stalgast pomaga w codziennych wyzwaniach branży gastronomicznej.



Podczas spotkania poznasz piec konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.



Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.



Szkolenie przygotowujemy odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.



Szkolenia przeznaczone dla klientów HoReCa, a także pracowników kuchni placówek oświatowych, medycznych i innych.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas:**

szkolenia@stalgaSt.com

Ustalmy razem dogodny termin spotkania!





Piecy 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
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



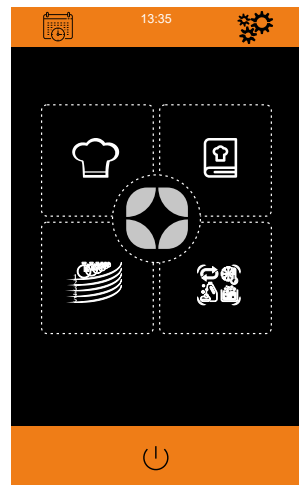
Sterowanie elektroniczne

- 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
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piecze 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.



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.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiła dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

REJESTR DANYCH HACCP

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.



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.

PALNIK GAZOWY PREMIX



Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby zmniejszyć poziom wypieczenia potraw.

REGENERACJA / PODRZYMYWANIE TEMPERATURY



Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



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.

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.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

PLANNING



Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



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).



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 prysznic.**



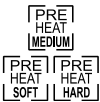
ALLONTIME

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

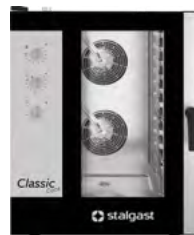
Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vidé piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



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 | 13840,00 | 19670,00 |



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 | 25740,00 | 31640,00 |

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 | 40310,00 | 44590,00 |

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 | 36860,00 | 42980,00 |



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 | 45600,00 | 49200,00 |

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 | 55530,00 |

| 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 | 69300,00 |

| 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 | 82820,00 |

| 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 | 76450,00 |



9100565

Wózek w komplecie



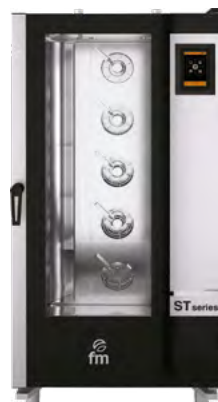
9100566

Wózek w komplecie



9100567

Wózek w komplecie



9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

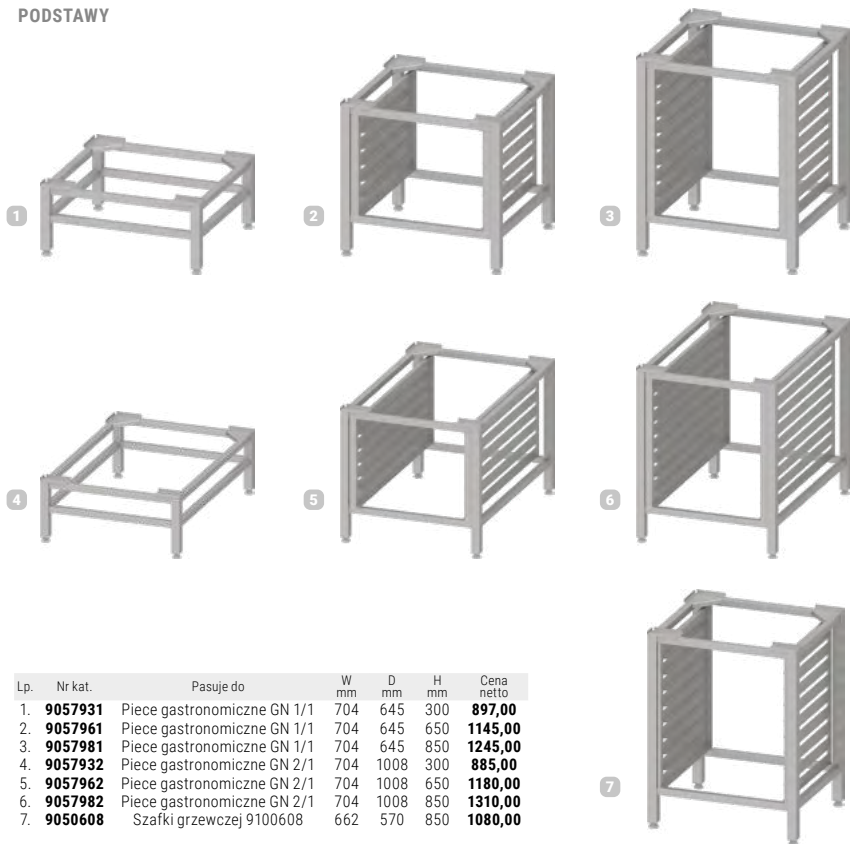
SZAFKA GRZEWCZA

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Nr kat. | 9100608 |
| Liczba półek | 6 (GN 1/1) |
| Odległość między prowadnicami | ~ 67 mm |
| Wymiary (WxDxH) | 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 | 10590,00 |



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 | 897,00 |
| 2. | 9057961 | Piece gastronomiczne GN 1/1 | 704 | 645 | 650 | 1145,00 |
| 3. | 9057981 | Piece gastronomiczne GN 1/1 | 704 | 645 | 850 | 1245,00 |
| 4. | 9057932 | Piece gastronomiczne GN 2/1 | 704 | 1008 | 300 | 885,00 |
| 5. | 9057962 | Piece gastronomiczne GN 2/1 | 704 | 1008 | 650 | 1180,00 |
| 6. | 9057982 | Piece gastronomiczne GN 2/1 | 704 | 1008 | 850 | 1310,00 |
| 7. | 9050608 | Szafki grzewczej 9100608 | 662 | 570 | 850 | 1080,00 |

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 | 8090,00 |
| 9100582 | Pieczę 9100565 i 9100566 | 880 | 1025 | 345 | 9150,00 |
| 9100583 | Pieczę 9100053 i 9100055 | 790 | 1270 | 345 | 9920,00 |
| 9100627 | Pieczę 9100572 | 880 | 1285 | 345 | 10470,00 |
| 9100704 | 2 pieczę gastronomiczne GN 1/1, elektryczne | 790 | 840 | 275 | 8620,00 |



ZESTAW INSTALACYJNY

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Pasuje do | Cena netto |
|-----|----------------|--|---|----------------|
| 1. | 9100832 | Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieczę konwekcyjno-parowego/1 pieczę konwekcyjno-parowego z okapem | wszystkich pieczę elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM | 1015,00 |
| 2. | 9100835 | Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieczę konwekcyjno-parowych/2 pieczę konwekcyjno-parowych z okapem | wszystkich pieczę elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM | 1690,00 |



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 | 2055,00 |



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 | 161,00 |







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 | 8425,00 |
| 9100348 | Pieczę 9100572 | 760 | 765 | 1765 | 20x GN 2/1 | 10720,00 |





Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

- 
Piece Compact to rozwiązanie do małych przestrzeni, w których nie brakuje zapachu 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



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 | 11510,00 | 15510,00 | 22400,00 |

PODSTAWY DO
PIECÓW UNOX

INOX

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 | 1495,00 |
| 9051190 | ChefLux 5 GN1/1 | 740 | 550 | 850 | 1525,00 |
| 905167 | ChefLux 7 i 12 GN1/1 | 860 | 680 | 672 | 2010,00 |

| Lp. | Nr kat. | v litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------------|
| 1. | 908010 | 2x5 | 431,00 |
| 2. | 908012 | 10x1 | 538,00 |

Więcej produktów UNOX
znajdziesz na:

stalgast.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



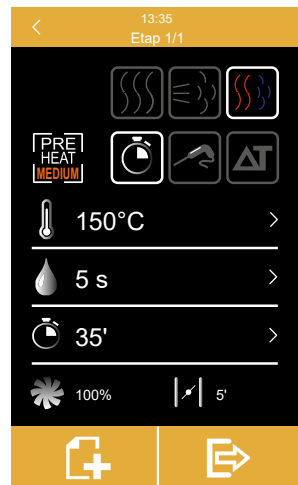
Sterowanie elektroniczne

- 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.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



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.



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.



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.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



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.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece 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 piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.

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 / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, 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 (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.



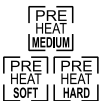
ALL ON TIME

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 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



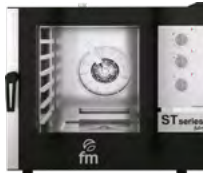
600x400



| 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 | 16850,00 | 18230,00 | 23870,00 |



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 | 31480,00 | 35460,00 |

Piece FM



600x400

Automatyczny
system myjący
w modelach 9120590,
9120592, 9120596



| Nr kat. | 9120490 | 9120590 | 9120492 | 9120592 | 9120496 | 9120596 |
|-------------------------------|--------------------|----------|---------------------|----------|----------------------|----------|
| 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 | |
| System myjący | Nie | Tak | Nie | Tak | Nie | Tak |
| 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 | 25330,00 | 27650,00 | 26810,00 | 29750,00 | 39250,00 | 40500,00 |



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 | 39030,00 | 48650,00 |

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 | 50770,00 |



Wózek w komplecie



Wózek w komplecie

| Nr kat. | 9120500 | 9120502 |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| Liczba półek | 16 (600x400) | 16 (600x400) |
| Odległość między prowadnicami | ~ 80 mm | ~ 80 mm |
| Wymiary (WxDxH) | 885 x 980 x 1880 mm | 885 x 980 x 1880 mm |
| Minimalna temperatura | 50°C | 50°C |
| Maksymalna temperatura | 270°C | 270°C |
| Waga | 252 kg | 252 kg |
| System myjący | Nie | Tak |
| Zasilanie | Prąd | Prąd |
| Moc elektryczna | 26,25 kW | 26,25 kW |
| Napięcie | 400 V - 50/60 Hz | 400 V - 50/60 Hz |
| Cena netto | 63510,00 | 66930,00 |

| 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 | 81860,00 |

Automatyczny
system myjący
w modelu 9120502

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 | 16440,00 | 18360,00 |

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 | 851,00 |
| 2. | 9051206 | Piece piekarnicze | 802 | 745 | 650 | 1115,00 |
| 3. | 9051208 | Piece piekarnicze | 802 | 745 | 850 | 1235,00 |

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 | 8545,00 |
| 9120515 | Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500) | 880 | 1105 | 345 | 8545,00 |
| 9100582 | Pieców 9100562, 9100566 i 9120500 | 880 | 1025 | 345 | 9150,00 |
| 9120705 | Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym | 880 | 1105 | 345 | 8705,00 |



ZESTAW INSTALACYJNY

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Pasuje do | Cena netto |
|-----|----------------|--|---|----------------|
| 1. | 9100832 | Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem | wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM | 1015,00 |
| 2. | 9100835 | Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem | wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM | 1690,00 |
| 3. | 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 | 1960,00 |
| 9120632 | Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap | 880 | 935 | 80 | 3330,00 |

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



| Nr kat. | Cena netto |
|----------------|---------------|
| 9100018 | 161,00 |

WÓZEK

| Nr kat. | Pasuje do | W mm | D mm | H mm | Wsad | Cena netto |
|----------------|-------------------------|------|------|------|-------------|----------------|
| 9120346 | Pieców 9120499, 9120500 | 760 | 595 | 1730 | 16x 600x400 | 8520,00 |





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 drzwiowy
- sygnalizacja końca cyklu pracy



Bezpieczna przestrzeń termiczna i oświetlenie LED



Ręczna regulacja pozycji kominna 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 |

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 | 1650,00 |



PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY

- 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 |



PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY ST-FAST

- dotykowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- możliwość zapamiętywania do 300 przepisów
- szybki start - program z wybranymi ustawieniami
- 10 poziomów mocy mikrofal
- 6 poziomów prędkości turbiny
- gotowanie konwekcja + mikrofała
- do 9 różnych kroków w przepisie
- system HACCP
- komora z zaokrąglonymi rogami ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości
- tryb pracy ciągłej
- gniazdo USB
- WI-FI

NOWOŚĆ


| Lp. | Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Wymiar komory WxDxH mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|-------|------|------|------|------------------------|------|------|------|-----|-----------------|
| 1. | 909721 | ☐ | 425 | 748 | 580 | 320x315x190 | 275 | 78 | 3,75 | 230 | 28030,00 |
| | 909731 | ● | 425 | 748 | 580 | 320x315x190 | 275 | 78 | 3,75 | 230 | 28030,00 |
| 2. | 909722 | ☐ | 425 | 660 | 600 | 320x315x190 | 275 | 78 | 6,00 | 400 | 30310,00 |
| | 909732 | ● | 425 | 660 | 600 | 320x315x190 | 275 | 78 | 6,00 | 400 | 30310,00 |


NOWOŚĆ
KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia perforowana

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 909754 | 270 | 270 | 215,00 |


NOWOŚĆ
KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia gładka

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|---------------|
| 909755 | 265 | 265 | 225,00 |


NOWOŚĆ
TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI

- miejsce na 5 jajek

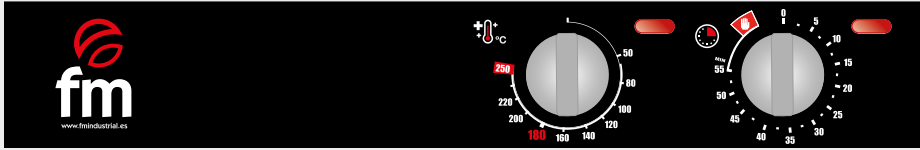
| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|----------------|
| 909882 | 280 | 290 | 1190,00 |


NOWOŚĆ
TACA GRILLOWA




- powierzchnia nieprzewierająca, ryflowana

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|----------------|
| 909884 | 300 | 300 | 1350,00 |

Piece FM **RX**





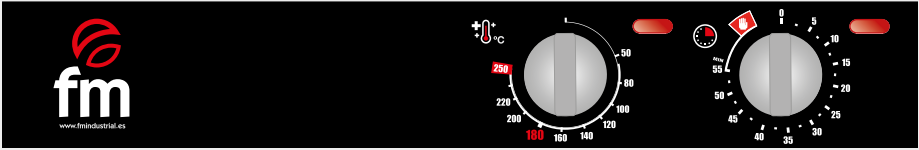
Sterowanie manualne

| |  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 blachy perforowane 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 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

| |  |  |
|--------------------------------|---|---|
| | 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 drzwiowy | ✓ | ✓ |
| 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 | 2775,00 | 3685,00 | 7975,00 |

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 | 3115,00 | 6250,00 | 6485,00 |

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 | 5700,00 | 8270,00 |

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 | 6970,00 | 7740,00 |

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne

Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki FM
stalga.com



| Nr kat. | 912544 | 912545 |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| Liczba półek | 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 | 6735,00 | 9840,00 |

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

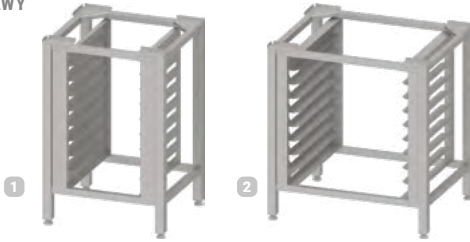
GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

| Nr kat. | 912604 |
|-------------------------------|--------------------|
| Liczba półek | 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 | 4825,00 |



PODSTAWY



| Lp. | Nr kat. | Pasuje do | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|-------------------------|------|------|------|----------------|
| 1. | 905123 | Piece odpiekowe 430x340 | 572 | 514 | 850 | 1115,00 |
| 2. | 905126 | Piece odpiekowe 600x400 | 802 | 630 | 850 | 1235,00 |

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|---------------|
| 912781 | 460,00 |

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensar 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 | 5905,00 |



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 | 1515,00 |
| 912553 | Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami | 580 | 120 | 180 | 2705,00 |



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 | 48,00 |



BLACHA ALUMINIOWA

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 917431 | 430 | 340 | 71,60 |



BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 917001 | 530 | 325 | 26 | 93,50 |



BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 917004 | 530 | 325 | 30 | 99,50 |



BLACHA NA OMLETY I PLACKI,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 917012 | 530 | 325 | 35 | 109,00 |



BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 917640 | 600 | 400 | 11 | 110,00 |



BLACHA GRILLOWA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 917003 | 530 | 325 | 726,00 |



BLACHA DO JAJEK
I PLACKÓW GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 917028 | 530 | 325 | 505,00 |



BLACHA WYPIEKOWA
EMALIOWANA GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 917036 | 530 | 325 | 431,00 |



RUSZT
DO GRILLOWANIA GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 917037 | 530 | 325 | 738,00 |



RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK,
WARZY I RYB GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 917034 | 530 | 325 | 560,00 |



BLACHA EMALIOWANA
DO SMAŻENIA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 101021 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 69,60 |



BLACHA EMALIOWANA PEŁNA
DO PIECZENIA

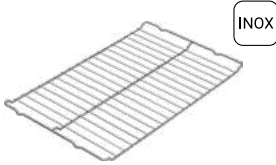
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 101041 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 81,20 |



GN 1/1

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 111042 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 91,30 |
| 111062 | 530 | 325 | 65 | 8,8 | 91,30 |

INOX



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|------|------|------------|
| 103114 | GN 1/1 | 530 | 325 | 81,50 |



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

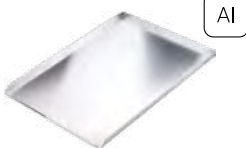
• oferta GN str. 186-193

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|------|------|------------|
| 103115 | GN 1/1 | 530 | 325 | 96,60 |



RUSZT

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 103644 | 600 | 400 | 107,00 |



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 | 88,10 |
| 911102 | 600 | 400 | 102,00 |



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 911201 | 600 | 400 | 83,00 |



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 911211 | 600 | 400 | 153,00 |



ZESTAW PRYSZNICA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 651202 | 2000 | 320,00 |

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

| Nr kat. | T °C | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 505020 | do 100 | 147,00 |



PLYN MYJĄCY

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 647105 | 10 | 183,00 |
| 647205 | 20 | 356,00 |

PLYN NABLYSZCZAJĄCY

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 647056 | 5 | 76,70 |
| 647106 | 10 | 151,00 |



PLYN MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców
lub do automatycznego mycia
pieców z jednym dozownikiem

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 908111 | 5 | 123,00 |

GWARANCJA 36 MIESIĘCY

Dotyczy pieców: Stalgast Classic Cook,
Stalgast Smart Cook, FM STG, FM STB, FM RX.

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 | 417-419, 430-432 |
| Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze | 423-425, 427-429 |
| Stoły chłodnicze, mroźnicze | 420-422 |
| Stoły chłodnicze do pizzy | 425-427 |
| Chłodnictwo standard 600x400 | 427 |
| Witryna barowa | 432 |

| | |
|--|---------|
| Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne | 432-438 |
| Schładzarka szokowa | 438 |
| Zamrażarki skrzyniowe | 439-440 |
| Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych .. | 441 |

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukiernicznych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne



Drzwi suwane

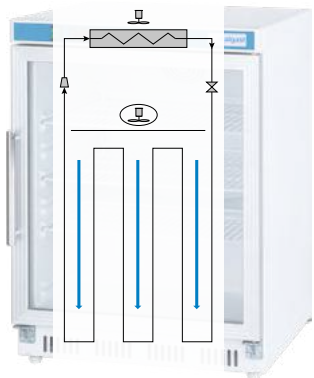


Oświetlenie LED

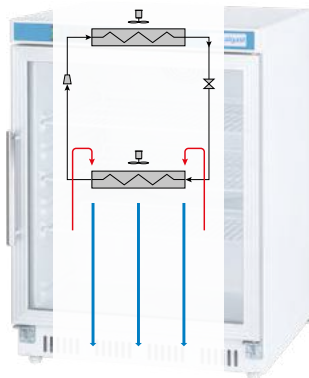
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

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
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- oświetlenie LED



NOWOŚĆ

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kropli
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830592
- 22 poziomy na prowadnice - 830622 i 830627
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



| 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. | 830592 | 680 | 810 | 2010 | -2 / +8 | 0,17 | 230 | D | 826 | 600 | 396 | 4 | 4645,00 |
| 2. | 830622 | 740 | 830 | 2010 | -2 / +8 | 0,21 | 230 | D | 982 | 650 | 465 | 4 | 5005,00 |
| | 830627 | 740 | 830 | 2010 | -18 / -22 | 0,48 | 230 | D | 2474 | 650 | 465 | 4 | 5815,00 |



NOWOŚĆ

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kropli
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



| 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. | 830132 | 1480 | 830 | 2010 | -2 / +8 | 0,44 | 230 | D | 1590 | 1300 | 960 | 4 | 7760,00 |
| 2. | 830147 | 1480 | 830 | 2010 | -18 / -22 | 0,78 | 230 | D | 3833 | 1300 | 960 | 4 | 8740,00 |

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/rozmrążanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm) lub kółka z hamulcem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyglini
- oświetlenie LED w szafach INOX



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830590
- 22 poziomy na prowadnice - 830620 i 830621
- 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 | 826 | 600 | 396 | 4 | 4645,00 |
| 2. | 830620 | 740 | 830 | 2010 | -2 / +8 | 0,21 | 230 | D | 982 | 650 | 465 | 4 | 5005,00 |
| | 830621 | 740 | 830 | 2010 | -18 / -22 | 0,48 | 230 | D | 2474 | 650 | 465 | 4 | 5815,00 |



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 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 | 1590 | 1300 | 960 | 4 | 7760,00 |
| 2. | 830145 | 1480 | 830 | 2010 | -18 / -22 | 0,78 | 230 | D | 3833 | 1300 | 960 | 4 | 8740,00 |

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- 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 | 8270,00 |



SZAFKA CHŁODNICZA

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|----------|------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------------|-------------------|----------------|
| 830700 | 680 | 810 | 2000 | -2 / +10 | 115 | 0,175 | 230 | D | 671 | 383 | 4 | 4410,00 |



SZAFKA CHŁODNICZA

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 2 x 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 2 x 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|----------|------|------|-----|--------------|-------------------------|---------------|-------------------|----------------|
| 831400 | 1340 | 810 | 2000 | -2 / +10 | 170 | 0,35 | 230 | D | 1509 | 891 | 4 | 6210,00 |



STÓŁY 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/rozmrzanie i automatyczne odparowanie kroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 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 | 940 | 240 | 179 | 4 | 2770,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 3x 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 | E | 1825 | 368 | 219 | 4 | 4310,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 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 | 898 | 220 | 92 | 4 | 4995,00 |

STÓŁ MROŻNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 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 |
|---------------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 842045 | 943 | 700 | 850 | -10 / -20 | 0,26 | 230 | D | 2537 | 257 | 201 | 4 | 5630,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM

- 2 półki - 831260, 3 - półki 831360 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki nr kat. 831445
- rant stołu o wymiarach 15x100 mm

NOWOŚĆ



| Lp. | 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 |
|-----|---------------|-------------------------|------|------|------|---------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 1. | 831260 | chłodniczy (2-drzwiowy) | 1360 | 700 | 850 | -2 / +8 | 0,21 | 230 | C | 919 | 282 | 220 | 4 | 4880,00 |
| 2. | 831360 | chłodniczy (3-drzwiowy) | 1795 | 700 | 850 | -2 / +8 | 0,23 | 230 | C | 1145 | 417 | 312 | 4 | 5905,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY

- 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 | 827 | 282 | 187 | 4 | 4790,00 |
| 831027 | mroźniczy | 1360 | 700 | 850 | -18 / -22 | 0,52 | 230 | D | 2420 | 282 | 187 | 4 | 5490,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY

- 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 | 1166 | 417 | 312 | 4 | 5815,00 |
| 831037 | mroźniczy | 1795 | 700 | 850 | -18 / -22 | 0,56 | 230 | D | 3100 | 417 | 312 | 4 | 6335,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpylkowy



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------|-------------------|----------------|
| 831126 | 1360 | 600 | 850 | +2 / +8 | 0,215 | 230 | B | 880 | 228 | 4 | 4560,00 |

