Bartscher

od 1876

# KATALOG PRODUKTÓW | 2024

## PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA

Drodzy partnerzy biznesowi,

Zespół Bartscher wita w 2024 roku - roku pełnym innowacyjnych możliwości w świecie komercyjnej technologii kuchennej! Od ponad 147 lat z dumą wspieramy naszych klientów szeroką gamą wysokiej jakości produktów dla kuchni komercyjnych.

Od barów z przekąskami, tradycyjnych restauracji i kuchni hotelowych po posiłki szkolne, catering, domy spokojnej starości i kluby sportowe - nasze produkty są z powodzeniem stosowane w wielu różnych sektorach gastronomii.

Stale poszerzamy naszą ofertę o innowacyjne rozwiązania, aby zapewnić jak najlepsze wsparcie dla stale zmieniającej się kuchni. Po raz kolejny w tym roku z dumą prezentujemy nasze najnowsze osiągnięcia, w tym lodówki z przeszklonymi drzwiami, stoły chłodnicze do pizzy, piece konwekcyjne, maszyny do popcornu i wiele innych innowacyjnych rozwiązań produktowych.

Szczególną atrakcją w naszym katalogu 2024 są nasze najnowocześniejsze w pełni automatyczne ekspresy do kawy z najnowszej serii - idealne dla wszystkich miłośników kawy! Możesz także doświadczyć najwyższej wydajności naszego pieca typu High Speed "Snackjet 200", który umożliwia przygotowanie potraw w rekordowym czasie. Nie zapominając o naszym własnym systemie sterowania MDI, który sprawia, że korzystanie z naszych urządzeń jest łatwiejsze niż kiedykolwiek wcześniej dzięki obsłudze za pomocą cyfrowego pokrętła.

Aby uzyskać kompleksowy wgląd w świat naszych produktów i szczegółowe informacje, odwiedź naszą stronę główną pod adresem **www.bartscher.com/pl**. Znajdują się tam również instrukcje obsługi, rysunki w rozłożeniu na części i inne materiały. Nasze bogate stany magazynowe nadal stanowią podstawę krótkich terminów dostaw, aby szybko spełnić Twoje wymagania.

W ubiegłym roku z powodzeniem rozwinęliśmy również naszą działalność projektową i zrealizowaliśmy wiele innowacyjnych projektów kuchennych.

Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące naszych produktów i usług, zawsze służymy fachową poradą. Skontaktuj się z nami - z niecierpliwością czekamy na wsparcie w kolejnym udanym roku!

Z wyrazami szacunku,
Twój zespół Bartscher

Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

## CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE

Zapraszamy do odwiedzin naszych wystaw i obejrzenia na żywo urządzeń marki Bartscher.
Istnieje również możliwość uzgodnienia terminów telefonicznie.

# KALENDARZ TARGÓW 2024

W 2024 roku firma Bartscher znów wyraźnie zaznaczy swoją obecność na krajowych i międzynarodowych targach branżowych.

Zapraszamy do odwiedzenia nas na stoisku podczas jednej z planowanych imprez wystawienniczych i skorzystania z indywidualnego i szczegółowego doradztwa naszego doświadczonego personelu targowego.

Czego mogą spodziewać się nasi goście?
Na wszystkich targach ponownie zaprezentujemy wiele nowych produktów, które w istotny sposób ułatwią codzienną pracę w kuchni gastronoma.

| | | |
|---|---|---|
| 01 | 21. - 24. | **SIRHA EUROPAIN**, Paryż |
| 02 | 03. - 07. | **INTERGASTRA**, Stuttgart |
| | 12. - 13. | **NORD GASTRO & HOTEL**, Husum |
| | 19. - 21. | **HIP HORECA PROFESSIONAL EXPO**, Madryt |
| 03 | 08. - 12. | **INTERNORGA**, Hamburg |
| | 18. - 21. | **HOSTELCO**, Barcelona |
| | 20. - 22. | **SMAKKI GASTROTARGI**, Warszawa |
| 10 | 22. - 25. | **FHA**, Singapur |
| | 26. - 29. | **SÜDBACK**, Stuttgart |
| 11 | 05. - 07. | **GULFHOST**, Dubai |
| | 09. - 13. | **ALLES FÜR DEN GAST**, Salzburg |