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- grubość izolacji 35 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. 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 | 2790,00 |

STÓŁ 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 | 4040,00 |

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 | 3205,00 |

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 | 3725,00 |

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 | 4995,00 |

STÓŁ 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 | 4445,00 |

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
- stoły posiadają automatyczne odparowanie kropli
- stoły chłodnicze posiadają blat wykonany z granitu



STÓŁ 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 | 4960,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- 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 | 2880,00 |

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witrzyną chłodniczą nastawną 834630



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031



| 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 |
| 834641 | 6 x GN 1/4 | 1400 | 335 | 440 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 1775,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 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 |
|---------------|------|------|------|---------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 833031 | 1400 | 700 | 1120 | +2 / +8 | 0,24 | 230 | E | 1825 | 368 | 219 | 4 | 4875,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------------------|------|------|------|---------|------|-----|----------------|
| 834631 | 6 x GN 1/3 | 1500 | 395 | 435 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 2110,00 |
| 834541 | 7 x GN 1/4 | 1500 | 335 | 440 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 2100,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



| 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 | 2600,00 |
| 834141 | 10 x GN 1/4 | 2000 | 335 | 440 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 2500,00 |

STÓL CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- przednie kółka z hamulcem



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|----------------|
| 833271 | 2025 | 800 | 1000 | -2 / +8 | 230 | C | 941 | 580 | 300 | 7110,00 |

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 | 1630,00 |

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 | 2110,00 |
| 834641 | 6 x GN 1/4 | 1400 | 335 | 440 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 1775,00 |

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 | 1960,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



| 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 | 2300,00 |
| 834541 | 7 x GN 1/4 | 1500 | 335 | 440 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 2100,00 |
| 834741 | 7 x GN 1/4 | 1600 | 335 | 440 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 1685,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



| 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 | 2600,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



| 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 | 2500,00 |

SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie 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 | 4890,00 |
| 880601 | 775 | 695 | 1900 | -10 / -18 | 0,3 | 230 | B | 989 | 620 | 469 | 4 | 5880,00 |



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 3 szt. 505x410 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 | 4090,00 |
| 880401 | 600 | 600 | 1850 | -10 / -18 | 0,15 | 230 | B | 894 | 361 | 258 | 4 | 4450,00 |

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce 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 | 2230,00 |
| 880174 | 600 | 585 | 855 | -10 / -18 | 0,11 | 230 | A | 511 | 129 | 78 | 4 | 2670,00 |

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 mroźących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze 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 | 5430,00 |
| 880603 | 775 | 695 | 1900 | -10 / -18 | 0,3 | 230 | B | 989 | 620 | 469 | 4 | 5760,00 |

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mroźących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 480x410 mm
- w szafce 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 | 4380,00 |
| 880406 | 600 | 600 | 1850 | -10 / -18 | 0,15 | 230 | B | 894 | 361 | 258 | 4 | 4980,00 |

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mroźące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Wnętrze szafki
mroźniczej 880176

| 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 | 2690,00 |
| 880176 | 600 | 585 | 855 | -10 / -18 | 0,105 | 230 | A | 511 | 129 | 78 | 4 | 3210,00 |



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 | 1890,00 |

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 | 4880,00 |



Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



Nośność półek do 8 kg



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



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 | 3990,00 |



WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie, żarówka 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 | 1950,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- model 852174 - oświetlenie boczne 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 | 1700,00 |
| 2. | 852171 | ● | 428 | 386 | 960 | 78 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1003 | 1700,00 |
| 3. | 852174 | ● | 428 | 386 | 960 | 78 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1003 | 1800,00 |

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 | 2565,00 |

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 | 2965,00 |

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 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm 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 | 11000,00 |



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 | 4400,00 |



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
- unoszona 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 | 6590,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 777430 | 800 | 750 | 1400 | +2/+10 | 150 | 0,43 | 230 | 14790,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przesłone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 777451 | 600 | 630 | 1850 | 360 | +2/+10 | 130 | 0,43 | 230 | 10790,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przesłone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777470 | 785 | 650 | 735 | +2/+10 | 67 | 0,39 | 230 | 9935,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill stalgastr.com



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------|------|------|-----|------------|
| 777480 | 800 | 645 | 1850 | 480 | +2/+10 | 190 | 0,43 | 230 | 14870,00 |

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 piec 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



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Pojemność GN | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|------|-----|------------|
| 849033 | 750 | 750 | 770 | 3 | 1,15 | 230 | 10300,00 |
| 849053 | 750 | 750 | 890 | 5 | 1,43 | 230 | 12980,00 |
| 849073 | 750 | 750 | 1260 | 7 | 1,49 | 230 | 14400,00 |
| 849103 | 750 | 750 | 1260 | 10 | 1,49 | 230 | 19570,00 |

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 kółek szt. | Cena netto |
|-----|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|----------------------|----------------|
| 1. | 883101 | 580 | 620 | 845 | -18 | 0,105 | 230 | 93 | 2 | 1045,00 |
| 2. | 883301 | 1120 | 700 | 845 | -18 | 0,130 | 230 | 282 | 2 | 2370,00 |
| 3. | 883401 | 1280 | 790 | 825 | -18 | 0,110 | 230 | 354 | 4 | 3170,00 |
| 4. | 883501 | 1660 | 790 | 825 | -18 | 0,125 | 230 | 488 | 6 | 4295,00 |

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



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 | 2850,00 |
| 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 |



ZESTAW KÓŁEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|--------------|
| 883001 | 47,30 |



KOSZ PŁASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 883002 | 200 | 510 | 130 | 34,10 |

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH



MODUŁ 2 SZUFLAD

- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

| Lp. | Nr kat. | Rozmiar szuflady | Cena netto |
|-----|---------------|------------------|---------------|
| 1. | 831000 | 304x525x140 mm | 891,00 |
| 2. | 831001 | 304x525x90 mm | 801,00 |

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet

| Nr kat. | Produkt | Cena netto |
|---------------|-----------------------------|---------------|
| 830644 | Prowadnice do szafy GN 2/1 | 99,00 |
| 831443 | Prowadnice do stołów GN 1/1 | 119,00 |



PÓLKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe pokrywane

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|--|------|------|---------------|
| 830645 | Półka pokrywana do szafy GN 2/1 | - | - | 69,00 |
| 831445 | Półka pokrywana do stołów GN 1/1 | - | - | 66,00 |
| 880245 | Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405 | 500 | 410 | 70,00 |
| 880645 | Półka do modeli 880600, 880602, 880604 | 650 | 520 | 70,70 |
| 103644 | Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm | 600 | 400 | 107,00 |



PŁYN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 649010 | 1 | 58,00 |

PŁYN 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



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|
| 643510 | 1 | 33,30 |



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

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Okap przyścienny skrzyniowy | 445 |
| Stoły przyścienne | 446 |
| Stoły z basenem | 446 |
| Szafki i półki wiszące | 447 |
| Regały magazynowe | 447 |
| Stoły ze zlewem | 447-448 |

MEBLE SPAWANE

| | |
|------------------------------------|-----|
| Półka wisząca pod urządzenia | 449 |
| Stoły przyścienne | 449 |
| Umywalka | 451 |
| Szafy porządkowe | 450 |
| Szafy magazynowe | 450 |
| Stoły ze zlewem | 451 |

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 uchwyt (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 uchwyt (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
- otwór w komorze Ø=52 mm



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- otwór w komorze Ø=52 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



OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- bez oświetlenia

NOWOŚĆ



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Średnica króćca mm | Cena netto |
|------------|------|------|------|--------------------|------------|
| 9510801010 | 1005 | 1000 | 400 | 250 | 2100,00 |
| 9510801012 | 1205 | 1000 | 400 | 250 | 2350,00 |
| 9510801015 | 1505 | 1000 | 400 | 2x250 | 2650,00 |
| 9510801020 | 2005 | 1000 | 400 | 2x250 | 3300,00 |

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- 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 |


STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- 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 | 1000,00 |
| 950046140 | 1400 | 600 | 850 | 1100,00 |
| 950046180 | 1800 | 600 | 850 | 1305,00 |
| 950047100 | 1000 | 700 | 850 | 964,00 |
| 950047120 | 1200 | 700 | 850 | 1080,00 |
| 950047140 | 1400 | 700 | 850 | 1190,00 |
| 950047150 | 1500 | 700 | 850 | 1245,00 |
| 950047180 | 1800 | 700 | 850 | 1425,00 |


STÓŁ 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. 485-490

| 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 | 1370,00 |
| 951336100 | 1000 | 600 | 850 | 886 | 470 | 300 | 1495,00 |
| 951336120 | 1200 | 600 | 850 | 1086 | 470 | 300 | 1615,00 |
| 951337060 | 600 | 700 | 850 | 486 | 570 | 300 | 1305,00 |
| 951337080 | 800 | 700 | 850 | 686 | 570 | 300 | 1445,00 |
| 951337120 | 1200 | 700 | 850 | 1086 | 570 | 300 | 1700,00 |


STÓŁ 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. 485-490

| 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 | 1660,00 |
| 951347080 | 800 | 700 | 850 | 686 | 570 | 400 | 1580,00 |
| 951347100 | 1000 | 700 | 850 | 886 | 570 | 400 | 1730,00 |



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWAŃE)

- przestawna półka



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|------------------|------|------|------|----------------|
| 951723100 | 1000 | 300 | 600 | 1390,00 |
| 951723120 | 1200 | 300 | 600 | 1540,00 |
| 951724100 | 1000 | 400 | 600 | 1490,00 |
| 951724120 | 1200 | 400 | 600 | 1650,00 |

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

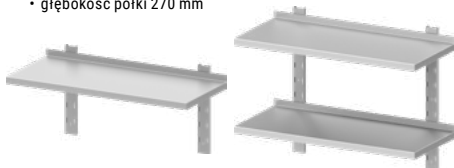
- przestawna półka



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|------------------|------|------|------|----------------|
| 951704120 | 1200 | 400 | 600 | 1375,00 |

PÓLKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm

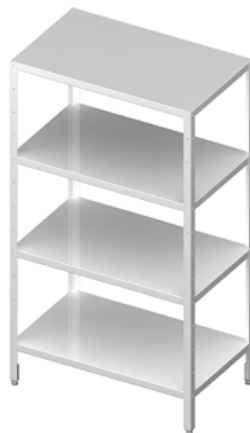


| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|------------------|------------|------|------|------|---------------|
| 951753120 | pojedyncza | 1200 | 300 | 400 | 321,00 |
| 951773120 | podwójna | 1200 | 300 | 660 | 668,00 |

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI PEŁNE

- nogi wykonane z kątownika
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

| 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 | 1100,00 |
| 951885100 | 1000 | 500 | 1800 | 1190,00 |
| 951885120 | 1200 | 500 | 1800 | 1145,00 |
| 951886100 | 1000 | 600 | 1800 | 1125,00 |
| 951886120 | 1200 | 600 | 1800 | 1425,00 |



Sposób
mocowania
półek



STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓLKI

- 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. 485-490

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|------------------|------|------|------|----------------|
| 954406060 | 600 | 600 | 850 | 1170,00 |



**STÓŁ ZE ZLEWEM
JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- 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. 485-490



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|------------------|------|------|------|----------------|
| 954456060 | 600 | 600 | 850 | 1245,00 |

**STÓŁ ZE ZLEWEM
JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- ociekacz ryflowany
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490



| Nr kat. | Położenie komory/komór | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|------------------|------------------------|------|------|------|----------------|
| 954466100 | P | 1000 | 600 | 850 | 1495,00 |
| 954476100 | L | 1000 | 600 | 850 | 1495,00 |
| 954476120 | L | 1200 | 600 | 850 | 1615,00 |

**STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM
BEZ PÓLKI**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|------------------|------|------|------|----------------|
| 954536100 | 1000 | 600 | 850 | 1650,00 |

**STÓŁ ZE ZLEWEM
DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nr kat. 954596140 posiada ryflowany ociekacz
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490



| Nr kat. | Położenie komory/komór | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|------------------|------------------------|------|------|------|----------------|
| 954586100 | C | 1000 | 600 | 850 | 1910,00 |
| 954586120 | C | 1200 | 600 | 850 | 2025,00 |
| 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

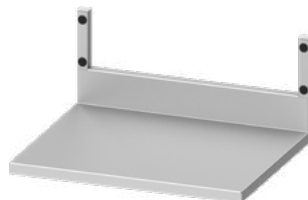


PÓŁKA WISZĄCA POD URZĄDZENIE

- wykonana ze stali nierdzewnej
- przykręcana do ściany
- brak śrub w zestawie
- otwory montażowe 7,5 mm
- zaślepki otworów w zestawie
- maksymalne obciążenie - 60 kg

NOWOŚĆ

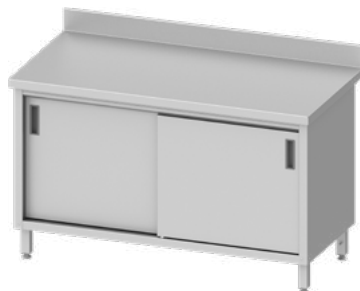
| Nr kat. | Opis | Wymiar półki mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-------------------|----------------------|-----------------|------|------|------|---------------|
| 9810366055 | Półka pod piec | 550x569 | 550 | 600 | 300 | 350,00 |
| 9810367060 | Półka pod piec | 600x669 | 600 | 700 | 300 | 400,00 |
| 9810365060 | Półka pod salamander | 600x469 | 600 | 500 | 300 | 320,00 |
| 9810366065 | Półka pod salamander | 650x569 | 650 | 600 | 300 | 360,00 |
| 9810366050 | Półka pod mikrofalę | 500x569 | 500 | 600 | 300 | 320,00 |
| 9810365055 | Półka pod mikrofalę | 550x469 | 550 | 500 | 300 | 310,00 |



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DZRWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-------------------|------|------|------|----------------|
| 950186100S | 1000 | 600 | 850 | 1965,00 |
| 950186120S | 1200 | 600 | 850 | 2165,00 |
| 950187100S | 1000 | 700 | 850 | 2120,00 |
| 950187120S | 1200 | 700 | 850 | 2320,00 |



SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafie jednoskrzydłowej



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-------------------|------|------|------|----------------|
| 951465050S | 500 | 500 | 2000 | 2230,00 |
| 951475100S | 1000 | 500 | 2000 | 3335,00 |

SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-------------------|------|------|------|----------------|
| 951526100S | 1000 | 600 | 1800 | 3210,00 |

SZAFKA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-------------------|------|------|------|----------------|
| 951666080S | 800 | 600 | 1800 | 4045,00 |

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-------------------|------|------|------|----------------|
| 954616100S | 1000 | 600 | 850 | 3020,00 |

**STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SUWANE)**

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-------------------|------|------|------|----------------|
| 954646100S | 1000 | 600 | 850 | 2635,00 |

**UMYWALKA ZABUDOWANA**

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x250x100 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 485-490

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------------------|------|------|------|---------------|
| 9510254040S | 400 | 350 | 150 | 662,00 |

**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
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|---------------|------|------|--------------|
| 1. | 651225 | Korek | 48 | 250 | 64,50 |
| 2. | 651220 | Korek | 48 | 200 | 60,10 |
| 3. | 651210 | Gniazdo korka | 70 | 44 | 40,50 |



1



2



3

INOX



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 . 453
Odzież robocza 454-455
Szafki BHP 456
Pojemniki na odpady 457-458
Naświetlacz UV,
lampy owadobójcze 459-460

Szczotki 460
Urządzenia do dezynfekcji 461-462
Chemia 463-465
Dozownik do mydła, dozownik
do ręczników papierowych 455, 461

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
- urządzenie energooszczędne klasy A+++

SAMSUNG



ZESTAW DO PIĘTROWANIA SUSZARKI NA PRALCE

- łącznik umożliwia ustawienie suszarki 807520 na pralce 807000

| Nr kat. | Kolor | M kg | Cena netto |
|---------------|-------|---------|---------------|
| 807520 | ● | 1,43 | 429,00 |

| 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
- długi rękaw
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)



| Nr kat. | Rozmiar | Obwód klatki | Długość pleców | Długość rękawa | Cena netto |
|---------------|---------|--------------|----------------|----------------|--------------|
| 634052 | S | 102-106 | 72-73 | 49-50 | 75,20 |
| 634053 | M | 107-120 | 74-75 | 50-51 | 75,00 |
| 634054 | L | 121-128 | 76-78 | 51-52 | 75,80 |

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|--------------|
| 634003 | 25,00 |

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



| Nr kat. | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|--------|-------------|
| 507221 | 200 | 20 | 6,86 |
| 507251 | 250 | 20 | 7,82 |

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 | 34,70 |

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------------|-------|------|--------------|
| 634021 | ● | 700 | 37,30 |
| 634023 | ● | 700 | 34,40 |

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------------|-------|------|--------------|
| 634031 | ● | 1000 | 16,65 |
| 634033 | ● | 1000 | 14,80 |

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041, 634042



| Lp. | Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|-----|---------------|-------|------|--------------|
| 1. | 634041 | ● | 920 | 69,00 |
| 2. | 634042 | ● | 920 | 69,40 |
| 3. | 634043 | ● | 960 | 58,30 |



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 | 6,40 |
| 505052 | M | 7,60 |
| 505053 | L | 6,40 |

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 | 76,30 |

INOX

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż ścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 643000 | 275 | 105 | 365 | 191,00 |



DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż ścienny
- 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 | 79,60 |



INOX

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



Drążek z haczykami na ubrania



| 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 |

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 | 411,00 |

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



INOX

| Nr kat. | Opis | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|--------|------|------|---------|------------|
| 068202 | połysk | 300 | 440 | 20 | 143,00 |

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



INOX

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 068203 | 120 | 160 | 1,5 | 35,00 |

POJEMNIK Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo



INOX

| Nr kat. | Opis | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|--------|------|------|---------|------------|
| 068213 | czarny | 200 | 700 | 15 | 176,00 |

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 | 226,00 |
| 2. | 067061 | Pokrywa do kosza 067060 | 523 | 288 | 70 | - | 205,00 |



1 POKRYWA

| Nr kat. | Produkt | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | Cena netto |
|---------------|-------------------|----------------|----------------|---------|---------------|
| 068081 | Pokrywa do 068080 | 506 | 550 | 36 | 61,20 |
| 068121 | Pokrywa do 068120 | 575 | 620 | 36 | 60,80 |

2 POJEMNIK NA ODPADY



| Nr kat. | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|----------------|----------------|---------|------------|---------------|
| 068080 | 455 | 490 | 610 | 80 | 209,00 |
| 068120 | 510 | 550 | 690 | 120 | 287,00 |

3 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 | 130 | 143,00 |
| 068124 | Podstawa na kółkach do 068120 | 455 | 130 | 161,00 |



1 POKRYWA

| Nr kat. | Produkt | Kolor | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | Cena netto |
|---------------|-------------------|-------|----------------|----------------|---------|---------------|
| 068048 | Pokrywa do 068044 | ● | 398 | 447 | 52 | 48,90 |
| 068764 | Pokrywa do 068754 | ● | 500 | 548 | 66 | 50,50 |
| 068138 | Pokrywa do 068128 | ● | 565 | 614 | 59 | 74,90 |

2 POJEMNIK NA ODPADKI

| Nr kat. | Kolor | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|-------|----------------|----------------|---------|------------|---------------|
| 068044 | ● | 363 | 468 | 440 | 38 | 158,00 |
| 068754 | ● | 455 | 558 | 590 | 75 | 242,00 |
| 068128 | ● | 520 | 630 | 700 | 120 | 292,00 |

3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- 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 | 282,00 |

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 uchwyt łańcuchowy
- 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 | 195,00 |
| 692216 | 500 | 95 | 320 | 2x15 | 230 | 249,00 |
| 692221 | 650 | 95 | 320 | 2x20 | 230 | 286,00 |

| Nr kat. | Produkt | P1* W | Cena netto |
|---------------|----------------------|-------|--------------|
| 692010 | Światłówka do 692211 | 10 | 28,50 |
| 692015 | Światłówka do 692216 | 15 | 32,60 |
| 692020 | Światłówka do 692221 | 18 | 35,90 |

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 | 194,00 |
| 692212 | 542 | 100 | 265 | 2X6 | 230 | 220,00 |
| 692213 | 696 | 100 | 265 | 2X8 | 230 | 254,00 |

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 |

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

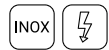
- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~30 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | M kg | P W | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|-----|-----|---------------|
| 692265 | Lampa owadobójcza | 320 | 580 | 3,8 | 40 | 230 | 343,00 |
| 692266 | Światłówka UV do 692265 | - | - | - | - | - | 28,00 |

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 | 1040,00 |

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 | 14,40 |

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 | 18,00 |

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



| 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 | 57,60 |
| 2. | 643530 | Dozownik do płynów | - | 140 | 107 | 235 | 1,1 | 72,00 |
| 3. | 643600 | Stojak do dozowników | 170 | - | - | 1320 | - | 80,10 |



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 | 335,00 |



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 | 677,00 |



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 | 814,00 |



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 | 1225,00 |



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 | 154,00 |
| 641100 | 10 | 228,00 |
| 641200 | 20 | 469,00 |



PŁYN DO NABLYSZCZANIA 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-parowe, zmywarki, garnki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 648010 | 1 | 26,50 |
| 648050 | 5 | 86,50 |
| 648100 | 10 | 169,00 |

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



| Nr kat. | M kg | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 820998 | 10 | 34,30 |
| 820999 | 25 | 73,80 |



PLYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn 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 | 18,65 |

PLYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witrzyn 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 | 33,30 |

ODKAMINIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 648011 | 1,0 | 25,20 |

PLYN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 649010 | 1 | 58,00 |

PLYN NABŁYSZCZAJĄCY 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 | 76,70 |
| 647106 | 10 | 151,00 |



PLYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PRAWOYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabłyszczającym 647056 lub 647106

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 647105 | 10 | 183,00 |
| 647205 | 20 | 356,00 |



PLYN 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 | 34,40 |
| 647050 | 5 | 118,00 |



PLYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 908111 | 5 | 123,00 |



PLYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

| Lp. | Nr kat. | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|------------|
| 1. | 908010 | 2x5 | 431,00 |
| 2. | 908012 | 10x1 | 538,00 |



PLYN 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 | 25,30 |



TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 820078 | 14,25 |





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

| | |
|--|---------|
| Zmywarko wyparzararki..... | 467-475 |
| Kosze do zmywarek..... | 476-478 |
| Ociekacz na talerze..... | 479 |
| Zmiękczacze do wody..... | 479-482 |
| Rozdrabniacz odpadów organicznych..... | 483 |

| | |
|---------------------------------|---------|
| Umywarki bezdotykowe..... | 484 |
| Napełniacze i baterie..... | 485-490 |
| Kolumna wodna do linii 700..... | 487 |

ZMYWARKI ELFRAMO NEXA

elframo®

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- innowacyjna konstrukcja bojlera
- unikatowa technologia podgrzewania wody w bojlerze
- zużycie wody i energii zmniejszone o 25%
- prosty i intuicyjny interfejs użytkownika z ekranem dotykowym 4,3 cala
- pompa spustowa w zestawie
- pompa wspomagająca w zestawie
- nowoczesny design

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojleri komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia sztućców, szkła i małych talerzy
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabliższczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- zużycie wody 1,5l/cykl
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki 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



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|--|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 802445 | Zmywarka do szkła NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową | 475 | 572 | 700 | 3,1 | 400 | 18190,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojler komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyłszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- zużycie wody 2,3l/cykl
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki na sztućce
- 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 |
|---------|--|------|------|------|------|-----|------------|
| 802454 | Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową | 600 | 620 | 830 | 4,6 | 400 | 22970,00 |
| 802455 | Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie, pompą zrzutową i zmiękcaczem | 600 | 620 | 830 | 4,6 | 400 | 23820,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojler, kaptur i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyłszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- nowe dysze płuczące
- zużycie wody 2,3l/cykl
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz dwa pojemniki na sztućce
- 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 |
|---------|---|------|------|------|------|-----|------------|
| 803455 | Zmywarka kapturowa NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową | 717 | 928 | 1442 | 5,7 | 400 | 36850,00 |

ZMYWARKI ELFRAMO SERII DGT

- zmywarki do szkła, naczyń i garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- programy zmywania: 2 cykle lub 3 cykle w zależności od modelu
- zużycie wody do płukania: od 2,5 litra do maks. 3 litry

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 290 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120 sek.
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 400x400
- zużycie wody 2,5l/cykl
- w komplecie dwa kosze uniwersalne, pojemnik na sztućce i stojak na spodki
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem 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 |
|---------|--|------|------|------|------|-----|------------|
| 802440 | Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów | 460 | 530 | 700 | 3,3 | 230 | 10280,00 |
| 802441 | Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową | 460 | 530 | 700 | 3,3 | 230 | 11150,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki 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



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|--|------|------|------|------|-----|------------|
| 802450 | Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów | 600 | 620 | 830 | 6,4 | 400 | 13700,00 |
| 802451 | Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową | 600 | 620 | 830 | 6,4 | 400 | 14560,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuosciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 400 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabylszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie koszt uniwersalny, koszt do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- 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 |
|---------------|--|------|------|------|------|-----|-----------------|
| 803040 | Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów | 716 | 846 | 1441 | 7,1 | 400 | 21850,00 |
| 803045 | Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie | 716 | 846 | 1441 | 7,1 | 400 | 21560,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwuosciankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia pojemników GN i blach 600x400
- maksymalna wysokość mytego naczynia 660 mm
- jelitkowy dozowniki płynu myjącego
- hydrauliczny dozownik płynu nabylszczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie koszt uniwersalny i wkładka na 4 blachy
- 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 |
|---------------|---|------|------|------|------|-----|-----------------|
| 805040 | Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów | 675 | 842 | 1851 | 10,5 | 400 | 30800,00 |

ZMYWARKI STALGAST

AQUA



Polska produkcja: nowoczesna
**Fabryka urządzeń
gastronomicznych w Radomiu.**

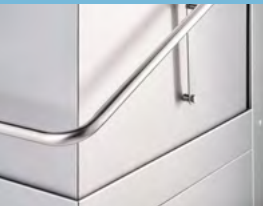
W 2008 roku uruchomiliśmy
w Radomiu fabrykę produkującą
meble gastronomiczne ze stali
nierdzewnej, zmywarki, ciągi
grzewcze, ciągi wydajce oraz
akcesoria gastronomiczne
z tworzyw sztucznych.

**Górne ramiona
myjąco - płuczące**

Tłoczona komora

Prowadnice do kosza

**Dolne ramiona
myjąco - płuczące**

**Uchwyt do podnoszenia
drzwi**

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 myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- koszt 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 osadzaniem 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 | 10330,00 |

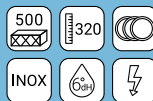
ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- 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 myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- koszt 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 osadzaniem 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 | 11190,00 |
| 803036 | Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 728 | 816 | 1505 | 10,8 | 400 | 12990,00 |
| 803037 | Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową | 728 | 816 | 1505 | 10,8 | 400 | 13640,00 |

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 nabyliczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie koszt 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 osadzeniem 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 | 6595,00 |
| 801556 | Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 565 | 685 | 835 | 6,4 | 400 | 6975,00 |
| 801565 | Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 565 | 685 | 835 | 6,4 | 400 | 7735,00 |
| 801566 | Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie | 565 | 685 | 835 | 6,4 | 400 | 8055,00 |
| 802010 | Podstawa do zmywarki uniwersalnej | 575 | 560 | 450 | - | - | 503,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie 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
- koszt 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 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 |
|---------------|---|------|------|------|-----------|-----------|----------------|
| 801505 | Zmywarka uniwersalna | 565 | 685 | 835 | 4,9 / 3,4 | 400 / 230 | 5410,00 |
| 801506 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego | 565 | 685 | 835 | 4,9 / 3,4 | 400 / 230 | 5750,00 |
| 801507 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 565 | 685 | 835 | 4,9 / 3,4 | 400 / 230 | 6095,00 |
| 801516 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 565 | 685 | 835 | 4,9 / 3,4 | 400 / 230 | 6525,00 |
| 801517 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie | 565 | 685 | 835 | 4,9 / 3,4 | 400 / 230 | 6975,00 |
| 801021 | Dozownik płynu myjącego | 67 | 70 | 100 | - | 230 | 375,00 |
| 802010 | Podstawa do zmywarki uniwersalnej | 575 | 560 | 450 | - | - | 503,00 |

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 nabyliczającego 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
- koszt 350x350 w modelach 801350 i 801351, koszt 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 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 |
|---------------|---|------|------|------|------|-----|----------------|
| 801350 | Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego | 415 | 530 | 680 | 2,77 | 230 | 4090,00 |
| 801351 | Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 415 | 530 | 680 | 2,77 | 230 | 4425,00 |
| 801400 | Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego | 465 | 565 | 720 | 2,77 | 230 | 4680,00 |
| 801401 | Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 465 | 565 | 720 | 2,77 | 230 | 5000,00 |
| 804012 | Podstawa do zmywarki 400x400 | 475 | 460 | 630 | - | - | 503,00 |

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
- jetkowy 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
- koszt 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 | 5815,00 |
| 801502 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą | 565 | 685 | 1285 | 4.9/3.4 | 400/230 | 6110,00 |

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 815020 | 115 | 145 | 31,50 |

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 815010 | 115 | 145 | 12,25 |

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 815025 | 120 | 140 | 48,60 |

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 | 154,00 |
| 2. | 815400 | 265 | 305 | 200 | 166,00 |

POJEMNIK NA SZTUĆCE

• wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE 

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 063110 | 530 | 325 | 100 | 33,00 |



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 815100 | 430 | 210 | 150 | 31,20 |

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

PL STALGAST
RADOM

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 810100 | 500 | 500 | 100 | 53,30 |

KOSZ DO TALERZY

PP

PL STALGAST
RADOM

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 810300 | 500 | 500 | 100 | 53,30 |

KOSZ DO SZKŁA

PP

PL STALGAST
RADOM

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 810501 | 500 | 500 | 100 | 55,00 |

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP

PL STALGAST
RADOM

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 810210 | 500 | 500 | 100 | 53,30 |

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------------|------|------|--------------|
| 810350 | 350 | 350 | 59,30 |
| 810400 | 400 | 400 | 60,40 |

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła

PP



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 810150 | 400 | 400 | 110 | 76,40 |

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



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|--------------|------|------|------|--------------|
| 810900 | 9 elementów | 500 | 500 | 104 | 46,50 |
| 811600 | 16 elementów | 500 | 500 | 104 | 67,00 |
| 812500 | 25 elementów | 500 | 500 | 104 | 65,50 |
| 813600 | 36 elementów | 500 | 500 | 104 | 67,00 |
| 814900 | 49 elementów | 500 | 500 | 104 | 71,60 |

NADSTAWA DO KOSZA



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|--------------|------|------|------|--------------|
| 810910 | 9 elementów | 500 | 500 | 45 | 23,80 |
| 811610 | 16 elementów | 500 | 500 | 45 | 27,30 |
| 812510 | 25 elementów | 500 | 500 | 45 | 27,30 |
| 813610 | 36 elementów | 500 | 500 | 45 | 23,80 |
| 814910 | 49 elementów | 500 | 500 | 45 | 23,80 |

Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobrać właściwy rozmiar kosza i ilość nadstaw!



OCIEKACZ 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 | 411,00 |

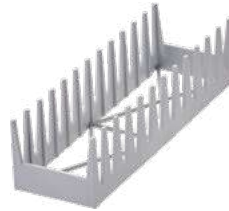


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|--------------|
| 810120 | 295 | 90 | 75 | 17,40 |



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 | 735,00 |
| 822827 | 124 | 123 | 476 | 3464 | 484,00 |
| 822829 | 117 | 108 | 421 | 2086 | 333,00 |
| 822831 | 117 | 108 | 265 | 831 | 229,00 |

3 LICZNIK PRZEPIŁYU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|---------------|
| 823998 | 363,00 |

FILTRY 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 | 2460,00 |
| 823401 | Wkład wymienny do 823402 | - | - | 4217 | 427,00 |



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 | 3530,00 |
| 824131 | Wkład wymienny do 824130 | - | - | - | 12000 | 693,00 |

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brita
stalagast.com



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 | 1895,00 |
| 823046 | Wkład wymienny do 823045 | - | - | 3680 | 491,00 |



GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8"



| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|---------------|
| 822185 | 110,00 |

LICZNIK PRZEPLYWU 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 dzwiekowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|---------------|
| 823850 | 234,00 |

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



| Nr kat. | Produkt | S litry | Cena netto |
|---------------|--|---------|---------------|
| 822060 | Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+ | 6000 | 230,00 |
| 822080 | Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF | 8000 | 276,00 |

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich w zmiękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty klozł 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 | 85,60 |
| 2. | 820010 | Wkład wymienny | - | - | 1 | - | 21,00 |



ZMIĘK CZACZ 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 |

ZMIĘK CZACZ 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 | 1105,00 |

ZMIĘK CZACZ 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 | 389,00 |
| 820121 | 185 | 510 | 12 | 466,00 |
| 820161 | 185 | 610 | 16 | 552,00 |

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



| Nr kat. | M kg | Cena netto |
|---------------|------|--------------|
| 820998 | 10 | 34,30 |
| 820999 | 25 | 73,80 |

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH



- rozdrabniacz rozbija 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

INOX

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



| Nr kat. | Ø mm | H mm | N obr./min. | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|-------------|------|-----|---------------|
| 650025 | 170 | 330 | 4000 | 0,56 | 230 | 814,00 |

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczem 650001



| Nr kat. | Cena netto |
|---------------|---------------|
| 650090 | 211,00 |

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | Ø mm | H mm | N obr./min. | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|-------------|------|-----|----------------|
| 650022 | 174 | 387 | 4200 | 0,56 | 230 | 1020,00 |

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
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|---------------|------|------|--------------|
| 1. | 651225 | Korek | 48 | 250 | 64,50 |
| 2. | 651220 | Korek | 48 | 200 | 60,10 |
| 3. | 651210 | Gniazdo korka | 70 | 44 | 40,50 |



UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

INOX

- 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



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|----------------|
| 610004 | 400 | 400 | 225 | 1065,00 |

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

INOX

- 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

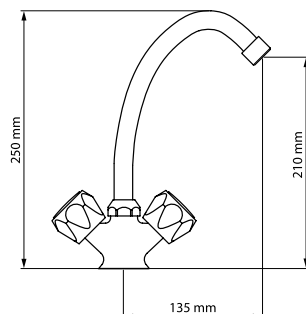


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------------|
| 610005 | 400 | 330 | 570 | 897,00 |



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocentrowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35$ mm

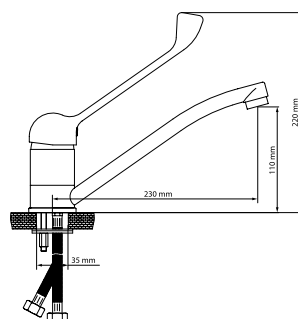


Nr kat. Cena netto
651100 248,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35$ mm



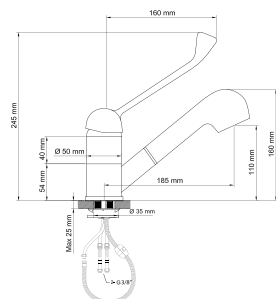
Nr kat. Cena netto
651110 384,00



Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

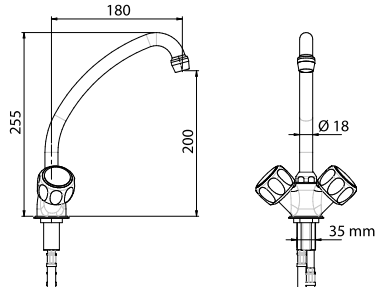
- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=40$ mm



Nr kat. Cena netto
651111 549,00

BATERIA UMYWALKOWA

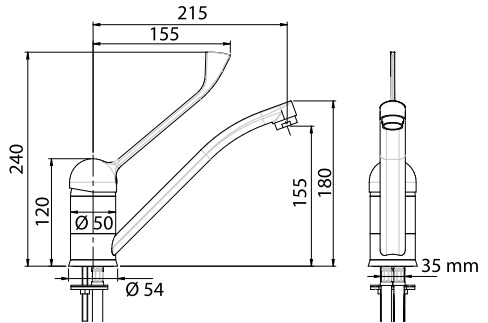
- bateria umywalkowa jednocentrowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena netto
651102 390,00

BATERIA UMYWALKOWA

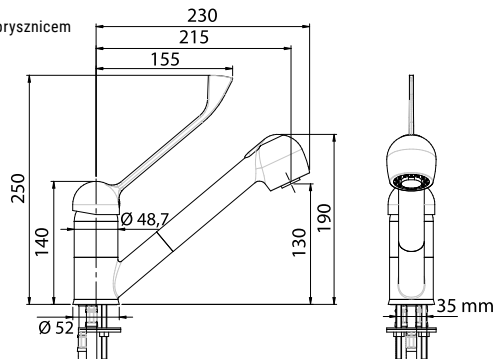
- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena netto
651112 432,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=35\text{mm}$



Nr kat. Cena netto
651113 630,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 651114 | 1020,00 |

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 651115 | 1240,00 |

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIĘ

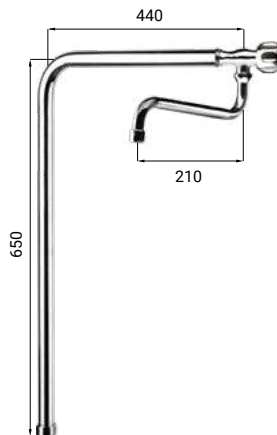
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100-240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5-8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 651116 | 1860,00 |

KOLUMNĄ WODNĄ DO LINII 700

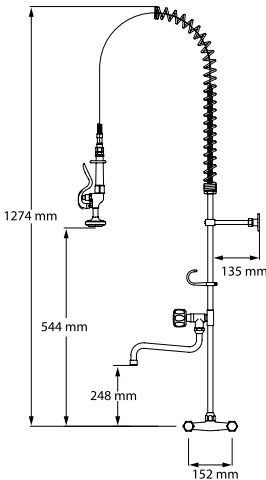
- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 651601 | 675 | 964,00 |

NAPEŁNIACZ

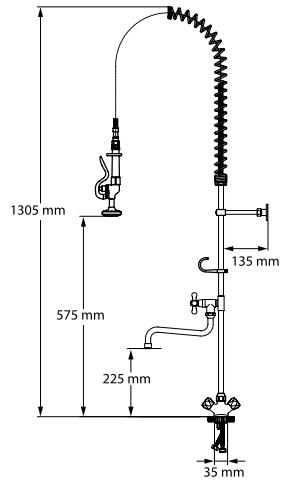
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena netto
651542 1080,00