# JAKOŚĆ, KTÓRA WYTRZYMUJE PRÓBĘ CZASU - OD 1876 ROKU

Historia naszej firmy, charakteryzująca się doświadczeniem i fachową wiedzą od momentu jej założenia w 1876 roku, znajduje odzwierciedlenie w naszym konsekwentnym rozwoju jako wiodącego dostawcy kuchni w Niemczech. W ciągu ostatnich dziesięcioleci z powodzeniem rozwijaliśmy naszą firmę, zawsze stawiając najwyższe standardy w centrum naszej misji.
To właśnie oznacza marka Bartscher ze swoją pełną gamą komercyjnych technologii kuchennych:

### Bezpieczeństwo silnej i dobrze znanej marki:

Profesjonaliści kuchenni polegają na niezawodności i innowacyjności Bartscher od ponad 147 lat. Zaufaj marce, która sprawdziła się w wielu środowiskach gastronomicznych.

### Dobre poczucie solidnej jakości i doskonałej obsługi:

Dla nas jakość to nie tylko obietnica, ale zasada. Nasze dążenie do doskonałości obejmuje wszystkie aspekty - od rozwoju nowych produktów po obsługę klienta. Przekonaj się, że Bartscher oznacza trwałość i niezawodność.

### Duży wybór szerokiej gamy produktów:

Różnorodność jest naszą mocną stroną. Nasza szeroka gama produktów, od innowacyjnych w pełni automatycznych ekspresów do kawy po wydajne szybkie piekarniki i inteligentne sterowniki MDI, umożliwia znalezienie odpowiednich rozwiązań dla indywidualnych potrzeb.

### Wyjątkowy stosunek jakości do ceny:

Rozumiemy, że efektywność ekonomiczna odgrywa decydującą rolę. Dlatego oferujemy nie tylko pierwszorzędną jakość, ale także wyjątkowy stosunek jakości do ceny. W Bartscher otrzymujesz pierwszorzędne produkty na uczciwych warunkach.

# NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

## PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

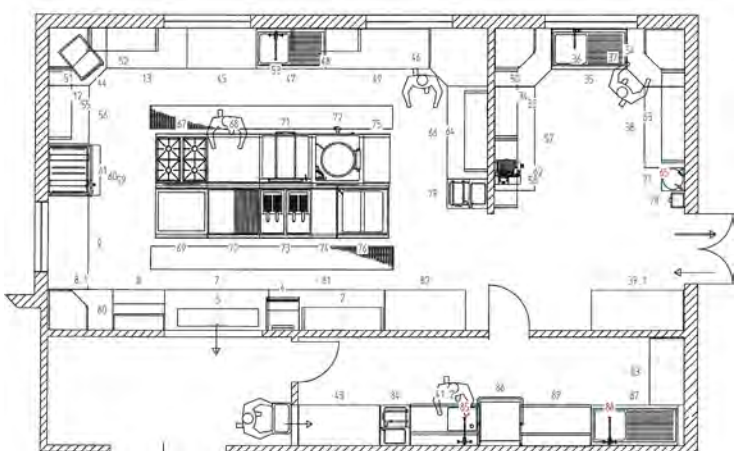
### INDYWIDUALNE KONCEPCJE, SPRAWDZONE W PRAKTYCE

Planujesz na nowo urządzić kuchnię gastronomiczną lub nosisz się z zamiarem dostosowania strefy kuchennej do swoich potrzeb?

Chętnie pomożemy Ci w realizacji Twoich założeń – zarówno na etapie analizy zapotrzebowania i ustalania funkcji, tworzenia koncepcji i opracowania projektu, w fazie przygotowania oferty, jak i przy późniejszym planowaniu instalacji. Również w przypadku opracowania wykazów usług chętnie służymy radą i wsparciem.

W każdej chwili możesz zwrócić się do naszego działu projektowego i skorzystać z pomocy zespołu składającego się z doświadczonych profesjonalistów.

Wystarczy wysłać e-mail na adres: **projekt@bartscher.com**



### BLISKO KLIENTA NA