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



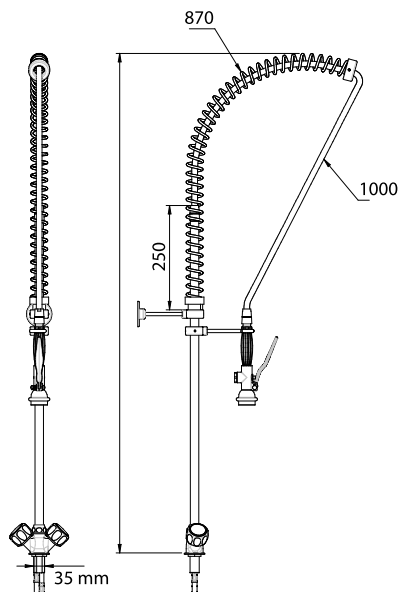
Nr kat. Cena netto
651522 1030,00

NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 651513 | 899,00 |

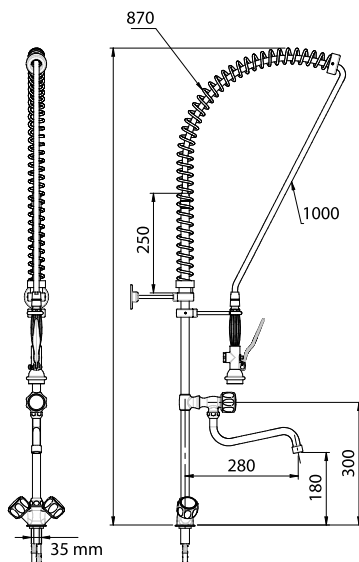


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 651524 | 1430,00 |

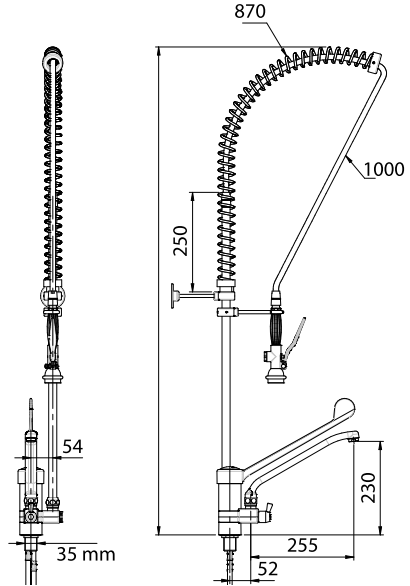


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena netto
651525 1860,00

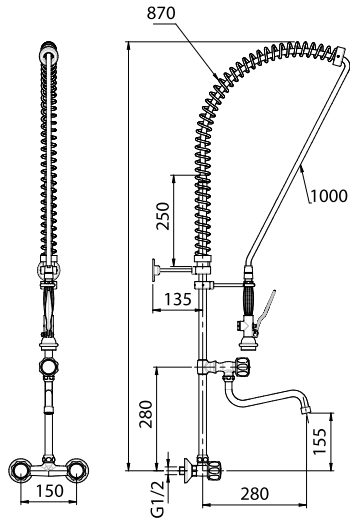


NAPEŁNIACZ

- 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 |
|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|----------|---------|--------|
| 010100 | 479 | 013286 | 60 | 018326 | 65 | 052154 | 211 | 071360 | 75 |
| 010404 | 62 | 013321 | 59 | 018361 | 65 | 052204 | 211 | 071410 | 75 |
| 010505 | 62 | 013322 | 61 | 018363 | 66 | 052254 | 211 | 072190 | 72 |
| 010606 | 62 | 013326 | 60 | 018364 | 66 | 053100 | 209 | 072363 | 75 |
| 011162 | 61 | 013361 | 59 | 018366 | 65 | 053200 | 209 | 072403 | 75 |
| 011201 | 59 | 013362 | 61 | 018403 | 66 | 053870 | 205 | 072452 | 75 |
| 011202 | 61 | 013401 | 59 | 018404 | 66 | 054030 | 208 | 072502 | 75 |
| 011241 | 59 | 013402 | 61 | 018406 | 65 | 054201 | 208 | 073200 | 74 |
| 011242 | 61 | 014201 | 63 | 019201 | 59 | 054300 | 205 | 073210 | 74 |
| 011245 | 60 | 014203 | 63 | 019241 | 59 | 055106 | 206 | 073250 | 74 |
| 011281 | 59 | 014241 | 63 | 019281 | 59 | 056151 | 207 | 073300 | 74 |
| 011282 | 61 | 014243 | 63 | 019321 | 59 | 056201 | 207 | 074300 | 75 |
| 011285 | 60 | 014244 | 64 | 019361 | 59 | 056203 | 208 | 074350 | 75 |
| 011321 | 59 | 014281 | 63 | 019401 | 59 | 056231 | 206 | 074450 | 293 |
| 011322 | 61 | 014283 | 63 | 020320 | 62 | 056251 | 207 | 075200 | 74 |
| 011325 | 60 | 014284 | 64 | 020361 | 59 | 056301 | 207 | 075201 | 74 |
| 011342 | 61 | 014321 | 63 | 031200 | 68 | 056303 | 208 | 075240 | 74 |
| 011345 | 60 | 014323 | 63 | 031240 | 68 | 057231 | 208, 321 | 075241 | 74 |
| 011361 | 59 | 014324 | 64 | 031280 | 68 | 057301 | 208, 321 | 076120 | 74 |
| 011362 | 61 | 014361 | 63 | 031320 | 68 | 058201 | 207 | 076150 | 74 |
| 011365 | 60 | 014363 | 63 | 031360 | 68 | 058251 | 207 | 076180 | 74 |
| 011401 | 59 | 014401 | 63 | 031400 | 68 | 059001 | 216 | 076200 | 74 |
| 011402 | 61 | 014403 | 63 | 032250 | 68 | 059002 | 216 | 077220 | 75 |
| 011405 | 60 | 015126 | 60 | 032260 | 67 | 061500 | 204 | 077260 | 75 |
| 011410 | 62 | 015146 | 60 | 032261 | 67 | 062531 | 203 | 081161 | 73 |
| 011452 | 61 | 015161 | 59 | 032280 | 68 | 062532 | 203 | 081201 | 73 |
| 011455 | 60 | 015162 | 62 | 032301 | 67 | 062761 | 203 | 081241 | 73 |
| 011502 | 61 | 015164 | 62 | 034240 | 64 | 062762 | 203 | 081281 | 73 |
| 011505 | 60 | 015166 | 60 | 034241 | 64 | 063110 | 476 | 081301 | 73 |
| 012161 | 59 | 015201 | 59 | 034280 | 64 | 064100 | 204 | 081351 | 73 |
| 012162 | 61 | 015202 | 62 | 034281 | 64 | 064101 | 204 | 081401 | 73 |
| 012166 | 60 | 015204 | 62 | 034320 | 64 | 064102 | 204 | 082180 | 73 |
| 012201 | 59 | 015206 | 60 | 034380 | 68 | 064990 | 204 | 082200 | 73 |
| 012202 | 61 | 015241 | 59 | 035200 | 67 | 065105 | 85 | 082240 | 73 |
| 012206 | 60 | 015242 | 62 | 035201 | 67 | 065164 | 85 | 082280 | 73 |
| 012241 | 59 | 015244 | 62 | 035240 | 67 | 065166 | 85 | 082300 | 73 |
| 012242 | 61 | 015246 | 60 | 035241 | 67 | 065169 | 85 | 082320 | 73 |
| 012246 | 60 | 015282 | 62 | 035280 | 67 | 065721 | 85 | 082360 | 73 |
| 012281 | 59 | 015284 | 62 | 035281 | 67 | 065722 | 85 | 082400 | 73 |
| 012282 | 61 | 016362 | 62 | 035321 | 67 | 065723 | 85 | 082500 | 73 |
| 012285 | 60 | 017161 | 59 | 035361 | 67 | 067060 | 457 | 082550 | 73 |
| 012286 | 60 | 017201 | 59 | 035401 | 67 | 067061 | 457 | 082600 | 73 |
| 012322 | 61 | 017202 | 62 | 036200 | 68 | 067110 | 203 | 082700 | 73 |
| 012325 | 60 | 017241 | 59 | 036240 | 68 | 067120 | 203 | 082800 | 73 |
| 012326 | 60 | 017242 | 62 | 036280 | 68 | 067194 | 203 | 082900 | 73 |
| 012361 | 59 | 018203 | 66 | 037280 | 64 | 068000 | 456 | 083400 | 73 |
| 012362 | 61 | 018204 | 66 | 037400 | 36, 63 | 068044 | 458 | 083450 | 73 |
| 012365 | 60 | 018243 | 66 | 037401 | 36, 63 | 068048 | 458 | 083500 | 73 |
| 012401 | 59 | 018244 | 66 | 049003 | 69 | 068080 | 458 | 091061 | 71 |
| 012402 | 61 | 018246 | 65 | 049004 | 69 | 068081 | 458 | 091063 | 71 |
| 012405 | 60 | 018247 | 65 | 049012 | 69 | 068084 | 458 | 091101 | 71 |
| 012452 | 61 | 018261 | 65 | 051101 | 212 | 068120 | 458 | 091103 | 71 |
| 012455 | 60 | 018263 | 66 | 051104 | 211 | 068121 | 458 | 091123 | 71 |
| 012502 | 61 | 018264 | 66 | 051151 | 212 | 068124 | 458 | 091151 | 71 |
| 013166 | 60 | 018283 | 66 | 051154 | 211 | 068128 | 458 | 091153 | 71 |
| 013201 | 59 | 018284 | 66 | 051201 | 212 | 068138 | 458 | 092101 | 71 |
| 013202 | 61 | 018286 | 65 | 051204 | 211 | 068144 | 458 | 092103 | 71 |
| 013206 | 60 | 018287 | 65 | 051254 | 211 | 068202 | 457 | 092123 | 71 |
| 013241 | 59 | 018303 | 66 | 051301 | 212 | 068203 | 184, 457 | 092151 | 71 |
| 013242 | 61 | 018321 | 65 | 051304 | 211 | 068213 | 457 | 092153 | 71 |
| 013246 | 60 | 018323 | 66 | 051354 | 211 | 068754 | 458 | 093101 | 71 |
| 013282 | 61 | 018324 | 66 | 051504 | 211 | 068764 | 458 | 093103 | 71 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|--------|---------|----------|---------|----------|---------|--------|
| 093123 | 71 | 112150 | 187 | 116156 | 192 | 142001 | 194 | 161002 | 196 |
| 093151 | 71 | 112156 | 192 | 116157 | 186 | 142002 | 197 | 161014 | 200 |
| 093153 | 71 | 112157 | 186 | 116200 | 188 | 142011 | 197-199 | 161061 | 200 |
| 094100 | 72 | 112200 | 187 | 116206 | 192 | 142018 | 194 | 161062 | 196 |
| 098010 | 74 | 112206 | 192 | 117000 | 188 | 142019 | 197 | 161101 | 200 |
| 098020 | 74 | 112207 | 186 | 117020 | 187 | 142062 | 197 | 161102 | 196 |
| 099102 | 84 | 113000 | 188 | 117040 | 187 | 142101 | 194 | 161152 | 196 |
| 099103 | 84 | 113006 | 192 | 117060 | 187 | 142102 | 197 | 161155 | 201 |
| 099104 | 84 | 113007 | 186 | 117100 | 187 | 142151 | 194 | 161201 | 200 |
| 099105 | 84 | 113014 | 188 | 117150 | 187 | 142152 | 197 | 161202 | 196 |
| 100321 | 190 | 113016 | 192 | 117200 | 187 | 142201 | 194 | 161205 | 201 |
| 100531 | 190 | 113020 | 187 | 118000 | 188 | 142202 | 197, 377 | 162002 | 196 |
| 101021 | 191, 412 | 113040 | 187 | 118040 | 187 | 143001 | 194 | 162014 | 200 |
| 101041 | 191, 412 | 113047 | 186 | 118060 | 187 | 143002 | 197 | 162062 | 196 |
| 101061 | 191 | 113060 | 187 | 118100 | 187 | 143019 | 197 | 162101 | 200 |
| 103114 | 413 | 113066 | 192 | 119000 | 188 | 143062 | 197 | 162102 | 196 |
| 103115 | 413 | 113067 | 186 | 119006 | 192 | 143101 | 194 | 162105 | 201 |
| 103644 | 413, 441 | 113100 | 187 | 119007 | 186 | 143102 | 197 | 162152 | 196 |
| 107061 | 191 | 113106 | 192 | 119060 | 188 | 143151 | 194 | 162155 | 201 |
| 110006 | 192 | 113107 | 186 | 119066 | 192 | 143152 | 197 | 162201 | 200 |
| 110100 | 188 | 113150 | 187 | 119067 | 186 | 143201 | 194 | 162202 | 196 |
| 111000 | 188 | 113156 | 192 | 119100 | 188 | 143202 | 197 | 162205 | 201 |
| 111002 | 190 | 113157 | 186 | 119106 | 192 | 144001 | 194 | 163002 | 196 |
| 111006 | 192 | 113200 | 187 | 119107 | 186 | 144002 | 197 | 163014 | 200 |
| 111007 | 186 | 113206 | 192 | 119150 | 188 | 144101 | 194 | 163062 | 196 |
| 111014 | 188 | 113207 | 186 | 121024 | 190 | 144102 | 197 | 163101 | 200 |
| 111016 | 192 | 114000 | 188 | 121044 | 190 | 144151 | 194 | 163102 | 196 |
| 111020 | 187 | 114006 | 192 | 121064 | 190 | 144152 | 197 | 163105 | 201 |
| 111022 | 190 | 114007 | 186 | 121066 | 193 | 146001 | 194 | 163151 | 200 |
| 111026 | 192 | 114014 | 188 | 121067 | 186 | 146002 | 197 | 163152 | 196 |
| 111027 | 186 | 114016 | 192 | 121104 | 190 | 146062 | 197 | 163155 | 201 |
| 111040 | 187 | 114020 | 188 | 121106 | 193 | 146101 | 194 | 163202 | 196 |
| 111042 | 190, 412 | 114040 | 188 | 121107 | 186 | 146102 | 197 | 164002 | 196 |
| 111046 | 192 | 114060 | 188 | 121154 | 190 | 146151 | 194 | 164014 | 200 |
| 111047 | 186 | 114066 | 192 | 121204 | 190 | 146152 | 197 | 164062 | 196 |
| 111060 | 187, 240 | 114100 | 188 | 122064 | 190 | 146201 | 194 | 164101 | 200 |
| 111062 | 190, 412 | 114106 | 192 | 122104 | 190 | 149001 | 194 | 164102 | 196 |
| 111066 | 192 | 114107 | 186 | 122154 | 190 | 149002 | 197 | 164105 | 201 |
| 111067 | 186 | 114150 | 188 | 125064 | 190 | 149062 | 197 | 164151 | 200 |
| 111100 | 187 | 114156 | 192 | 125104 | 190 | 149101 | 194 | 164152 | 196 |
| 111106 | 192 | 114157 | 186 | 131104 | 189 | 149102 | 197 | 164155 | 201 |
| 111107 | 186 | 114200 | 188 | 131206 | 193 | 151002 | 199 | 165155 | 201 |
| 111150 | 187 | 114206 | 192 | 132104 | 189 | 151061 | 195 | 165205 | 201 |
| 111156 | 192 | 115000 | 188 | 132206 | 193 | 151062 | 199 | 166002 | 196 |
| 111200 | 187 | 115014 | 188 | 133104 | 189 | 151102 | 199 | 166014 | 200 |
| 111206 | 192 | 115020 | 187 | 133206 | 193 | 152061 | 195 | 166062 | 196 |
| 112000 | 188 | 115040 | 187 | 134206 | 193 | 152062 | 199 | 166101 | 200 |
| 112006 | 192 | 115060 | 187 | 136104 | 189 | 152102 | 199 | 166102 | 196 |
| 112007 | 186 | 115100 | 187 | 136204 | 189 | 153002 | 199 | 166105 | 201 |
| 112014 | 188 | 115150 | 187 | 136206 | 193 | 153061 | 195 | 166151 | 200 |
| 112016 | 192 | 115200 | 187 | 141001 | 194 | 153062 | 199 | 166152 | 196 |
| 112020 | 187 | 116000 | 188 | 141002 | 197 | 153102 | 199 | 166155 | 201 |
| 112026 | 192 | 116006 | 192 | 141011 | 197-199 | 153152 | 199 | 169014 | 200 |
| 112040 | 187 | 116007 | 186 | 141018 | 194 | 154062 | 199 | 169061 | 200 |
| 112046 | 192 | 116014 | 188 | 141019 | 197 | 154101 | 195 | 169065 | 202 |
| 112047 | 186 | 116016 | 192 | 141061 | 194 | 154102 | 199 | 169101 | 200 |
| 112060 | 187 | 116060 | 188 | 141062 | 197 | 156002 | 199 | 169105 | 202 |
| 112066 | 192 | 116066 | 192 | 141101 | 194 | 156061 | 195 | 169155 | 202 |
| 112067 | 186 | 116100 | 188 | 141102 | 197 | 156062 | 199 | 181002 | 198 |
| 112100 | 187 | 116106 | 192 | 141152 | 197 | 156101 | 195 | 181062 | 198 |
| 112106 | 192 | 116107 | 186 | 141201 | 194 | 156102 | 199 | 182002 | 198 |
| 112107 | 186 | 116150 | 188 | 141202 | 197, 377 | 156152 | 199 | 182062 | 198 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|--------|---------|----------|
| 182102 | 198 | 227180 | 112 | 283266 | 104 | 313401 | 293 | 332030 | 87 |
| 183002 | 198 | 227250 | 112 | 283304 | 104 | 313450 | 81 | 332071 | 87 |
| 183102 | 198 | 227259 | 103, 112 | 283351 | 107 | 313500 | 81 | 334070 | 88 |
| 184002 | 198 | 231360 | 100 | 284151 | 104 | 313550 | 81 | 334090 | 88 |
| 184062 | 198 | 242000 | 111 | 284251 | 104 | 313600 | 81 | 334100 | 112 |
| 184102 | 198 | 242180 | 111 | 284259 | 107 | 314075 | 81 | 334101 | 88 |
| 186002 | 198 | 247040 | 113 | 285081 | 105 | 314100 | 81 | 334102 | 88 |
| 186102 | 198 | 247090 | 113 | 285082 | 105 | 314125 | 81 | 334103 | 88 |
| 186152 | 198 | 247500 | 110 | 285083 | 105 | 314130 | 81 | 334106 | 88 |
| 191021 | 191 | 247501 | 110 | 285092 | 105, 256 | 319000 | 82 | 334111 | 88 |
| 191041 | 191 | 247502 | 110 | 285102 | 105 | 319041 | 243 | 334118 | 112 |
| 200005 | 100, 111 | 247514 | 113 | 286062 | 101 | 320010 | 77 | 334119 | 112 |
| 200019 | 109 | 247519 | 113 | 286102 | 101 | 320020 | 77 | 334272 | 88 |
| 201180 | 99 | 248458 | 108 | 286182 | 101 | 320030 | 77 | 334321 | 80 |
| 201220 | 99, 108 | 248608 | 108 | 286212 | 101 | 320040 | 77 | 336003 | 89 |
| 202200 | 99 | 249338 | 109, 108 | 286222 | 101 | 320060 | 77 | 340270 | 116, 257 |
| 202240 | 99 | 249448 | 108 | 286242 | 101 | 320070 | 77 | 340351 | 116, 257 |
| 203139 | 102 | 249558 | 108, 108 | 286243 | 101 | 320080 | 77 | 341310 | 115 |
| 203180 | 99 | 250012 | 105 | 286252 | 101 | 321001 | 78 | 341321 | 115 |
| 203209 | 102, 109 | 252351 | 294 | 287070 | 101 | 321010 | 78 | 341322 | 115 |
| 204189 | 102 | 253351 | 294 | 287110 | 101 | 321020 | 78 | 341323 | 115 |
| 204220 | 99, 108 | 261090 | 80, 293 | 287111 | 101 | 321030 | 78 | 341324 | 115 |
| 205280 | 99 | 261250 | 294 | 287112 | 101 | 321040 | 78 | 341325 | 115 |
| 207160 | 99 | 261300 | 294 | 287120 | 101 | 321050 | 78 | 341326 | 115 |
| 208160 | 99 | 261301 | 294 | 293065 | 104 | 321060 | 78 | 341327 | 116 |
| 209159 | 102, 109 | 263250 | 294 | 298101 | 136 | 321070 | 78 | 341410 | 115 |
| 209160 | 99, 108 | 264170 | 80, 100 | 298115 | 136 | 321100 | 78 | 341451 | 114 |
| 210208 | 103, 109 | 270150 | 80, 100 | 298120 | 136 | 321110 | 78 | 341452 | 114 |
| 210240 | 99 | 270260 | 80, 100 | 300000 | 89 | 321120 | 78 | 341453 | 114 |
| 211158 | 103, 109 | 281153 | 105 | 300010 | 89 | 321150 | 78 | 341454 | 114 |
| 211189 | 102, 109 | 281211 | 105 | 300400 | 89 | 321160 | 78 | 341455 | 114 |
| 212220 | 100, 110 | 281212 | 105 | 300640 | 89 | 323061 | 76 | 341456 | 114 |
| 212257 | 110 | 281213 | 105 | 301151 | 82 | 323062 | 76 | 341457 | 116 |
| 212259 | 102, 109 | 281214 | 105 | 302190 | 83 | 323081 | 76 | 341510 | 115 |
| 212300 | 100, 110 | 281216 | 105 | 302191 | 83 | 323082 | 76 | 341531 | 115 |
| 212309 | 103, 109 | 281251 | 105 | 302920 | 84 | 323092 | 76 | 341532 | 115 |
| 213160 | 100 | 281252 | 105 | 302922 | 84 | 323101 | 76 | 341533 | 115 |
| 214100 | 100, 108 | 281253 | 105 | 303211 | 87 | 323102 | 76 | 341534 | 115 |
| 214108 | 103, 109 | 281254 | 105 | 303220 | 86 | 323121 | 76 | 341535 | 115 |
| 214109 | 102 | 281255 | 105 | 304017 | 82 | 323122 | 76 | 341536 | 115 |
| 214138 | 103 | 281256 | 105 | 304033 | 82 | 323141 | 76 | 341537 | 116 |
| 215120 | 100 | 282151 | 105 | 304060 | 82 | 323142 | 76 | 341631 | 115 |
| 216060 | 100 | 282154 | 105 | 304072 | 82 | 323162 | 76 | 341632 | 115 |
| 216088 | 103 | 283028 | 106 | 304073 | 82 | 323182 | 76 | 341633 | 115 |
| 216089 | 102 | 283062 | 104 | 304101 | 82 | 323201 | 76 | 341634 | 115 |
| 217139 | 102 | 283078 | 106 | 304102 | 82 | 324100 | 76 | 341635 | 115 |
| 218200 | 99, 108 | 283098 | 106 | 305020 | 82 | 324101 | 76 | 341636 | 115 |
| 218208 | 103, 109 | 283107 | 106 | 305100 | 82, 204 | 324120 | 76 | 341637 | 116 |
| 218209 | 102, 109 | 283117 | 106 | 310160 | 81 | 324121 | 76 | 342250 | 112 |
| 218250 | 99 | 283130 | 107 | 310161 | 81 | 324140 | 76 | 342400 | 112 |
| 218258 | 103 | 283157 | 106 | 310200 | 81 | 324141 | 76 | 342500 | 112 |
| 218259 | 102 | 283187 | 107 | 310201 | 81 | 324160 | 76 | 348030 | 85 |
| 218300 | 99 | 283188 | 107 | 310241 | 81 | 324161 | 76 | 348050 | 85 |
| 218309 | 102 | 283197 | 107 | 311100 | 77 | 324201 | 76 | 349060 | 114 |
| 219208 | 103 | 283217 | 107 | 311500 | 77 | 325010 | 79 | 350210 | 125 |
| 219209 | 102, 109 | 283218 | 107 | 312340 | 77 | 325030 | 79 | 350250 | 125 |
| 219240 | 99 | 283219 | 107 | 313250 | 81 | 325040 | 79 | 350260 | 125 |
| 219320 | 99 | 283226 | 107 | 313251 | 293 | 325070 | 79 | 350270 | 125 |
| 220320 | 99 | 283257 | 107 | 313300 | 81 | 325080 | 79 | 350280 | 125 |
| 225330 | 99 | 283258 | 107 | 313301 | 293 | 325120 | 79 | 350550 | 129 |
| 226161 | 100 | 283262 | 104 | 313350 | 81 | 325130 | 79 | 350560 | 129 |
| 226180 | 100 | 283264 | 104 | 313400 | 81 | 331010 | 89 | 350580 | 129 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|--------|---------|--------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|
| 351010 | 128 | 355051 | 121 | 362004 | 181 | 388109 | 155 | 388655 | 138 |
| 351011 | 123 | 355061 | 121 | 362020 | 181 | 388120 | 157 | 388656 | 138 |
| 351050 | 128 | 355081 | 121 | 362130 | 180 | 388123 | 155 | 388659 | 138 |
| 351051 | 123 | 355440 | 296 | 362402 | 180 | 388124 | 155 | 388751 | 136 |
| 351060 | 128 | 355610 | 127 | 362413 | 180 | 388125 | 155 | 388752 | 136 |
| 351061 | 123 | 355640 | 127 | 362901 | 181 | 388126 | 155 | 388753 | 136 |
| 351080 | 128 | 355650 | 127 | 363150 | 279 | 388127 | 157 | 388761 | 136 |
| 351081 | 123 | 355660 | 127 | 363200 | 279 | 388137 | 157 | 388770 | 136 |
| 351120 | 128 | 355670 | 127 | 363300 | 279 | 388138 | 156 | 388771 | 136 |
| 351140 | 128 | 355680 | 127 | 364100 | 182 | 388139 | 156 | 388781 | 136 |
| 353010 | 122 | 355710 | 126 | 364101 | 182 | 388149 | 157 | 390001 | 141 |
| 353051 | 122 | 355720 | 126 | 364111 | 182 | 388156 | 157 | 390002 | 141 |
| 353060 | 122 | 355740 | 126 | 364204 | 182 | 388157 | 157 | 390003 | 141 |
| 353081 | 122 | 355750 | 126 | 364205 | 182 | 388165 | 155 | 390004 | 141 |
| 353110 | 132 | 355760 | 126 | 364206 | 182 | 388166 | 155 | 390005 | 141 |
| 353111 | 132 | 355780 | 126 | 364241 | 181 | 388167 | 155 | 390006 | 141 |
| 353112 | 132 | 355810 | 118 | 365011 | 184 | 388168 | 155 | 390007 | 141 |
| 353121 | 132 | 355820 | 118 | 365241 | 184 | 388170 | 156 | 390008 | 141 |
| 353122 | 132 | 355840 | 118 | 365301 | 184 | 388175 | 157 | 390009 | 141 |
| 353150 | 132 | 355850 | 118 | 368010 | 182 | 388181 | 157 | 390010 | 141 |
| 353151 | 132 | 355860 | 118 | 368020 | 182 | 388182 | 156 | 390011 | 141 |
| 353152 | 132 | 355880 | 118 | 368060 | 182 | 388183 | 156 | 390012 | 141 |
| 353160 | 132 | 357010 | 124 | 369150 | 180 | 388184 | 156 | 390013 | 141 |
| 353161 | 132 | 357050 | 124 | 369250 | 180 | 388185 | 157 | 390014 | 141 |
| 353162 | 132 | 357060 | 124 | 369450 | 180 | 388186 | 157 | 390015 | 141, 141 |
| 353180 | 132 | 357080 | 124 | 371200 | 234 | 388187 | 157 | 390016 | 141 |
| 353181 | 132 | 357120 | 124 | 372035 | 234, 280 | 388193 | 156 | 390017 | 141 |
| 353182 | 132 | 357140 | 124 | 372060 | 234, 280 | 388194 | 156 | 390018 | 141 |
| 353190 | 132 | 358011 | 133 | 372100 | 234, 280 | 388195 | 156 | 390019 | 141 |
| 353191 | 132 | 358051 | 133 | 372150 | 234, 280 | 388196 | 156 | 390020 | 141 |
| 353192 | 132 | 358061 | 133 | 372200 | 234, 280 | 388217 | 156 | 390021 | 141 |
| 353210 | 131 | 358081 | 133 | 373051 | 234 | 388218 | 156 | 390022 | 141 |
| 353211 | 131 | 358110 | 133 | 373101 | 234 | 388233 | 155 | 390023 | 141 |
| 353250 | 131 | 358150 | 133 | 373151 | 234 | 388237 | 155 | 390031 | 153 |
| 353251 | 131 | 358160 | 133 | 373201 | 234 | 388238 | 155 | 390032 | 153 |
| 353260 | 131 | 358180 | 133 | 376035 | 280 | 388239 | 155 | 390033 | 153 |
| 353261 | 131 | 358210 | 133 | 376036 | 280 | 388240 | 155 | 390034 | 153 |
| 353280 | 131 | 358250 | 133 | 376045 | 280 | 388601 | 138 | 390035 | 153 |
| 353281 | 131 | 358260 | 133 | 376046 | 280 | 388602 | 138 | 390036 | 153 |
| 353310 | 131 | 358280 | 133 | 377170 | 235 | 388603 | 138 | 390037 | 153 |
| 353320 | 131 | 359810 | 130 | 382150 | 234 | 388604 | 138 | 390038 | 153 |
| 353340 | 131 | 359820 | 130 | 382151 | 234 | 388605 | 138 | 390039 | 153 |
| 353350 | 131 | 359840 | 130 | 382200 | 234 | 388607 | 138 | 390040 | 153 |
| 353360 | 131 | 359850 | 130 | 382201 | 234 | 388608 | 138 | 390041 | 151 |
| 353380 | 131 | 359860 | 130 | 383140 | 233 | 388610 | 138 | 390042 | 151 |
| 353510 | 118 | 359880 | 130 | 383250 | 233 | 388612 | 138 | 390043 | 151 |
| 353550 | 118 | 359910 | 130 | 383300 | 230-231 | 388613 | 138 | 390044 | 151 |
| 353560 | 118 | 359920 | 130 | 383400 | 233 | 388615 | 136, 138 | 390047 | 151 |
| 353580 | 118 | 359940 | 130 | 383500 | 233 | 388616 | 135 | 390048 | 151 |
| 354010 | 120 | 359950 | 130 | 385140 | 233 | 388617 | 135 | 390049 | 151 |
| 354050 | 120 | 359960 | 130 | 385951 | 233 | 388618 | 135 | 390050 | 151 |
| 354060 | 120 | 359980 | 130 | 386100 | 234 | 388619 | 135 | 390051 | 151 |
| 354080 | 120 | 361201 | 183 | 386150 | 234 | 388620 | 135 | 390052 | 151 |
| 354110 | 119 | 361205 | 183 | 386200 | 234 | 388626 | 135 | 390053 | 151 |
| 354150 | 119 | 361230 | 183 | 388101 | 155 | 388627 | 135 | 390054 | 151 |
| 354160 | 119 | 361235 | 183 | 388102 | 155 | 388628 | 135 | 390055 | 151 |
| 354180 | 119 | 361270 | 183 | 388103 | 155 | 388629 | 135 | 390056 | 151 |
| 354210 | 118 | 361380 | 183 | 388104 | 155 | 388630 | 135 | 390057 | 152 |
| 354250 | 118 | 361616 | 183 | 388105 | 155 | 388651 | 138 | 390058 | 152 |
| 354260 | 118 | 361623 | 183 | 388106 | 155 | 388652 | 138 | 390059 | 152 |
| 354280 | 118 | 362001 | 181 | 388107 | 155 | 388653 | 138 | 390060 | 152 |
| 355011 | 121 | 362002 | 181 | 388108 | 155 | 388654 | 138 | 390061 | 152 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|--------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|
| 390062 | 152 | 390134 | 149 | 390418 | 143 | 400015 | 169 | 400113 | 177 |
| 390063 | 152 | 390135 | 149 | 390419 | 143 | 400016 | 169 | 400117 | 161 |
| 390064 | 152 | 390136 | 149 | 390420 | 143 | 400017 | 169 | 400118 | 161 |
| 390065 | 152 | 390137 | 149 | 390421 | 143 | 400018 | 169, 282 | 400119 | 178 |
| 390066 | 152 | 390138 | 149 | 390422 | 143 | 400019 | 169 | 400136 | 178 |
| 390067 | 152 | 390139 | 149 | 390423 | 143 | 400020 | 166 | 400140 | 168 |
| 390068 | 152 | 390140 | 149 | 390424 | 143 | 400021 | 166 | 400141 | 168 |
| 390069 | 152 | 390201 | 145 | 390425 | 143 | 400022 | 166 | 400142 | 168 |
| 390070 | 152 | 390202 | 145 | 390426 | 143 | 400023 | 166 | 400143 | 168 |
| 390071 | 147 | 390203 | 146 | 390427 | 143 | 400024 | 171 | 400144 | 168 |
| 390072 | 147 | 390204 | 146 | 395921 | 134 | 400026 | 165 | 400145 | 168 |
| 390073 | 147 | 390205 | 146 | 395922 | 134 | 400027 | 169 | 400146 | 168 |
| 390074 | 147 | 390206 | 146 | 395923 | 134 | 400028 | 169 | 400150 | 167 |
| 390076 | 147 | 390207 | 146 | 395924 | 134 | 400030 | 166 | 400151 | 167 |
| 390077 | 147 | 390208 | 146 | 395926 | 134 | 400031 | 172 | 400153 | 167 |
| 390078 | 147 | 390209 | 146 | 395927 | 134 | 400032 | 172 | 400169 | 179, 235 |
| 390079 | 147 | 390210 | 146 | 395944 | 134 | 400033 | 172 | 400172 | 179 |
| 390080 | 147 | 390211 | 146 | 395945 | 134 | 400034 | 172 | 400173 | 179 |
| 390081 | 147 | 390212 | 146 | 395946 | 134 | 400035 | 172 | 400174 | 179 |
| 390083 | 147 | 390213 | 146 | 395947 | 134 | 400036 | 172 | 400175 | 179, 235 |
| 390084 | 147 | 390214 | 146 | 395948 | 134 | 400038 | 172 | 400176 | 179, 235 |
| 390085 | 147 | 390215 | 145 | 395949 | 134 | 400039 | 178 | 400177 | 179, 235 |
| 390086 | 147 | 390216 | 145 | 396101 | 158 | 400040 | 166 | 400179 | 180 |
| 390087 | 147 | 390217 | 145 | 396103 | 158 | 400041 | 168 | 400180 | 173 |
| 390088 | 150 | 390218 | 145 | 396104 | 158 | 400042 | 168 | 400181 | 173 |
| 390089 | 150 | 390219 | 146 | 396112 | 158 | 400044 | 173 | 400183 | 173 |
| 390090 | 150 | 390220 | 146 | 396113 | 158 | 400045 | 168 | 400187 | 178 |
| 390091 | 150 | 390221 | 145 | 396114 | 158 | 400046 | 168 | 400190 | 178 |
| 390092 | 150 | 390222 | 146 | 396151 | 158 | 400050 | 176 | 400191 | 178 |
| 390093 | 150 | 390223 | 145 | 396152 | 158 | 400061 | 173 | 400192 | 178 |
| 390094 | 150 | 390224 | 145 | 398000 | 84 | 400062 | 173 | 400193 | 171, 282 |
| 390095 | 150 | 390225 | 145 | 398100 | 84 | 400063 | 171, 282 | 400195 | 177, 281 |
| 390096 | 150 | 390226 | 145 | 398150 | 84 | 400064 | 176 | 400196 | 171, 282 |
| 390097 | 150 | 390227 | 145 | 399101 | 242, 241 | 400065 | 176 | 400197 | 171, 282 |
| 390101 | 143 | 390228 | 145 | 399102 | 242, 241 | 400066 | 173 | 400206 | 179 |
| 390102 | 143 | 390229 | 145 | 399103 | 242, 241 | 400067 | 173 | 400207 | 179 |
| 390103 | 143 | 390230 | 145 | 399104 | 242, 241 | 400068 | 176 | 400208 | 179 |
| 390104 | 146 | 390231 | 145 | 399111 | 242 | 400071 | 162 | 400210 | 172 |
| 390105 | 143 | 390232 | 145 | 399112 | 242 | 400072 | 162 | 400211 | 172 |
| 390111 | 148 | 390233 | 145 | 399113 | 242 | 400082 | 181 | 400212 | 172 |
| 390112 | 148 | 390234 | 145 | 399114 | 242 | 400084 | 177, 180 | 400213 | 172 |
| 390113 | 148 | 390235 | 145 | 399115 | 242 | 400085 | 177, 180 | 400214 | 172 |
| 390114 | 148 | 390236 | 145 | 399116 | 242 | 400086 | 177, 291 | 400215 | 172 |
| 390115 | 148 | 390237 | 145 | 399117 | 242 | 400087 | 181 | 400218 | 172 |
| 390116 | 148 | 390238 | 145 | 399118 | 242 | 400088 | 177, 298 | 400224 | 174 |
| 390117 | 148 | 390239 | 145 | 399119 | 242 | 400090 | 73, 179 | 400225 | 174 |
| 390118 | 148 | 390301 | 136, 320 | 399120 | 242 | 400091 | 73, 179 | 400226 | 174 |
| 390119 | 148 | 390302 | 136, 320 | 399122 | 242 | 400092 | 73, 179 | 400227 | 174 |
| 390120 | 148 | 390402 | 143 | 400001 | 165 | 400093 | 73, 179 | 400228 | 174 |
| 390121 | 148 | 390403 | 143 | 400002 | 165 | 400094 | 73, 179 | 400229 | 174 |
| 390122 | 148 | 390404 | 143 | 400003 | 165 | 400095 | 73, 179 | 400230 | 172 |
| 390123 | 148 | 390405 | 143 | 400004 | 165 | 400096 | 177, 291 | 400233 | 166 |
| 390124 | 148 | 390407 | 143 | 400005 | 165 | 400097 | 177, 291 | 400234 | 174 |
| 390125 | 148 | 390408 | 143 | 400006 | 165 | 400098 | 177, 281 | 400235 | 173, 174 |
| 390126 | 149 | 390409 | 143 | 400007 | 177 | 400099 | 177, 281 | 400236 | 174 |
| 390127 | 149 | 390410 | 143 | 400008 | 179, 235 | 400101 | 176 | 400237 | 174 |
| 390128 | 149 | 390411 | 143 | 400009 | 169 | 400104 | 178 | 400238 | 179 |
| 390129 | 149 | 390412 | 143 | 400010 | 169 | 400105 | 178 | 400239 | 179 |
| 390130 | 149 | 390414 | 143 | 400011 | 169 | 400106 | 178 | 400240 | 174, 177 |
| 390131 | 149 | 390415 | 143 | 400012 | 169 | 400109 | 178 | 400248 | 179 |
| 390132 | 149 | 390416 | 143 | 400013 | 169 | 400110 | 169 | 400250 | 167 |
| 390133 | 149 | 390417 | 143, 143 | 400014 | 169 | 400112 | 165 | 400252 | 167 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|
| 400253 | 167 | 400506 | 161 | 411500 | 237 | 430010 | 227 | 477351 | 259 |
| 400254 | 167 | 400507 | 161 | 411560 | 237 | 430300 | 228 | 477771 | 259 |
| 400263 | 241 | 400526 | 161 | 411650 | 237 | 430350 | 228 | 478020 | 255 |
| 400266 | 175 | 400527 | 161 | 412350 | 237 | 430401 | 228 | 478030 | 255 |
| 400268 | 175 | 400528 | 161 | 412400 | 237 | 430700 | 228 | 478050 | 255 |
| 400279 | 180 | 400529 | 161 | 413001 | 240, 238 | 431113 | 230, 225 | 478610 | 259 |
| 400283 | 241 | 400536 | 162 | 413010 | 238 | 432100 | 229 | 478680 | 259 |
| 400284 | 241 | 400537 | 162 | 413031 | 238 | 432101 | 229 | 479200 | 259 |
| 400286 | 166, 241 | 400538 | 161 | 413032 | 238 | 432110 | 228 | 480012 | 265 |
| 400288 | 175 | 400565 | 162 | 413033 | 238 | 432115 | 229 | 480021 | 265 |
| 400289 | 175 | 400566 | 162 | 413251 | 239 | 432190 | 229 | 482600 | 263 |
| 400290 | 180 | 400568 | 162 | 413252 | 239 | 433241 | 226 | 482610 | 263 |
| 400291 | 180 | 400569 | 162 | 413253 | 239 | 434090 | 224 | 482620 | 263 |
| 400320 | 170 | 400571 | 163 | 413254 | 239 | 435090 | 240, 225 | 482630 | 264 |
| 400321 | 170 | 400572 | 163 | 413255 | 239 | 435130 | 226 | 482650 | 264 |
| 400322 | 170 | 400577 | 163 | 413256 | 239 | 436110 | 223 | 483030 | 344 |
| 400323 | 170 | 400581 | 163 | 413301 | 239 | 436120 | 223 | 483080 | 262, 331 |
| 400324 | 170 | 400582 | 163 | 413302 | 239 | 437010 | 225 | 483090 | 262, 331 |
| 400325 | 170 | 400585 | 163 | 413303 | 239 | 437011 | 224 | 483100 | 262, 331 |
| 400326 | 170 | 400589 | 163 | 413304 | 239 | 467001 | 236 | 484016 | 252 |
| 400327 | 170 | 400591 | 163 | 413305 | 239 | 468001 | 236 | 484020 | 252 |
| 400328 | 170 | 400595 | 164, 291 | 413351 | 239 | 468002 | 236 | 484416 | 252 |
| 400329 | 170 | 400596 | 164, 291 | 413353 | 239 | 469102 | 235 | 484419 | 252 |
| 400330 | 171, 256 | 400597 | 164, 291 | 413354 | 239 | 469105 | 295 | 484421 | 252 |
| 400336 | 170 | 400612 | 159 | 413355 | 239 | 469112 | 235 | 484600 | 252 |
| 400337 | 170 | 400613 | 159 | 413356 | 239 | 471000 | 266 | 484601 | 253 |
| 400338 | 170 | 400614 | 159 | 413370 | 237 | 471100 | 86 | 484610 | 253 |
| 400339 | 170 | 400616 | 159 | 413460 | 237 | 471101 | 86 | 484611 | 253 |
| 400340 | 170 | 400621 | 164, 291 | 413530 | 237 | 471160 | 266 | 484620 | 254 |
| 400341 | 170, 241 | 400623 | 164, 291 | 414020 | 240, 237 | 471600 | 266 | 484621 | 254 |
| 400343 | 171, 177 | 400631 | 161 | 414090 | 238 | 472010 | 257 | 484630 | 254 |
| 400344 | 170 | 400632 | 161 | 414371 | 237 | 472011 | 257 | 484631 | 254 |
| 400353 | 166, 282 | 400635 | 160 | 414531 | 238 | 472012 | 257 | 484632 | 254 |
| 400373 | 178, 167 | 400903 | 164, 282 | 414532 | 238 | 472013 | 257 | 484633 | 254 |
| 400374 | 167 | 400904 | 164, 282 | 414533 | 238 | 472014 | 257 | 484634 | 254 |
| 400375 | 167 | 400905 | 164, 282 | 415000 | 239 | 472020 | 257 | 486001 | 273 |
| 400376 | 167 | 401220 | 174 | 419000 | 240 | 472030 | 255 | 486005 | 280 |
| 400377 | 167 | 401221 | 174 | 419001 | 183 | 472090 | 256 | 486006 | 280 |
| 400378 | 179, 235 | 401230 | 174 | 419006 | 240 | 472100 | 256 | 486010 | 275 |
| 400380 | 175 | 401231 | 174 | 419100 | 240 | 472140 | 256 | 486012 | 280 |
| 400381 | 175 | 401240 | 171 | 419112 | 240 | 472200 | 256 | 486013 | 280 |
| 400382 | 175 | 401241 | 171 | 419202 | 183 | 472999 | 256 | 486014 | 279 |
| 400386 | 176 | 401252 | 236 | 420012 | 79, 232 | 473000 | 255 | 486017 | 279 |
| 400387 | 176 | 401302 | 236 | 420032 | 79, 232 | 473012 | 261 | 486018 | 279 |
| 400400 | 166 | 401320 | 171 | 420052 | 79, 232 | 473500 | 258 | 486020 | 275 |
| 400411 | 160 | 401321 | 171 | 421040 | 86 | 473900 | 258 | 486025 | 184, 232 |
| 400412 | 160 | 401340 | 171 | 421050 | 86 | 473910 | 258 | 486026 | 184, 232 |
| 400413 | 160 | 401341 | 171 | 421060 | 86 | 474000 | 87, 255 | 486030 | 275 |
| 400415 | 160 | 401350 | 171 | 422241 | 86 | 474251 | 256 | 486031 | 184, 232 |
| 400421 | 160 | 401352 | 236 | 422243 | 86 | 474301 | 256 | 486113 | 280 |
| 400422 | 160 | 401402 | 236 | 422301 | 86 | 474302 | 256 | 486320 | 276 |
| 400423 | 160 | 401502 | 236 | 422303 | 86 | 474310 | 258 | 486325 | 276 |
| 400424 | 160 | 406250 | 236 | 422401 | 86 | 475975 | 255 | 486330 | 276 |
| 400425 | 160 | 406280 | 236 | 423224 | 86 | 475980 | 255 | 486420 | 276 |
| 400426 | 160 | 406310 | 236 | 423284 | 86 | 476000 | 257 | 486430 | 276 |
| 400427 | 160 | 406340 | 236 | 423285 | 86 | 476002 | 257 | 486500 | 277 |
| 400428 | 160 | 406400 | 236 | 425110 | 86 | 476051 | 257 | 486502 | 277 |
| 400431 | 159 | 406460 | 236 | 425410 | 86 | 476070 | 257 | 486700 | 278 |
| 400433 | 159 | 406550 | 236 | 430001 | 227 | 476071 | 257 | 486710 | 278 |
| 400434 | 159 | 409250 | 236 | 430002 | 227 | 477100 | 258 | 486812 | 273 |
| 400435 | 159 | 410550 | 237 | 430003 | 227 | 477201 | 259 | 486860 | 273 |
| 400442 | 160 | 411450 | 237 | 430005 | 227 | 477280 | 259 | 500001 | 287 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|--------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|
| 500002 | 287 | 514080 | 292 | 545018 | 297 | 620110 | 95 | 651525 | 490 |
| 500006 | 287 | 514100 | 292 | 545020 | 297 | 620210 | 95 | 651542 | 488 |
| 500007 | 287 | 515020 | 292 | 545024 | 297 | 620310 | 95 | 651543 | 490 |
| 500009 | 287 | 515030 | 292 | 545025 | 297 | 620510 | 95 | 651601 | 487 |
| 500010 | 260 | 515040 | 292 | 545030 | 297 | 620711 | 95 | 661020 | 218 |
| 500015 | 288 | 515050 | 292 | 545034 | 297 | 634003 | 454 | 661022 | 218 |
| 500016 | 288 | 515060 | 292 | 545044 | 297 | 634011 | 454 | 661030 | 218 |
| 500017 | 288 | 515070 | 292 | 546004 | 244 | 634021 | 454 | 661033 | 218 |
| 500020 | 261 | 515080 | 292 | 546005 | 244 | 634023 | 454 | 661035 | 218 |
| 500026 | 285, 288 | 515110 | 292 | 546009 | 243 | 634031 | 454 | 661040 | 218 |
| 500051 | 285 | 515120 | 292 | 546010 | 243 | 634033 | 454 | 661050 | 218 |
| 500052 | 284 | 515130 | 292 | 546022 | 243 | 634041 | 454 | 662001 | 456 |
| 500053 | 284 | 515140 | 292 | 546024 | 243 | 634042 | 454 | 662006 | 456 |
| 500054 | 284 | 515150 | 292 | 546025 | 243 | 634043 | 454 | 662111 | 216 |
| 500101 | 285 | 515180 | 292 | 546034 | 243 | 634044 | 455 | 662211 | 216 |
| 500126 | 285 | 516050 | 292 | 546035 | 243 | 634052 | 454 | 662461 | 216 |
| 500205 | 286 | 516060 | 292 | 546040 | 243 | 634053 | 454 | 664001 | 217 |
| 500210 | 286 | 517011 | 292 | 546043 | 243 | 634054 | 454 | 667053 | 460 |
| 500250 | 288 | 517020 | 292 | 546044 | 243 | 641050 | 463 | 667143 | 460 |
| 500305 | 286 | 517021 | 292 | 546045 | 243 | 641100 | 463 | 680062 | 219 |
| 500350 | 288 | 517030 | 292 | 546051 | 244 | 641200 | 463 | 680092 | 219 |
| 500410 | 286 | 517031 | 292 | 546052 | 244 | 642050 | 463 | 680122 | 219 |
| 500500 | 260 | 521325 | 294 | 546061 | 244 | 642100 | 463 | 680123 | 219 |
| 500504 | 260 | 521380 | 294 | 546064 | 244 | 643000 | 455 | 680152 | 219 |
| 500505 | 260 | 523040 | 293 | 547010 | 243, 282 | 643500 | 455 | 680200 | 219 |
| 500521 | 261 | 523080 | 293 | 560241 | 320 | 643510 | 441, 464 | 680541 | 112 |
| 500600 | 298 | 524390 | 293 | 560261 | 320 | 643520 | 461 | 681062 | 219 |
| 500700 | 298 | 527170 | 295 | 560281 | 320 | 643530 | 461 | 681092 | 219 |
| 501125 | 292 | 527250 | 295 | 560301 | 320 | 643600 | 461 | 681102 | 219 |
| 503200 | 80 | 528010 | 293 | 560321 | 320 | 646010 | 464 | 681122 | 219 |
| 503205 | 80 | 528034 | 293 | 560361 | 320 | 647010 | 465 | 681152 | 219 |
| 503210 | 318 | 528035 | 293 | 560401 | 320 | 647050 | 465 | 681182 | 219 |
| 503220 | 293 | 528036 | 293 | 560451 | 320 | 647056 | 413, 465 | 686001 | 220 |
| 503230 | 80 | 528103 | 293 | 560501 | 320 | 647105 | 413, 465 | 686002 | 220 |
| 504010 | 292 | 530009 | 290 | 561101 | 318 | 647106 | 413, 465 | 686003 | 220 |
| 505011 | 321 | 530300 | 290 | 562281 | 320 | 647205 | 413, 465 | 686091 | 220 |
| 505013 | 321 | 530400 | 290 | 562311 | 320 | 648010 | 281, 463 | 686092 | 220 |
| 505014 | 321 | 531120 | 87 | 562330 | 320 | 648011 | 273, 281 | 686095 | 220 |
| 505020 | 321, 413 | 531121 | 87 | 562361 | 320 | 648050 | 281, 463 | 686096 | 220 |
| 505051 | 455 | 531300 | 290 | 562400 | 320 | 648100 | 281, 463 | 686100 | 217 |
| 505052 | 455 | 531360 | 290 | 562460 | 320 | 648200 | 281, 465 | 686125 | 220 |
| 505053 | 455 | 531400 | 290 | 562500 | 320 | 649010 | 441, 464 | 686126 | 220 |
| 506010 | 83 | 532300 | 290 | 562600 | 320 | 649450 | 462 | 686151 | 220 |
| 506015 | 83 | 532360 | 290 | 563407 | 319 | 650022 | 483 | 686152 | 220 |
| 506052 | 83 | 532400 | 290 | 563408 | 319 | 650025 | 483 | 686155 | 220 |
| 506053 | 83 | 533260 | 290 | 563409 | 319 | 650090 | 483 | 686156 | 220 |
| 506102 | 83 | 535012 | 289 | 563410 | 319 | 651100 | 485 | 689001 | 250 |
| 506103 | 83 | 535014 | 289 | 563411 | 319 | 651102 | 486 | 689002 | 250 |
| 506202 | 83 | 535017 | 289 | 563412 | 319 | 651110 | 485 | 689003 | 250 |
| 506203 | 83 | 535024 | 289 | 563452 | 209, 320 | 651111 | 485 | 689011 | 250 |
| 506303 | 83 | 535025 | 289 | 563453 | 209, 320 | 651112 | 486 | 690310 | 372 |
| 506503 | 83 | 535031 | 289 | 564022 | 318 | 651113 | 486 | 690552 | 460 |
| 507221 | 454 | 535032 | 289 | 564030 | 318 | 651114 | 487 | 690620 | 462 |
| 507251 | 454 | 536004 | 290 | 564052 | 318 | 651115 | 487 | 690640 | 462 |
| 510010 | 292 | 542030 | 296 | 564102 | 318 | 651116 | 487 | 691100 | 377 |
| 510011 | 292 | 542031 | 296 | 564411 | 319 | 651202 | 56, 413 | 691250 | 377 |
| 510022 | 295 | 544030 | 298 | 564412 | 319 | 651210 | 451, 484 | 691251 | 214, 377 |
| 510023 | 295 | 544032 | 298 | 564413 | 319 | 651220 | 451, 484 | 691310 | 213 |
| 511252 | 292 | 545011 | 296 | 610004 | 484 | 651225 | 451, 484 | 691312 | 213 |
| 511302 | 292 | 545014 | 297 | 610005 | 484 | 651513 | 489 | 691350 | 463 |
| 514020 | 292 | 545015 | 297 | 620010 | 95 | 651522 | 488 | 691640 | 212 |
| 514040 | 292 | 545016 | 297 | 620011 | 95 | 651524 | 489 | 691907 | 214 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|--------|---------|--------|---------|----------|---------|---------|---------|----------|
| 691908 | 214 | 711600 | 352 | 714073 | 332, 334 | 721121 | 329 | 751192 | 231 |
| 691909 | 214 | 711800 | 352 | 714097 | 342 | 721124 | 329 | 751205 | 230 |
| 691914 | 214 | 711805 | 353 | 714099 | 342, 342 | 721129 | 328 | 751209 | 231 |
| 691915 | 214 | 711995 | 352 | 714102 | 342 | 721221 | 329 | 751220 | 231 |
| 691916 | 214 | 711998 | 351 | 714103 | 342 | 721224 | 329 | 751900 | 232 |
| 691921 | 214 | 711999 | 352 | 714104 | 342 | 721305 | 330 | 770351 | 376 |
| 691922 | 214 | 712003 | 345 | 714109 | 342 | 721307 | 330 | 771101 | 367 |
| 691923 | 214 | 712005 | 345 | 714111 | 341 | 721570 | 328 | 772284 | 357 |
| 691935 | 215 | 712020 | 345 | 714112 | 341 | 721571 | 328 | 772289 | 357 |
| 691936 | 215 | 712022 | 343 | 714113 | 341 | 722125 | 326 | 772326 | 357 |
| 691937 | 215 | 712033 | 343 | 714114 | 341 | 722130 | 326 | 773000 | 44 |
| 692003 | 459 | 712040 | 346 | 714115 | 341 | 722141 | 327 | 773001 | 44 |
| 692010 | 459 | 712044 | 343 | 714118 | 341 | 722221 | 325 | 773003 | 44 |
| 692015 | 459 | 712050 | 347 | 714121 | 341 | 722252 | 325 | 773011 | 44 |
| 692020 | 459 | 712051 | 347 | 714122 | 341 | 722255 | 325 | 773013 | 44 |
| 692116 | 459 | 712055 | 343 | 714123 | 341 | 730001 | 90 | 773020 | 47 |
| 692211 | 459 | 712070 | 347 | 714124 | 341 | 730002 | 90 | 773025 | 46 |
| 692212 | 459 | 712080 | 347 | 714125 | 341 | 730003 | 91, 94 | 773028 | 46 |
| 692213 | 459 | 712100 | 347 | 714127 | 341 | 730011 | 93, 279 | 773035 | 45 |
| 692216 | 459 | 712150 | 347 | 714131 | 341 | 730012 | 93, 279 | 773036 | 45 |
| 692221 | 459 | 712212 | 338 | 714132 | 341 | 730013 | 93, 279 | 773051 | 45 |
| 692265 | 460 | 712300 | 340 | 714139 | 342 | 730030 | 93 | 773052 | 45 |
| 692266 | 460 | 712301 | 340 | 714140 | 342 | 730031 | 94 | 775002 | 373 |
| 692310 | 246 | 712402 | 338 | 714141 | 342 | 730032 | 90 | 775010 | 373 |
| 692311 | 246 | 712403 | 338 | 714142 | 342 | 730035 | 91 | 775313 | 374 |
| 692312 | 246 | 712502 | 339 | 714143 | 342 | 730036 | 91 | 775319 | 374 |
| 692315 | 459 | 712752 | 339 | 714144 | 342 | 730060 | 93 | 775412 | 374 |
| 692321 | 247 | 713200 | 332 | 714145 | 342 | 730061 | 94 | 775415 | 375 |
| 692322 | 247 | 713300 | 334 | 714146 | 342 | 730062 | 90 | 775419 | 375 |
| 692333 | 247 | 713400 | 334 | 714147 | 342 | 730065 | 91 | 777101 | 364 |
| 692400 | 222 | 713500 | 333 | 714148 | 342 | 730066 | 91 | 777102 | 364 |
| 692500 | 222 | 713501 | 333 | 714150 | 342 | 730150 | 93 | 777107 | 364 |
| 692510 | 222 | 713510 | 335 | 714151 | 342 | 730151 | 94 | 777134 | 436 |
| 692600 | 222 | 713520 | 334 | 714153 | 342 | 730152 | 90 | 777160 | 360 |
| 692601 | 222 | 713521 | 334 | 714154 | 342 | 730155 | 91 | 777171 | 361 |
| 692602 | 222 | 713522 | 334 | 714155 | 342 | 730156 | 91 | 777172 | 361 |
| 692610 | 222 | 713550 | 336 | 714157 | 342 | 730301 | 93 | 777173 | 361 |
| 692611 | 222 | 713551 | 336 | 714159 | 342 | 730302 | 90 | 777174 | 361 |
| 692612 | 222 | 713553 | 336 | 714160 | 341 | 730311 | 94 | 777175 | 361 |
| 693210 | 248 | 713600 | 337 | 714167 | 341 | 731152 | 92 | 777195 | 367 |
| 693211 | 248 | 714011 | 341 | 714168 | 341 | 732063 | 92 | 777210 | 360 |
| 693225 | 248 | 714012 | 341 | 714169 | 341 | 732153 | 92 | 777213 | 358 |
| 693226 | 248 | 714013 | 341 | 714170 | 341 | 732353 | 92 | 777214 | 358 |
| 711151 | 348 | 714014 | 341 | 714171 | 341 | 741155 | 357 | 777215 | 359 |
| 711161 | 351 | 714015 | 341 | 714186 | 341 | 741156 | 357 | 777217 | 358 |
| 711191 | 351 | 714016 | 341 | 714192 | 341 | 741205 | 357 | 777218 | 358 |
| 711192 | 351 | 714021 | 341 | 714193 | 341 | 742018 | 355 | 777220 | 362 |
| 711241 | 351 | 714022 | 341 | 714195 | 341 | 742028 | 355 | 777221 | 362 |
| 711242 | 351 | 714023 | 341 | 714196 | 341 | 742038 | 355 | 777222 | 362 |
| 711251 | 351 | 714026 | 341 | 714197 | 342 | 745104 | 356 | 777224 | 358 |
| 711252 | 352 | 714029 | 341 | 714198 | 333-334 | 746067 | 356 | 777242 | 363 |
| 711300 | 351 | 714031 | 341 | 714201 | 333 | 746068 | 356 | 777243 | 363 |
| 711302 | 352 | 714042 | 342 | 721010 | 329 | 746069 | 356 | 777244 | 363 |
| 711350 | 352 | 714043 | 342 | 721011 | 329 | 746079 | 356 | 777254 | 304, 365 |
| 711351 | 351 | 714044 | 342 | 721012 | 329 | 746096 | 356 | 777263 | 365 |
| 711352 | 352 | 714045 | 342 | 721013 | 329 | 746097 | 356 | 777264 | 365 |
| 711354 | 353 | 714046 | 342 | 721014 | 329 | 751087 | 230 | 777265 | 365 |
| 711355 | 352 | 714050 | 342 | 721015 | 329 | 751102 | 231 | 777266 | 365 |
| 711450 | 352 | 714058 | 342 | 721016 | 329 | 751105 | 230 | 777271 | 364 |
| 711452 | 352 | 714059 | 342 | 721020 | 329 | 751106 | 231 | 777290 | 359 |
| 711455 | 352 | 714068 | 341 | 721022 | 329 | 751185 | 230 | 777300 | 359 |
| 711550 | 352 | 714072 | 341 | 721023 | 329 | 751186 | 231 | 777301 | 359 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|--------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|
| 777303 | 359 | 781532 | 307 | 786958 | 315 | 815025 | 258, 476 | 831445 | 441 |
| 777304 | 359 | 781542 | 313 | 786961 | 315 | 815100 | 476 | 832029 | 420 |
| 777320 | 360 | 781601 | 308 | 789003 | 324 | 815200 | 85 | 832039 | 420 |
| 777323 | 360 | 781602 | 308 | 789061 | 324 | 815240 | 85 | 832041 | 421 |
| 777325 | 360 | 781622 | 308 | 789120 | 324 | 815250 | 85 | 832129 | 423 |
| 777326 | 360 | 781642 | 313 | 801021 | 474 | 815300 | 476 | 832139 | 423 |
| 777333 | 360 | 781702 | 308 | 801350 | 474 | 815400 | 476 | 832222 | 424 |
| 777351 | 366 | 781712 | 308 | 801351 | 474 | 815500 | 84 | 832225 | 425 |
| 777361 | 366 | 781722 | 308 | 801400 | 474 | 815601 | 241 | 832232 | 424 |
| 777370 | 368 | 781801 | 311 | 801401 | 474 | 815621 | 241 | 832328 | 424 |
| 777371 | 368 | 781802 | 311 | 801501 | 475 | 820010 | 481 | 833029 | 322, 426 |
| 777373 | 368 | 781812 | 311 | 801502 | 475 | 820011 | 481 | 833031 | 322, 426 |
| 777374 | 368 | 781822 | 312 | 801505 | 474 | 820078 | 273, 281 | 833037 | 322, 425 |
| 777381 | 366 | 781842 | 313 | 801506 | 474 | 820081 | 482 | 833271 | 427 |
| 777430 | 302, 437 | 781901 | 311 | 801507 | 474 | 820121 | 482 | 834141 | 429, 427 |
| 777450 | 436 | 781902 | 311 | 801516 | 474 | 820161 | 482 | 834540 | 428 |
| 777451 | 302, 437 | 781912 | 311 | 801517 | 474 | 820998 | 464, 482 | 834541 | 429, 427 |
| 777470 | 302, 437 | 781922 | 312 | 801555 | 473 | 820999 | 464, 482 | 834630 | 322, 428 |
| 777480 | 302, 438 | 782001 | 305 | 801556 | 473 | 822060 | 481 | 834631 | 428, 427 |
| 777520 | 369 | 782002 | 305 | 801565 | 473 | 822080 | 481 | 834641 | 322, 428 |
| 777521 | 369 | 782010 | 314 | 801566 | 473 | 822185 | 481 | 834730 | 429 |
| 777525 | 369 | 782011 | 314 | 802010 | 473, 474 | 822310 | 273 | 834741 | 429 |
| 777530 | 369 | 782012 | 314 | 802440 | 469 | 822800 | 479 | 834840 | 428 |
| 777531 | 369 | 782013 | 314 | 802441 | 469 | 822801 | 479 | 834930 | 429, 427 |
| 777535 | 369 | 782014 | 314 | 802445 | 467 | 822825 | 479 | 840602 | 419 |
| 777540 | 369 | 782015 | 314 | 802450 | 469 | 822827 | 479 | 842045 | 421 |
| 777541 | 369 | 782016 | 314 | 802451 | 469 | 822829 | 479 | 844100 | 274 |
| 777550 | 369 | 782017 | 314 | 802454 | 468 | 822831 | 479 | 844108 | 274 |
| 777551 | 369 | 782018 | 314 | 802455 | 468 | 822990 | 482 | 844110 | 274 |
| 777560 | 370 | 782019 | 314 | 803021 | 472 | 822998 | 482 | 844486 | 274 |
| 777561 | 370 | 782020 | 314 | 803035 | 472 | 823045 | 480 | 849033 | 438 |
| 777581 | 371 | 782021 | 314 | 803036 | 472 | 823046 | 480 | 849053 | 438 |
| 777582 | 370 | 782050 | 299 | 803037 | 472 | 823401 | 480 | 849073 | 438 |
| 777583 | 370 | 782100 | 304 | 803040 | 470 | 823402 | 480 | 849103 | 438 |
| 777584 | 370 | 782120 | 304 | 803045 | 470 | 823850 | 481 | 852103 | 435 |
| 777585 | 370 | 783070 | 299 | 803455 | 468 | 823998 | 479 | 852104 | 435 |
| 777586 | 370 | 783071 | 299 | 804012 | 474 | 824130 | 480 | 852120 | 435 |
| 777587 | 371 | 783100 | 301 | 805040 | 470 | 824131 | 480 | 852160 | 435 |
| 777588 | 370 | 783101 | 300 | 807000 | 453 | 830130 | 418 | 852170 | 434 |
| 777589 | 370 | 783201 | 300 | 807100 | 453 | 830132 | 417 | 852171 | 434 |
| 777590 | 371 | 783210 | 301 | 807520 | 453 | 830145 | 418 | 852174 | 434 |
| 777591 | 371 | 783250 | 301 | 810000 | 477 | 830147 | 417 | 852180 | 434 |
| 777612 | 371 | 785211 | 301 | 810100 | 477 | 830590 | 418 | 852220 | 372 |
| 777615 | 371 | 785213 | 301 | 810120 | 479 | 830592 | 417 | 852230 | 436 |
| 777618 | 371 | 785214 | 301 | 810150 | 477 | 830620 | 418 | 871101 | 267 |
| 777645 | 371 | 785300 | 367 | 810210 | 477 | 830621 | 418 | 871120 | 270 |
| 777700 | 366, 375 | 786010 | 316 | 810300 | 477 | 830622 | 417 | 871126 | 270 |
| 778002 | 56 | 786023 | 316 | 810350 | 477 | 830627 | 417 | 872211 | 268 |
| 781040 | 310 | 786034 | 316 | 810400 | 477 | 830644 | 441 | 872212 | 269 |
| 781045 | 310 | 786045 | 316 | 810501 | 477 | 830645 | 441 | 872213 | 268 |
| 781301 | 309 | 786100 | 315 | 810900 | 478 | 830700 | 419 | 872214 | 269 |
| 781302 | 309 | 786102 | 317 | 810910 | 478 | 831000 | 441 | 872281 | 268 |
| 781312 | 309 | 786200 | 315 | 811600 | 478 | 831001 | 441 | 872282 | 269 |
| 781421 | 306 | 786202 | 317 | 811610 | 478 | 831026 | 422 | 872331 | 268 |
| 781422 | 306 | 786302 | 317 | 812500 | 478 | 831027 | 422 | 872332 | 269 |
| 781432 | 306 | 786400 | 317 | 812510 | 478 | 831036 | 422 | 872421 | 268 |
| 781501 | 307 | 786402 | 317 | 813600 | 478 | 831037 | 422 | 872422 | 269 |
| 781502 | 307 | 786500 | 317 | 813610 | 478 | 831126 | 422 | 872461 | 268 |
| 781512 | 307 | 786502 | 317 | 814900 | 478 | 831260 | 421 | 872462 | 269 |
| 781521 | 307 | 786901 | 315 | 814910 | 478 | 831360 | 421 | 872651 | 268 |
| 781522 | 307 | 786931 | 314 | 815010 | 476 | 831400 | 419 | 872652 | 269 |
| 781531 | 307 | 786942 | 314 | 815020 | 476 | 831443 | 441 | 872801 | 268 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|-----------|---------|----------|---------|----------|---------|--------|
| 872802 | 269 | 912058 | 408 | 978621 | 51 | 9100053 | 386 | 9700210 | 40 |
| 872901 | 268 | 912059 | 408 | 978623 | 51 | 9100054 | 386 | 9700400 | 40 |
| 872902 | 269 | 912060 | 409 | 979250 | 55 | 9100055 | 386 | 9700410 | 40 |
| 873151 | 270 | 912061 | 409 | 979301 | 54 | 9100056 | 386 | 9700600 | 40 |
| 873550 | 265 | 912522 | 408 | 979302 | 54 | 9100347 | 389 | 9700610 | 40 |
| 873551 | 267 | 912527 | 408 | 979311 | 54 | 9100348 | 389 | 9701200 | 41 |
| 873901 | 270 | 912528 | 408 | 979312 | 54 | 9100375 | 389 | 9701400 | 41 |
| 873902 | 270 | 912529 | 409 | 979313 | 54 | 9100376 | 389 | 9701600 | 41 |
| 880173 | 431 | 912541 | 409 | 979500 | 53 | 9100565 | 387 | 9702200 | 41 |
| 880174 | 431 | 912544 | 410 | 979510 | 52 | 9100566 | 387 | 9702400 | 41 |
| 880175 | 432 | 912545 | 410 | 979511 | 48 | 9100567 | 387 | 9702600 | 41 |
| 880176 | 432 | 912552 | 411 | 979513 | 48 | 9100572 | 387 | 9703100 | 41 |
| 880245 | 441 | 912553 | 411 | 979521 | 48 | 9100581 | 389 | 9703200 | 41 |
| 880400 | 430 | 912554 | 411 | 979523 | 48 | 9100582 | 389, 401 | 9703300 | 41 |
| 880401 | 430 | 912556 | 411 | 979531 | 48 | 9100583 | 389 | 9703400 | 41 |
| 880402 | 433 | 912604 | 410 | 979533 | 48 | 9100586 | 389 | 9703500 | 41 |
| 880405 | 431 | 912631 | 411 | 979600 | 53 | 9100608 | 388 | 9703600 | 41 |
| 880406 | 431 | 912706 | 411 | 979610 | 52 | 9100620 | 389 | 9704005 | 36 |
| 880600 | 430 | 912781 | 411 | 979611 | 48 | 9100627 | 389 | 9705000 | 27 |
| 880601 | 430 | 916600 | 403 | 979613 | 48 | 9100704 | 389 | 9705100 | 23 |
| 880602 | 431 | 917001 | 191, 412 | 979621 | 48 | 9100832 | 389, 401 | 9705110 | 22 |
| 880603 | 431 | 917003 | 412 | 979623 | 48 | 9100835 | 389, 401 | 9705130 | 22 |
| 880604 | 433 | 917004 | 191, 412 | 979991 | 32, 55 | 9120346 | 401 | 9705210 | 22 |
| 880645 | 441 | 917012 | 191, 412 | 979992 | 39, 38 | 9120489 | 396 | 9705230 | 22 |
| 882151 | 261, 432 | 917028 | 412 | 979993 | 39, 38 | 9120490 | 397 | 9705500 | 24 |
| 883001 | 440 | 917034 | 412 | 999511 | 49 | 9120491 | 396 | 9706000 | 27 |
| 883002 | 440 | 917036 | 412 | 999513 | 49 | 9120492 | 397 | 9706100 | 23 |
| 883101 | 439 | 917037 | 412 | 999521 | 49 | 9120493 | 396 | 9706110 | 22 |
| 883295 | 440 | 917340 | 411 | 999523 | 49 | 9120494 | 397 | 9706130 | 22 |
| 883301 | 439 | 917430 | 411 | 999531 | 49 | 9120495 | 396 | 9706210 | 22 |
| 883395 | 440 | 917431 | 411 | 999533 | 49 | 9120496 | 397 | 9706230 | 22 |
| 883401 | 439 | 917640 | 191, 412 | 999541 | 49 | 9120497 | 396 | 9706310 | 22 |
| 883402 | 440 | 950112 | 249 | 999543 | 49 | 9120498 | 397 | 9706330 | 22 |
| 883459 | 440 | 950118 | 249 | 999551 | 49 | 9120499 | 398 | 9706500 | 24 |
| 883501 | 439 | 950120 | 249 | 999553 | 49 | 9120500 | 398 | 9707000 | 27 |
| 883502 | 440 | 950121 | 249 | 999611 | 49 | 9120501 | 398 | 9707110 | 22 |
| 883602 | 440 | 950131 | 249 | 999613 | 49 | 9120502 | 398 | 9707130 | 22 |
| 900390 | 391 | 950141 | 249 | 999621 | 49 | 9120514 | 401 | 9707210 | 22 |
| 900590 | 391 | 950160 | 250 | 999623 | 49 | 9120515 | 401 | 9707230 | 22 |
| 900890 | 391 | 950163 | 250 | 9050608 | 388 | 9120519 | 401 | 9710110 | 18 |
| 905123 | 411 | 950167 | 250 | 9051160 | 391 | 9120580 | 400 | 9710130 | 18 |
| 905126 | 411 | 950168 | 250 | 9051190 | 391 | 9120581 | 400 | 9710210 | 18 |
| 905167 | 391 | 950171 | 250 | 9051203 | 400 | 9120590 | 397 | 9710230 | 18 |
| 905640 | 403 | 950172 | 250 | 9051206 | 400 | 9120592 | 397 | 9710310 | 18 |
| 908010 | 391, 465 | 950175 | 250 | 9051208 | 400 | 9120596 | 397 | 9710330 | 18 |
| 908012 | 391, 465 | 950176 | 250 | 9057931 | 388 | 9120626 | 400 | 9711110 | 19 |
| 908111 | 413, 465 | 950179 | 250 | 9057932 | 388 | 9120632 | 401 | 9711130 | 19 |
| 909702 | 81, 404 | 960001 | 57 | 9057961 | 388 | 9120705 | 401 | 9711210 | 19 |
| 909721 | 405 | 965001 | 57 | 9057962 | 388 | 9120711 | 401 | 9711230 | 19 |
| 909722 | 405 | 970000 | 41, 48-49 | 9057981 | 388 | 9700020 | 39-40 | 9713610 | 20 |
| 909731 | 405 | 970005 | 41, 48-49 | 9057982 | 388 | 9700040 | 39-40 | 9713630 | 20 |
| 909732 | 405 | 973997 | 31 | 9100018 | 389, 401 | 9700041 | 41 | 9713710 | 20 |
| 909754 | 405 | 973998 | 31 | 9100043 | 384 | 9700042 | 41 | 9713730 | 20 |
| 909755 | 405 | 973999 | 31 | 9100044 | 385 | 9700060 | 40-41 | 9714310 | 21 |
| 909775 | 404 | 978511 | 50 | 9100045 | 384 | 9700061 | 41 | 9714330 | 21 |
| 909882 | 405 | 978513 | 50 | 9100046 | 384 | 9700062 | 41 | 9714410 | 21 |
| 909884 | 405 | 978521 | 50 | 9100047 | 385 | 9700071 | 41 | 9714430 | 21 |
| 911101 | 413 | 978523 | 50 | 9100048 | 385 | 9700072 | 41 | 9715000 | 25 |
| 911102 | 413 | 978531 | 50 | 9100049 | 384 | 9700073 | 41 | 9715110 | 18 |
| 911201 | 413 | 978533 | 50 | 9100050 | 384 | 9700081 | 41 | 9715130 | 18 |
| 911211 | 413 | 978611 | 51 | 9100051 | 385 | 9700082 | 41 | 9715210 | 18 |
| 912057 | 408 | 978613 | 51 | 9100052 | 385 | 9700200 | 40 | 9715230 | 18 |

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|--------|-----------|--------|-------------|--------|
| 9715310 | 18 | 9736230 | 30 | 954476100 | 448 |
| 9715330 | 18 | 9737100 | 30 | 954476120 | 448 |
| 9716000 | 25 | 9737110 | 30 | 954536100 | 448 |
| 9716110 | 18 | 9737130 | 30 | 954586100 | 448 |
| 9716130 | 18 | 9737200 | 30 | 954586120 | 448 |
| 9716210 | 18 | 9737210 | 30 | 954587100 | 448 |
| 9716230 | 18 | 9737230 | 30 | 954596140 | 448 |
| 9716310 | 18 | 9737300 | 30 | 9510801010 | 445 |
| 9716330 | 18 | 9737310 | 30 | 9510801012 | 445 |
| 9717000 | 26 | 9737330 | 30 | 9510801015 | 445 |
| 9717110 | 19 | 9740000 | 35 | 9510801020 | 445 |
| 9717130 | 19 | 9740010 | 34 | 9810365055 | 449 |
| 9717210 | 19 | 9740030 | 34 | 9810365060 | 449 |
| 9717230 | 19 | 9741000 | 35 | 9810366050 | 449 |
| 9718000 | 26 | 9745000 | 39 | 9810366055 | 449 |
| 9718110 | 19 | 9745110 | 38 | 9810366065 | 449 |
| 9718130 | 19 | 9745130 | 38 | 9810367060 | 449 |
| 9718210 | 19 | 9905782 | 42 | 950186100S | 449 |
| 9718230 | 19 | 9906782 | 42 | 950186120S | 449 |
| 9720000 | 37 | 950026060 | 446 | 950187100S | 449 |
| 9721000 | 37 | 950026080 | 446 | 950187120S | 449 |
| 9724500 | 33 | 950026100 | 446 | 9510254040S | 451 |
| 9725000 | 32 | 950027120 | 446 | 951465050S | 450 |
| 9725110 | 32 | 950046060 | 446 | 951475100S | 450 |
| 9725130 | 32 | 950046080 | 446 | 951526100S | 450 |
| 9725210 | 32 | 950046100 | 446 | 951666080S | 450 |
| 9725230 | 32 | 950046120 | 446 | 954616100S | 451 |
| 9725500 | 32 | 950046140 | 446 | 954646100S | 451 |
| 9726000 | 32 | 950046180 | 446 | | |
| 9730100 | 28 | 950047100 | 446 | | |
| 9730110 | 28 | 950047120 | 446 | | |
| 9730130 | 28 | 950047140 | 446 | | |
| 9730200 | 28 | 950047150 | 446 | | |
| 9730210 | 28 | 950047180 | 446 | | |
| 9730230 | 28 | 951336060 | 446 | | |
| 9731100 | 28 | 951336080 | 446 | | |
| 9731110 | 28 | 951336100 | 446 | | |
| 9731130 | 28 | 951336120 | 446 | | |
| 9731190 | 29 | 951337060 | 446 | | |
| 9731200 | 28 | 951337080 | 446 | | |
| 9731210 | 28 | 951337120 | 446 | | |
| 9731230 | 28 | 951346080 | 446 | | |
| 9731290 | 29 | 951346100 | 446 | | |
| 9731300 | 28 | 951347080 | 446 | | |
| 9731310 | 28 | 951347100 | 446 | | |
| 9731330 | 28 | 951704120 | 447 | | |
| 9731390 | 29 | 951723100 | 447 | | |
| 9732000 | 29 | 951723120 | 447 | | |
| 9732010 | 31 | 951724100 | 447 | | |
| 9732030 | 31 | 951724120 | 447 | | |
| 9732110 | 31 | 951753120 | 447 | | |
| 9732130 | 31 | 951773120 | 447 | | |
| 9733000 | 29 | 951884060 | 447 | | |
| 9733010 | 31 | 951884080 | 447 | | |
| 9733030 | 31 | 951884100 | 447 | | |
| 9733110 | 31 | 951885100 | 447 | | |
| 9733130 | 31 | 951885120 | 447 | | |
| 9736100 | 30 | 951886100 | 447 | | |
| 9736110 | 30 | 951886120 | 447 | | |
| 9736130 | 30 | 954406060 | 447 | | |
| 9736200 | 30 | 954456060 | 448 | | |
| 9736210 | 30 | 954466100 | 448 | | |

A

Afrodyta 140
 Akcesoria do ekspresów 273
 Akcesoria do maszynek do mięsa 329
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 441
 Akcesoria do gyrosów potis 370
 Akcesoria do syfonów isi 287
 Akcesoria do szatkownic 342
 Aromateca 136
 Automatyeczna dysza do spieniania mleka 276
 Automatyeczna wyciskarka
 j80 ultra/ j80 buffet/ j100 ultra 262, 331
 Automatyeczny dozownik do mydła 461
 Automatyeczny dozownik do płynów dezynfekujących 461
 Automatyeczny ekspres do kawy i gorącej czekolady 273

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień 487
 Bateria umywalkowa 485-486
 Bateria umywalkowa z prysznicem 485-487
 Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem 487
 Bemar 37
 Bemar nastawny 357
 Bemar nastawny z kranem 357
 Bemary 37
 Blacha aluminiowa 411
 Blacha aluminiowa perforowana 411
 Blacha do jajek i placków GN 1/1 412
 Blacha do pizzy 320
 Blacha emaliowana do smażenia 412
 Blacha emaliowana pełna do pieczenia 412
 Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1 412
 Blacha grillowa, nieprzywierająca GN 1/1 191, 412
 Blacha na omelety i placki, nieprzywierająca GN 1/1 191, 412
 Blacha nieprzywierająca 191, 412
 Blacha nieprzywierająca GN 1/1 191, 412
 Blacha wypiekowa 413
 Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 412
 Blender 252-254
 Blender barowy 252-254
 Blender kuchenny 254, 345
 Bliker 343
 Bluzka kucharska chef 454
 Boss 153
 Bulionówka 141, 143, 145, 155
 Butelka do oliwy i octu 180
 Butelka quattro stagioni 163
 Butelka swing 163

C

Cedzak 75
 Chemia 463
 Chochoła 76-79, 184
 Cooler akrylowy 259
 Cukiernica 141, 143, 146, 156
 Cutter-wilk 347
 Cutter-wilk r10 347
 Cutter-wilk r15 347

Cutter-wilk r2 345
 Cutter-wilk r4 346
 Cutter-wilk r5g 347
 Cutter-wilk r7 347
 Cutter-wilk r8 347
 Cykulator do gotowania sous-vide 377
 Cykulator do gotowania sous-vide GN 1/1 377
 Czajnik 143
 Czajnik elektryczny 232
 Czapka 454
 Czapka kucharska 454

D

Dekanter 162
 Deska do krojenia 112, 116, 257
 Deska do krojenia hacpp 450x300 114
 Deska do krojenia hacpp 600x400 115
 Deska do krojenia hacpp GN 1/1 115
 Deska do krojenia hacpp GN 1/2 115
 Deska gładka 116
 Deska z wycięciem GN 1/1 116
 Deska z wycięciem 116
 Deska z wycięciem GN 1/2 116
 Deski do krojenia hacpp 114
 Deski z wycięciem 115
 Dip 143, 155
 Dodatkowy pojemnik do przypraw 181
 Dozownik do lodu 265
 Dozownik do mydła 461
 Dozownik do napojów 236
 Dozownik do platków 236
 Dozownik do płynów 461
 Dozownik do ręczników papierowych 455
 Dozownik do sosów z pompką 85
 Dozownik mydła 455
 Dozownik płynu myjącego 474
 Drzwi 400 - lewe 41
 Drzwi 400 - prawe 41
 Drzwi 600 - lewe 41
 Drzwi 600 - prawe 41
 Drzwi do podstaw 41
 Dyspenser do przypraw 279
 Dyspenser do sosów 85
 Dzbaneł. 141, 143, 156-157, 169, 179, 234-235, 252-254, 280
 Dzbaneł do blendera 253-254
 Dzbaneł emaliowany 280
 Dzbaneł miarka 83
 Dzbaneł na mleko 146
 Dzbaneł na oliwę 180
 Dzbaneł stalowy 254
 Dzbaneł z filiżanką i spodkiem 157
 Dzbaneł z poliwęglanu 254
 Dzbanki 235
 Dzieża 301
 Dzwonek recepcyjny 84

E

Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek 85
 Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek 85

| | |
|--|-----|
| Ekspozytor na pojemniki gn | 85 |
| Ekspozytory | 85 |
| Ekspres automatyczny do kawy | 273 |
| Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny | 275 |
| Ekspres do kawy, automatyczny, delta | 276 |
| Ekspres do kawy, automatyczny, hrc | 275 |
| Ekspres do kawy, automatyczny, leva | 276 |
| Ekspresy kolbowe | 275 |
| Elementy neutralne | 40 |
| Etui na noże | 109 |
| Etui na noże stalgast | 109 |

F

| | |
|---|-----------------------------|
| Fartuch wodoodporny | 455 |
| Fartuchy | 454 |
| Filizanka | 136, 141, 143, 146, 155-156 |
| Filizanka do espresso | 136 |
| Filizanka do kawy | 164, 282 |
| Filizanka ze spodkiem | 138, 147-149, 151-153 |
| Filtr do ekspresu | 273 |
| Filtr do wody | 271, 480 |
| Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+ | 481 |
| Filtr do wody, wkład wymienny, one uf | 481 |
| Filtr zgrubny do wody | 481 |
| Filtry do wody | 479-480 |
| Foremka do creme brulee | 157 |
| Foremka do terin | 74 |
| Foremka na crème brûlée | 177, 298 |
| Frytownica | 356, 360 |
| Frytownica 1-komorowa | 360 |
| Frytownica 2-komorowa | 360 |
| Frytownica elektryczna | 32, 55 |
| Frytownica elektryczna wolnostojąca | 55 |
| Frytownica gazowa | 32 |
| Frytownica podwójna | 32, 356, 360 |
| Frytownica podwójna pozioma | 356 |
| Frytownica podwójna z kranem | 356, 360 |
| Frytownica pojedyncza | 32, 55, 356, 360 |
| Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami | 32 |
| Frytownica pojedyncza pozioma | 356 |
| Frytownica pojedyncza z kranem | 356, 360 |
| Frytownica wolnostojąca z szafką | 360 |
| Frytownice | 32, 360 |

G

| | |
|-----------------------------|----------|
| Gama combi | 349 |
| Gama mini | 350 |
| Gama szeroka | 350 |
| Gama średnia | 350 |
| Garnek do duszenia | 62 |
| Garnek niski | 59-61 |
| Garnek średni | 59-61 |
| Garnek wysoki | 59-61 |
| Garnek z kranem | 62 |
| Garnki basic line | 60 |
| Garnki comfort line | 59 |
| Garnki gredil | 60 |
| Garnki premium line | 61 |
| Garownik / komora wzrostowa | 400, 410 |

| | |
|------------------------------|----------|
| Generator ozonu | 462 |
| Głowica | 479, 481 |
| Głowica purity c by-pass 0% | 479 |
| Głowica purity c by-pass 30% | 479 |
| Gn 1/1 | 190, 412 |
| Gniazdo korka | 451, 484 |
| Gofrownica | 357, 362 |
| Grangusto | 135 |
| Granitor | 235 |
| Grill ceramiczny | 359 |
| Grill lawowy | 31 |
| Grill lawowy (s ruszt) | 31 |
| Grill lawowy (v ruszt) | 31 |
| Grill wodny | 29 |
| Grille | 28 |
| Grille chromowane | 30 |
| Grille elektryczne | 54 |
| Grzałka do podgrzewaczy | 228 |
| Gyros | 368 |
| Gyros elektryczny | 369 |
| Gyros gazowy | 369-370 |

I

| | |
|--------|----------|
| Imbryk | 143, 146 |
|--------|----------|

K

| | |
|---|--------------------|
| Kamienie lawowe | 31 |
| Karafka do wina | 179 |
| Karafka do wina/wody | 179 |
| Kaszub / hel | 144 |
| Kieliszek do białego wina | 162, 165-168 |
| Kieliszek do burgunda | 168 |
| Kieliszek do ciężkiego białego wina | 168 |
| Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (bordeaux) | 168 |
| Kieliszek do czerwonego wina | 162, 165-168, 170 |
| Kieliszek do drinków i koktajli | 161 |
| Kieliszek do espresso | 176 |
| Kieliszek do jaj | 181 |
| Kieliszek do koktajli | 170, 173-174 |
| Kieliszek do koktajli typu „kir” | 165 |
| Kieliszek do koktajlu | 174 |
| Kieliszek do koniaku | 165 |
| Kieliszek do lekkiego białego wina | 168 |
| Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (chianti) | 168 |
| Kieliszek do likieru | 165 |
| Kieliszek do margarity | 168, 173 |
| Kieliszek do martini | 165, 168, 170, 174 |
| Kieliszek do słodkiego wina | 168 |
| Kieliszek do szampana | 165-168, 170, 174 |
| Kieliszek do wina | 170 |
| Kieliszek do wina białego | 167 |
| Kieliszek do wina czerwonego | 167 |
| Kieliszek do wódki | 161, 169-170, 172 |
| Kieliszek do wódki shot | 174 |
| Kieliszek finger food | 241 |
| Kieliszek uniwersalny | 167 |
| Kieliszki bistro | 165 |
| Kieliszki do koktajli | 173 |
| Kieliszki do wódki | 173 |

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Lampa owadobójcza z wentylatorem | 460 |
| Lampa owadobójcza | 459 |
| Lampy grzewcze | 247 |
| Lampy grzewcze do potraw | 222 |
| Lejek | 82 |
| Lep do lampy owadobójczej 692315 | 459 |
| Licznik przepływu wody | 271, 479, 481 |
| Listwa do bonowania | 84 |
| Listwa łącząca blaty urządzeń | 41 |
| Listwa magnetyczna | 108-109 |
| Listwa magnetyczna z haczykami | 108 |
| Listwa wspornikowa | 190 |
| Lodówka na mleko | 274 |
| Lodówka na mleko do kawy | 274 |
| Lodówka na mleko z podgrzewaną szafką | 274 |

L

| | |
|--|-------------------------|
| Ławka cateringowa | 249 |
| Łącznik kątowy do regałów aluminiowych | 220 |
| Łopata do pizzy | 318-319 |
| Łopata operacyjna do pizzy | 319 |
| Łopatka do pieca | 81, 404 |
| Łopatka do pizzy | 318 |
| Łopatka do przewracania | 77-80, 100 |
| Łopatka do przewracania perforowana | 100, 108 |
| Łopatka do ryb | 77 |
| Łopatka do tortu | 127, 296 |
| Łopatka do przewracania | 80 |
| Łopatka kątowna | 80 |
| Łopatki | 80 |
| Łuskarka do lodu | 270 |
| Łyżeczka barmańska | 257 |
| Łyżeczka deserowa | 130 |
| Łyżeczka do deserów | 133 |
| Łyżeczka do herbaty | 118-128, 130-132 |
| Łyżeczka do kawy | 118, 124, 126, 128, 131 |
| Łyżeczka do latte | 132 |
| Łyżka cedzakowa | 76-79, 81 |
| Łyżka do serwowania | 77-79 |
| Łyżka do spaghetti | 77-78 |
| Łyżka miarka | 83 |
| Łyżka perforowana | 77, 79 |
| Łyżka stołowa | 118-133 |
| Łyżka wazowa | 125, 127 |

M

| | |
|------------------------------------|---------|
| Makaroniarka | 38-39 |
| Makaroniarka elektryczna | 39 |
| Makaroniarka gazowa | 38 |
| Makaroniarki | 38 |
| Marrakesz | 147-149 |
| Maszynka do mielenia mięsa | 328-329 |
| Maszynka do ostrzenia noży | 111 |
| Mata barmańska | 258 |
| Mata pod tamper | 280 |
| Matryca | 215 |
| Matryca dwukomorowa do zgrzewarki | 215 |
| Matryca trzykomorowa do zgrzewarki | 215 |
| Meble cateringowe | 249 |

| | |
|---|---------------------------------------|
| Meble skręcane do samodzielnego montażu | 445 |
| Meble spawane | 449 |
| Miarka | 256 |
| Miarka dwustronna | 256 |
| Miecz do gyrosa | 370 |
| Miesiarka planetarna | 299, 301 |
| Mieszadło | 81 |
| Mieszadło do kotła | 81 |
| Mikser micromix | 348 |
| Mikser ręczny | 353 |
| Mikser ręczny-gama combi | 352 |
| Mikser ręczny-gama mini | 351 |
| Mikser ręczny-gama szeroka | 352 |
| Mikser ręczny-gama średnia | 351 |
| Mikser spiralny | 315-317 |
| Mini dip | 243 |
| Mini mp 160 v.V. | 351 |
| Mini mp 190 combi | 351 |
| Mini mp 190 v.V. | 351 |
| Mini mp 240 combi | 351 |
| Mini mp 240 v.V. | 351 |
| Mini naczynia szklane do finger food | 241 |
| Mini patery | 297 |
| Mini rondeldek | 243 |
| Mini wiaderko | 243 |
| Misczka finger food | 241 |
| Miska | 73, 134, 138, 143, 146, 150, 157, 179 |
| Miska kuchenna | 73 |
| Młynek do mielenia kawy | 277 |
| Młynek do przypraw | 180 |
| Młynki do mielenia kawy | 277 |
| Moduł 2 szuflad | 441 |
| Modułowe regały z aluminium | 220 |
| Moździerz | 256 |
| Moździerz z tłuczkiem | 180 |
| Multifunkcyjna miesiarka planetarna | 300 |

N

| | |
|--|----------------------|
| Naboje do syfonów | 288 |
| Naboje do syfonów do wody | 260 |
| Naboje do syfonu do wody | 261 |
| Naboje nitro | 285, 288 |
| Naboje professional | 288 |
| Naboje soda | 260 |
| Naczynia do finger food | 243 |
| Naczynia żelwne | 69 |
| Naczynie do miksowania z wylewką | 171, 256 |
| Naczynie finger food | 170, 241 |
| Nadstawa do kosza | 478 |
| Nadstawy oraz stoly chłodnicze i mroźnicze | 425 |
| Nadziewarka do kielbas | 330 |
| Nadziewarki do kielbas | 330 |
| Nakładka redukcyjna | 41, 48-51 |
| Nakładka redukcyjna na ruszt | 18-19, 22, 44 |
| Nakładka wok | 18-19, 22, 41, 48-51 |
| Naleśnikarka | 357, 363 |
| Nalewak | 255 |
| Napelniacz | 488-490 |
| Naped do gyrosa | 370 |
| Naświetlacz uniwersalny | 460 |

| | |
|---|-------------------------------------|
| Noże dekoracyjne | 88 |
| Noże i szpatuły cukiernicze | 294 |
| Noże sanelli | 101 |
| Noże sanelli linia premana professional | 97 |
| Noże stalgast hacpp ze stali walcowanej | 105 |
| Noże stalgast ze stali kutej | 102 |
| Noże stalgast ze stali walcowanej | 103 |
| Noże ze stali nierdzewnej premium hacpp | 104 |
| Nożyce | 112 |
| Nożyce do drobiu | 103, 112 |
| Nożyce kuchenne | 112 |
| Nóż | 89 |
| Nóż dekoracyjny | 88 |
| Nóż dekoracyjny do masła | 88 |
| Nóż dekoracyjny do cytrusów | 88 |
| Nóż dekoracyjny zakrzywiony | 88 |
| Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy | 88 |
| Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy | 88 |
| Nóż do biszkoptów | 294 |
| Nóż do bułek | 105 |
| Nóż do chleba | 99, 101-103, 107, 109 |
| Nóż do filetowania | 102, 104, 107, 109 |
| Nóż do filetowania gietki | 99, 108 |
| Nóż do jarzyn | 100-101, 103-106 |
| Nóż do jarzyn stalgast elite | 104 |
| Nóż do krojenia | 105 |
| Nóż do krojenia ciast | 294 |
| Nóż do krojenia mięsa | 106-107 |
| Nóż do lososia | 99 |
| Nóż do mięsa | 102, 109 |
| Nóż do nacinania | 99 |
| Nóż do obierania | 100-101, 103, 105-106, 108-109, 256 |
| Nóż do oddzielania kości | 106 |
| Nóż do oddzielania kości prosty | 99 |
| Nóż do oddzielania kości wąski | 99, 108 |
| Nóż do oddzielania kości zaگیęty | 99 |
| Nóż do pieczeni | 99, 101, 103, 109 |
| Nóż do pomidorów | 100-101 |
| Nóż do ryb | 99 |
| Nóż do sera z dwiema rączkami | 100 |
| Nóż do serów miękkich | 107 |
| Nóż do serów w blokach | 107 |
| Nóż do szatkowania | 99 |
| Nóż do warzyw i owoców | 106 |
| Nóż do wędlin | 99 |
| Nóż elektryczny do gyrosa | 371 |
| Nóż japoński | 100 |
| Nóż japoński santoku | 100 |
| Nóż kuchenny | 99, 101-105, 107-109 |
| Nóż masarski | 99, 104, 108 |
| Nóż stółowy | 118-133 |
| Nóż uniwersalny | 101, 104-105 |
| Nóż, szpatuła cukiernicza | 294 |

O

| | |
|----------------------------|---------|
| Obieraczka | 324 |
| Obieraczka do warzyw | 78, 112 |
| Obieraczka ostrze falowane | 112 |
| Obieraczka ostrze gładkie | 112 |
| Obieraczki | 112 |

| | |
|---|---------------|
| Ociekacz gn | 197 |
| Ociekacz na dno pojemnika gn | 194 |
| Ociekacz na talerze | 479 |
| Odkamieniacz | 273, 281, 463 |
| Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego | 281, 464 |
| Okap | 389, 401, 411 |
| Okap przysięcniowy skrzywniowy | 445 |
| Opiekacz | 364 |
| Ostrzałka do noży | 110 |
| Ostrze ząbkowane do noża | 89, 256 |
| Otwieracz | 78, 89 |
| Otwieracz do konserw | 256 |
| Otwieracz kelnerski | 256 |

P

| | |
|---|-------------------|
| Pakowarka próżniowa | 213 |
| Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów | 213 |
| Pakowarki próżniowe komorowe | 213 |
| Paliwo do podgrzewaczy | 227 |
| Palnik do crème brûlée | 298 |
| Papier do pieczenia | 294 |
| Patelnia | 35, 56, 63, 65-68 |
| Patelnia do naleśników | 65-68 |
| Patelnia do naleśników z powłoką granitową | 66 |
| Patelnia do ryb | 68 |
| Patelnia elektryczna | 56 |
| Patelnia głęboka | 68 |
| Patelnia grillowa | 69 |
| Patelnia nieprzywierająca | 64 |
| Patelnia powlekana tytanem | 64 |
| Patelnia uchylna | 56 |
| Patelnia uchylna elektryczna | 35 |
| Patelnia uchylna gazowa | 34 |
| Patelnia wielofunkcyjna | 35 |
| Patelnia wok | 36, 63, 65 |
| Patelnia z powłoką granitową | 66 |
| Patelnia ze stali węglowej | 64 |
| Patelnie | 34, 63 |
| Patelnie aluminiowe | 68 |
| Patelnie aluminiowe Comfort | 66 |
| Patelnie aluminiowe Comfort Graphite | 66 |
| Patelnie aluminiowe Comfort Plus | 65 |
| Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum | 67 |
| Patelnie powlekane tytanem | 64 |
| Patera do tortu | 296 |
| Patera na ciastka i owoce | 297 |
| Patera na owoce | 298 |
| Patera talerz szklany z pokrywą | 297 |
| Patera z kłosem | 297 |
| Patery do tortów | 296 |
| Pędzelek | 293 |
| Pęseta do usuwania ości | 86 |
| Piec Cheflux™ | 391 |
| Piec do pizzy | 304, 365 |
| Piec do pizzy E-line | 307 |
| Piec do pizzy E-start line | 309 |
| Piec do pizzy F-line | 308 |
| Piec do pizzy F-line digital | 308 |
| Piec do pizzy FR-line | 311 |
| Piec do pizzy FR-line digital | 312 |

| | | | |
|--|----------|---|-----------------------------------|
| Piec do pizzy gas-line | 310 | Podstawa do zmywarki uniwersalnej | 473-474 |
| Piec do pizzy gredil. | 305 | Podstawa na kółkach. | 458 |
| Piec do pizzy rustica e/f/fr-line | 313 | Podstawa otwarta | 41 |
| Piec do pizzy x-line | 306 | Podstawa pod garnki | 62 |
| Piec dwukomorowy | 304-306 | Podstawa pod piec stalगत | 403 |
| Piec jednokomorowy | 304-306 | Podstawa szkieletowa | 41 |
| Piec konwekcyjno mikrofalowy | 404 | Podstawa z drzwiami. | 41 |
| Piec konwekcyjno mikrofalowy speed chef | 404 | Podstawa z szufladami. | 41 |
| Piec konwekcyjno mikrofalowy st-fast. | 405 | Podstawy | 388, 400, 411 |
| Piec konwekcyjny. | 365 | Podstawy do pieców unox | 391 |
| Piec konwekcyjny stalगत | 403 | Podstawy do urządzeń | 41 |
| Piec statyczny | 400 | Podstawy i akcesoria. | 41 |
| Piece do pizzy compact | 304 | Pogrzewacz filiżanek | 273 |
| Piece do pizzy profesjonal | 305 | Pojemnik | 203-204 |
| Piece do pizzy profesjonal gas strong | 310 | Pojemnik barmański | 258 |
| Piece do pizzy profesjonal strong | 309 | Pojemnik fifo | 204 |
| Piece do pizzy profesjonal extra power. | 311 | Pojemnik GN 1/1 | 186-187, 189-201 |
| Piece do pizzy profesjonal strong | 307 | Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Comfort | 191 |
| Piecyk konwekcyjny | 364 | Pojemnik GN 1/1, perforowany. | 186 |
| Piekarnik | 57 | Pojemnik GN 1/12 | 188 |
| Piersień cukierczko-kucharski | 293 | Pojemnik GN 1/2 | 186-187, 189-190, 192-201 |
| Pistolet | 295 | Pojemnik GN 1/3 | 186-187, 189, 192-201 |
| Pistolet do sosów i kremów | 295 | Pojemnik GN 1/4 | 186, 188, 192-201 |
| Pluczka do porcionera do lodów | 290 | Pojemnik GN 1/6 | 186, 188-189, 192-201 |
| Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych. | 464 | Pojemnik GN 1/9 | 186, 188, 192, 194, 197, 200, 202 |
| Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych. | 441 | Pojemnik GN 2/1 | 187, 191 |
| Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka | 281, 465 | Pojemnik GN 2/3 | 187, 190, 201 |
| Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów | 465 | Pojemnik GN 2/4 | 187 |
| Płyn do mycia pieców unox | 391, 465 | Pojemnik na butelki. | 258 |
| Płyn do mycia szyb i luster | 464 | Pojemnik na ciasto | 319 |
| Płyn do mycia w zmywarkach | 463 | Pojemnik na jajka. | 204 |
| Płyn do nabylszczania stali nierdzewnej. | 441, 464 | Pojemnik na kubki do sztućców | 476 |
| Płyn do nabylszczania w zmywarkach | 463 | Pojemnik na odpadki | 458 |
| Płyn myjąco-nabylszczający | 413, 465 | Pojemnik na odpady | 457-458 |
| Płyn myjący | 413 | Pojemnik na paliwo i żel | 227 |
| Płyn myjący do pieców konwekcyjno prawoych. | 465 | Pojemnik na produkty sypkie. | 204 |
| Płyn nabylszczający | 413 | Pojemnik na sztućce | 476 |
| Płyn nabylszczający do pieców konwekcyjno parowych | 465 | Pojemnik termoizolacyjny | 206 |
| Płyta do finger food z lupka | 242 | Pojemnik termoizolacyjny 600x400 | 208 |
| Płyta grillowa | 356, 361 | Pojemnik termoizolacyjny do lodu | 259 |
| Płyta grillowa elektryczna | 28 | Pojemnik termoizolacyjny do pizzy | 208, 321 |
| Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca. | 54 | Pojemnik termoizolacyjny do wina. | 259 |
| Płyta grillowa elektryczna z pokrywą | 29 | Pojemnik termoizolacyjny do pizzy | 208 |
| Płyta grillowa elektryczna, chromowana. | 30 | Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 | 206-207 |
| Płyta grillowa gazowa | 28 | Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów | 208 |
| Płyta grillowa gazowa, chromowana. | 30 | Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem | 208 |
| Płyta z lupka | 241-242 | Pojemnik transportowy. | 203 |
| Podajnik do ziemniaków | 341 | Pojemniki gastronomiczne GN i blachy | 191 |
| Podgrzewacz do bułek | 359 | Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium. | 200 |
| Podgrzewacz do frytek | 33 | Pojemniki gastronomiczne GN z poliweglanu, Standard | 198 |
| Podgrzewacz do wody | 225, 230 | Pojemniki gastronomiczne GN z poliweglanu, Premium | 195 |
| Podgrzewacz do frytek | 33 | Pojemniki gastronomiczne GN z poliweglanu, Premium | 194 |
| Podgrzewacz elektryczny | 240 | Pojemniki gastronomiczne GN z poliweglanu, Standard | 197 |
| Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 | 225-226 | Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą | 201 |
| Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup | 226 | Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard. | 196 |
| Podgrzewacz GN 1/1 | 223, 225 | Pojemniki gastronomiczne GN z poliweglanu, Standard | 199 |
| Podgrzewacz roll-top GN 1/1. | 224 | Pojemniki gastronomiczne GN | |
| Podgrzewacze gastronomiczne | 223 | ze stali nierdzewnej perforowane, Basic. | 193 |
| Podstawa do pieca | 314 | Pojemniki gastronomiczne GN | |
| Podstawa do wiaderka | 259 | ze stali nierdzewnej perforowane, Standard | 190 |
| Podstawa do zmywarki 400x400. | 474 | | |

| | |
|---|---------------------------------------|
| Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z uchwytyami, Standard | 189 |
| Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfort | 186 |
| Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium | 190 |
| Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard | 187 |
| Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard | 191 |
| Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytyami, Basic | 193 |
| Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Basic | 192 |
| Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu | 206 |
| Pokal do piwa | 167, 178 |
| Pokrowce na meble cateringowe | 250 |
| Pokrowiec na krzesło 950121 | 250 |
| Pokrowiec na stół 950112 | 250 |
| Pokrowiec na stół 950118 | 250 |
| Pokrowiec na stół 950131 | 250 |
| Pokrowiec na stół 950141 | 250 |
| Pokrywa | 184, 203, 236, 458 |
| Pokrywa do 068044 | 458 |
| Pokrywa do 068080 | 458 |
| Pokrywa do 068120 | 458 |
| Pokrywa do 068128 | 458 |
| Pokrywa do 068754 | 458 |
| Pokrywa do 535031 | 289 |
| Pokrywa do 535032 | 289 |
| Pokrywa do kosza 607060 | 457 |
| Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 | 319 |
| Pokrywa do pojemnika 563411 | 319 |
| Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2 | 240 |
| Pokrywa gn | 186, 188, 190, 192, 194, 196-197, 199 |
| Pokrywa GN szczelna | 197-199 |
| Pokrywa roll-top GN 1/1 | 240 |
| Pokrywa roll-top GN 1/1 + podgrzewacz elektryczny | 240 |
| Pokrywa roll-top GN 1/1 + pojemnik GN 1/1 | 240 |
| Pokrywa roll-top GN 1/1 + taca GN 1/1 | 240 |
| Pokrywa szczelna | 188, 192 |
| Pokrywa zatraskowa GN | 200 |
| Pokrywa | 59, 71, 198 |
| Pomocnik barmański | 258 |
| Popielnica z koszem na śmieci | 457 |
| Popielniczka | 177 |
| Porcelana czarna i kolorowa | 158 |
| Porcelana dla dzieci | 134 |
| Porcelana Isabell | 154 |
| Porcelana Lubiana | 139 |
| Porcjoner do lodów | 290 |
| Porcjoner do ryżu | 87 |
| Porcjoner do ryżu i puree | 87 |
| Porcjony do lodów | 290 |
| Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos | 90 |
| Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405 | 441 |
| Półka do modeli 880600, 880602, 880604 | 441 |
| Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm | 441 |
| Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1 | 441 |

| | |
|--|--------------------|
| Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1 | 441 |
| Półka pod mikrofalę | 449 |
| Półka pod piec | 449 |
| Półka pod salamander | 449 |
| Półka wisząca pod urządzenie | 449 |
| Półka wisząca przestawna | 447 |
| Półka z pojemnikami na przyprawy | 84 |
| Półki do szaf i stołów | 441 |
| Pólmisek | 69, 138, 153, 236 |
| Pólmisek owalny | 138, 141, 143, 145 |
| Pólmisek żeliwny | 69 |
| Pólmisek/taca | 151-152 |
| Pralka ecobubble™ | 453 |
| Produkty uzupełniające do kostkarek | 271 |
| Profesjonalne noże gastronomiczne haccp ecco | 106 |
| Prowadnice do podwieszania kieliszków | 255 |
| Prowadnice do stołów GN 1/1 | 441 |
| Prowadnice do szaf i stołów | 441 |
| Prowadnice do szafy GN 2/1 | 441 |
| Przybory do serwowania | 79, 232 |
| Przybory do ślimaków | 182 |
| Przybory do serwowania | 79 |
| Przybory kuchenne | 78 |
| Przybory kuchenne monoblok | 76-77 |
| Przystawka do krojenia pomidorów | 342 |
| Pucharek do lodów | 174 |
| Pucharek do lodów i deserów | 171 |
| Pucharki | 177 |
| Pucharki do lodów | 291 |
| Pucharki do lodów i deserów | 164 |
| Purity 1200 clean | 480 |
| Purity 450 | 480 |
| Purity 450 steam | 480 |

R

| | |
|---|----------|
| R211 xl | 338 |
| R402 | 338 |
| R502g | 339 |
| R752 | 339 |
| Radelko do pizzy | 318 |
| Radelko proste | 78 |
| Rant cukierniczy regulowany | 293 |
| Reduktor ciśnienia wody | 389, 401 |
| Regał magazynowy | 220 |
| Regał magazynowy gn1/1 | 217 |
| Regał magazynowy półki pełne | 447 |
| Regał magazynowy, na 2-nogach | 220 |
| Regał ze stali chromowanej | 219 |
| Rękawice kuchenne | 321 |
| Rękawice ochronne | 455 |
| Rękawice piekarskie | 321 |
| Rękawice termiczne olejoodporne | 413 |
| Rękawice termiczne olejoodporne do grilla | 321 |
| Robot cook | 344 |
| Robot wielofunkcyjny r211 xl | 338 |
| Robot wielofunkcyjny r301 i r301 ultra | 340 |
| Robot wielofunkcyjny r402 | 338 |
| Robot wielofunkcyjny r502 | 339 |
| Robot wielofunkcyjny r752 | 339 |
| Roboty wielofunkcyjne | 338 |

| | | | |
|--|---|--|----------|
| Rolka dziurkująca | 292 | Stojak na kartę menu | 184, 232 |
| Rolkowy podgrzewacz do parówek | 359 | Stojak na spodki do kosza | 479 |
| Rondel | 59-60, 62 | Stojak na wafle do lodów | 290 |
| Rondel do sosów | 59, 62 | Stojak na worek na odpady | 456 |
| Rondo | 150 | Stojak na worki próżniowe | 214, 377 |
| Rozdrabniacz odpadów organicznych | 483 | Stojak pod tacę | 239 |
| Rożen do kurczaków | 367 | Stolik barowy | 249 |
| Różga | 81 | Stolik grzewczy | 247 |
| Różga do miksowania | 351 | Stoły chłodnicze i mroźnicze | 420 |
| Różga stalowa | 81 | Stoły chłodnicze sałatkowe | 423 |
| Ruszt | 413 | Stone age | 151-152 |
| Ruszt do grillowania GN 1/1 | 412 | Stół cateringowy | 249 |
| Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400 | 31 | Stół cateringowy okrągły | 249 |
| Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800 | 31 | Stół chłodniczy | 420-421 |
| Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1 | 412 | Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy | |
| Ruszt ze stali nierdzewnej | 413 | z nadstawką szklaną | 322, 425 |
| S | | Stół chłodniczy 600x400 | 427 |
| Salamander | 366 | Stół chłodniczy do pizzy | 322, 426 |
| Salaterka | 135, 138, 141, 143, 145-149, 151-153, 157-158 | Stół chłodniczy do pizzy na kółkach | 426 |
| Schładzarko-zamrażarki szokowe | 438 | Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą | 322 |
| Serwetnik | 182 | Stół chłodniczy lub mroźniczy | 422 |
| Shaker bostoński | 257 | Stół chłodniczy przeszkłony | 422 |
| Shaker do koktajli | 257 | Stół chłodniczy sałatkowy | 423 |
| Siatka do pizzy | 320 | Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą | 424 |
| Siekacz zmiękczający do mięsa | 113 | Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą | 425 |
| Sitko | 74 | Stół chłodniczy z rantem | 421 |
| Sitko barmańskie | 256 | Stół mroźniczy | 421 |
| Sitko stożkowe | 74 | Stół pod ekspres do kawy | 278 |
| Sitko stożkowe z gęstą siatką | 74 | Stół pod ekspres do kawy* | 278 |
| Sitko z lejkiem | 287 | Stół przyścienny bez półki | 446 |
| Sito | 75 | Stół przyścienny z drzwiami suwanymi | 449 |
| Sito do przesiewania | 74 | Stół przyścienny z półką | 446 |
| Skrobak do ryb | 87 | Stół z basenem 1-komorowym | 446 |
| Skrobka plastikowa | 292 | Stół ze zlewem (drzwi skrzydlowe) | 451 |
| Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków | 297 | Stół ze zlewem (drzwi suwane) | 451 |
| Słoik fido | 163 | Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki | 448 |
| Słoik quattro stagioni | 163 | Stół ze zlewem dwukomorowym z półką | 448 |
| Słupek hotelowy | 250 | Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki | 447 |
| Solniczka, pieprzniczka | 181 | Stół ze zlewem jednokomorowym z półką | 448 |
| Sonda | 389 | Suszarka bębnowa | 453 |
| Sosjerka | 143, 145, 177, 180 | Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac | 372 |
| Spodek | 136, 138, 141, 143, 145-146, 155 | Syfon | 285 |
| Stacja tampingowa | 280 | Syfon do bitej śmietany | 288 |
| Stalka | 100, 103, 109-110 | Syfon do bitej śmietany isi | 285 |
| Stalka diamentowa | 110 | Syfon do wody sodamaker classic | 260 |
| Stalka sanelli | 110 | Syfon do wody sodowej | 261 |
| Stalki | 110 | Syfon do wody twist'n sparkle | 260 |
| Stanowisko neutralne | 40 | Syfon isi creative whip premium | 284 |
| Stanowisko neutralne z 2 szufladami | 40 | Syfon isi creative whip standard | 284 |
| Stanowisko neutralne z szufladą | 40 | Syfon isi gourmet whip | 286 |
| Stanowisko podłączenia kostkarki | 271 | Syfon isi nitro whip | 285 |
| Sterowanie nożne do wałkownicy | 315 | Syfon isi soda siphon | 260 |
| Stojak | 295 | Syfon isi thermo whip | 286 |
| Stojak do dozowników | 461 | Syfon isi thermo xpresswhip | 286 |
| Stojak do dozowników automatycznych | 461 | Syfony | 284 |
| Stojak do miecza | 370 | Szafa chłodnicza | 419 |
| Stojak na 3 hot dogi | 85 | Szafa chłodnicza lub mroźnicza | 430-432 |
| Stojak na deski | 114 | Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach | 418 |
| Stojak na frytki | 243 | Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach | 417 |
| | | Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach | 418 |
| | | Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach | 417 |

| | | | |
|--|------------------------------------|--|---------|
| Szafa chłodniczo-mroźnicza | 419 | Szklanki america' 20 s | 160 |
| Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) | 450 | Szklanki amorf | 176 |
| Szafa porządkowa z umywalką | 450 | Szklanki caravelle | 162 |
| Szafa przelotowa (drzwi suwane) | 450 | Szklanki elysia | 174 |
| Szafka bhp | 456 | Szklanki grande-s | 172 |
| Szafka grzewcza | 388 | Szklanki i filiżanki do gorących napojów | 281 |
| Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) | 447 | Szklanki i kieliszek sorgente | 161 |
| Szafka wisząca (drzwi suwane) | 447 | Szklanki i kieliszki allegra | 167 |
| Szafy chłodnicze i mroźnicze | 417-418 | Szklanki i kieliszki elysia | 174 |
| Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze | 430 | Szklanki iride | 160 |
| Szalka | 90-91 | Szklanki istanbul | 176 |
| Szalka (dodatkowa) | 94 | Szklanki leafy | 175 |
| Szatkownica ci30 bistro | 334 | Szklanki linka | 171 |
| Szatkownica ci40 | 334 | Szklanki next | 172 |
| Szatkownica do warzyw ci20 | 332 | Szklanki nova | 175 |
| Szatkownica do warzyw ci20 z kompletem 4 tarcz | 332 | Szklanki side | 172 |
| Szatkownica do warzyw ci30 bistro i ci40 | 334 | Szklanki timeless | 171 |
| Szatkownica do warzyw ci50 | 333 | Szklankigrande sunray | 175 |
| Szatkownica do warzyw ci50 gourmet | 335 | Szko bormioli rocco | 159 |
| Szatkownica do warzyw ci52 | 334 | Szko cechowane | 162 |
| Szatkownica do warzyw ci52 (2-prędkości) | 334 | Szko do kawiarńi | 281 |
| Szatkownica do warzyw ci55 | 336 | Szko do serwowania | 163 |
| Szatkownica do warzyw ci55 z podajnikiem | 336 | Szko linia casablanca | 169 |
| Szatkownica do warzyw ci60 | 337 | Szko linia restaurant | 162 |
| Szatkownica do warzyw ci60 z dwoma podajnikami | 337 | Szko linia timeless | 170 |
| Szatkownica mandolina | 89 | Szko pasabahce | 165 |
| Szczotka czyszczenia pieców | 319 | Szko termiczne | 164 |
| Szczotka do blatów | 460 | Szko timeless | 171 |
| Szczypce | 79 | Sznr do słupka hotelowego | 250 |
| Szczypce do ślimaków | 182 | Szpachelka | 293 |
| Szczypce do ciasta | 86 | Szpatuła cukiernicza | 294 |
| Szczypce do lodu | 86 | Szpatuła cukiernicza, kątowa | 294 |
| Szczypce do pieczeni | 86 | Szpatuła do lodów | 290 |
| Szczypce do pieczywa | 86 | Szpatuła do masy cukierniczej | 80, 293 |
| Szczypce do spaghetti | 86 | Szpatułka drewniana okrągła | 357 |
| Szczypce grillowe | 86 | Szpipek do bonowania | 84 |
| Szczypce uniwersalne | 86 | Sztućce akendiz | 130 |
| Szczypce z poliwęglanu | 86 | Sztućce baguette | 131 |
| Szklanka | 162, 164, 169 | Sztućce bankietowe | 118 |
| Szklanka bistro | 166 | Sztućce barowe | 120 |
| Szklanka do espresso i wody | 282 | Sztućce basic | 118 |
| Szklanka do gorących napojów | 177 | Sztućce bcn kolor | 132 |
| Szklanka do irish coffe | 171 | Sztućce bistro | 121 |
| Szklanka do irish coffee | 282 | Sztućce cateringowe | 119 |
| Szklanka do latte | 282 | Sztućce classic | 124 |
| Szklanka do napojów | 175 | Sztućce dla dzieci | 133 |
| Szklanka do piwa | 162, 178 | Sztućce do steków i pizzy | 136 |
| Szklanka do piwa „shaker” | 162 | Sztućce hydraulic | 131 |
| Szklanka do piwa irish | 161 | Sztućce kanadi | 130 |
| Szklanka do piwa nonix | 161 | Sztućce kids | 133 |
| Szklanka do wody | 160 | Sztućce kids ii | 133 |
| Szklanka i kieliszki amber | 167 | Sztućce navia | 125 |
| Szklanka imperial | 171 | Sztućce przedszkolne | 133 |
| Szklanka longue | 161 | Sztućce restauracyjne | 128 |
| Szklanka niska | 161-162, 166-167, 169-172, 174-176 | Sztućce restauracyjne eko | 123 |
| Szklanka pulsar | 160 | Sztućce segura | 126 |
| Szklanka rock bar | 159 | Sztućce stołówkowe | 122 |
| Szklanka stone | 161 | Sztućce tambre | 127 |
| Szklanka tin can | 166 | Sztućce turia | 129 |
| Szklanka wind | 160 | Sztućce vintage | 118 |
| Szklanka wysoka | 161, 166, 169-172, 174-176 | Szufelka | 82, 204 |

| | |
|--|-----|
| Szufelka do frytek | 82 |
| Szufelka do gyrosa | 371 |
| Szuflada z odbijakiem pod mlynek lub ekspres do kawy | 279 |

Ś

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Świetlówka do 692211 | 459 |
| Świetlówka do 692216 | 459 |
| Świetlówka do 692221 | 459 |
| Świetlówka uv do 692265 | 460 |

T

| | |
|---|--|
| Tabletka do czyszczenia ekspresów | 281, 465 |
| Tabletki czyszczące | 273 |
| Tabletki solne | 271, 464, 482 |
| Tabliczka informacyjna | 184, 232 |
| Taboret | 367 |
| Taboret elektryczny | 47 |
| Taboret indukcyjny | 46 |
| Taboret podwójny | 44 |
| Taboret pojedynczy | 44 |
| Taboret pomocniczy standard line | 45 |
| Taboret top line power | 45 |
| Taborety gazowe | 44 |
| Taborety indukcyjne | 46 |
| Taborety top line | 44 |
| Taca | 237-238 |
| Taca ekspozycyjna | 236 |
| Taca GN 1/1 mahoniowa gładka | 240 |
| Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa | 240 |
| Taca grillowa | 405 |
| Taca kelnerska | 237-238 |
| Taca laminowana | 237 |
| Taca na jajka, omlety, placki | 405 |
| Tace fast food | 239 |
| Tacka na paragony | 84 |
| Tacka ociekowa | 230-231, 233 |
| Talerz do gyrosa | 371 |
| Talerz do makaronu | 135, 145, 157 |
| Talerz do pizzy | 135, 157 |
| Talerz do risotto | 135 |
| Talerz do ryb | 135 |
| Talerz do ślimaków | 182 |
| Talerz głęboki | 134, 136, 138, 141, 143, 145, 147-153, 155, 158 |
| Talerz owalny do steków | 135 |
| Talerz płytki | 134-136, 138, 141, 143, 145, 147-153, 155-156, 158 |
| Talerz płytki do serwowania | 135 |
| Talerze do pizzy | 136, 320 |
| Tamper | 280 |
| Tarcza plastry | 341 |
| Tarcza plastry faliste | 341 |
| Tarcza słupki | 342 |
| Tarcza waffle | 342 |
| Tarcza wiórki | 341 |
| Tarka czterostronna | 83 |
| Tarka sześciokątna | 83 |
| Tasak | 100, 107 |
| Technologia sous - vide | 377 |

| | |
|---|-------------------|
| Termo-higrometr | 95 |
| Termometr | 95 |
| Termometr cyfrowy, bezdotykowy | 95 |
| Termometr elektroniczny | 95 |
| Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą | 95 |
| Termometr lodówkowy | 95 |
| Termometr sonda | 95 |
| Termos | 205, 211-212, 233 |
| Termos cateringowy | 233 |
| Termos stołowy | 233-234 |
| Termos z kranem | 211 |
| Termos z tworzywa | 209 |
| Termosy stalowe basic line | 212 |
| Termosy transportowe z polietylenu | 205 |
| Termosy transportowe ze stali nierdzewnej | 210 |
| Thuczek do mięsa | 113 |
| Thuczek szefa kuchni | 113 |
| Torba do pizzy | 209, 320 |

U

| | |
|---|-----|
| Ubijak do piany z kulką (20 drutów) | 78 |
| Ubijak piany | 293 |
| Uchwyt do mikserów | 352 |
| Uchwyt dolny miecza | 370 |
| Umywalka bezdotykowa | |
| z włącznikiem kolanowym i z kranem | 484 |
| Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła | 484 |
| Umywalka zabudowana | 451 |
| Urządzenia uzupełniające | 43 |
| Urządzenie do gorącej czekolady | 295 |
| Urządzenie do gotowania ryżu | 367 |
| Urządzenie do hot-dogów | 359 |
| Urządzenie do obierania i krojenia jabłek | 89 |
| Urządzenie do schładzania napojów | 235 |


W


| | |
|---|---------------|
| Waga | 94 |
| Waga kalkulacyjna z legalizacją | 92 |
| Waga magazynowa z legalizacją | 92 |
| Waga pomocnicza | 93, 279 |
| Waga pomocnicza wodoodporna | 94 |
| Waga pomocnicza wodoodporna z legalizacją | 91 |
| Waga pomocnicza z legalizacją | 90 |
| Waga sklepowa z legalizacją | 91 |
| Wagi bez legalizacji | 93 |
| Wagi z legalizacją | 90 |
| Wałek | 293 |
| Wałki zgniatające | 328 |
| Wałkowarka do ciasta | 314-315 |
| Wanna | 73 |
| Wanna na tłuszcz | 371 |
| Wanna precedzakowa | 75 |
| Warnik | 230-231 |
| Warnik dwuściankowy | 231 |
| Warnik greidl | 230 |
| Waza | 156, 184 |
| Waza do zupy | 141, 145, 184 |
| Wąska tarka | 84 |


| | | | |
|---|----------|--|-----|
| Zewnętrzna sonda wielopunktowa | 389 | Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową | 469 |
| Zgrzewarka do tacek | 215 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego | 474 |
| Zmiękczacze do wody | 271, 482 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 474 |
| Zmiękczacze wody | 482 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 474 |
| Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów. 470 | | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą | 475 |
| Zmywarka do szkła nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową | 467 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie | 474 |
| Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów | 469 | Zmywarka uniwersalna z podstawą | 475 |
| Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową | 469 | Zmywarki elframo nexa | 467 |
| Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego | 474 | Zmywarki elframo serii dgt. | 469 |
| Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 474 | Zmywarki stalgast | 471 |
| Zmywarka kapturowa nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową | 468 | Zmywarko wyparzarzka do garnków i tac elframo lp61 | 470 |
| Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów | 470 | Zmywarko wyparzarzka do szkła | 474 |
| Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie | 470 | Zmywarko wyparzarzka do szkła elframo dgt. | 469 |
| Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 472 | Zmywarko wyparzarzka do szkła elframo nexa | 467 |
| Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 472 | Zmywarko wyparzarzka kapturowa | 472 |
| Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 472 | Zmywarko wyparzarzka kapturowa elframo dgt. | 470 |
| Zmywarka uniwersalna | 474 | Zmywarko wyparzarzka kapturowa elframo nexa. | 468 |
| Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego | 473 | Zmywarko wyparzarzka uniwersalna | 474 |
| Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 473 | Zmywarko wyparzarzka uniwersalna elframo dgt. | 469 |
| Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie | 473 | Zmywarko wyparzarzka uniwersalna elframo nexa. | 468 |
| Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie. | 473 | Zmywarko wyparzarzka uniwersalna power digital. | 473 |
| Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową | 468 | Zmywarko wyparzarzki stalgast aqua. | 473 |
| Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą zrzutową i zmiękczaczem | 468 | Znacznik rozstawny | 295 |
| Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów | 469 | | |

Ż

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Żarówka do lamp grzewczych | 222 |
| Żel do podgrzewaczy | 227 |
| Żel w butelce | 227 |
| Żel w puszcze | 227 |
| Żel w wiadrze | 227 |

 Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw 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 zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

E0003390W

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@stalgaast.com;
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@stalgaast.com;
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 prawnych 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!

stalcast.com/adresy



Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast: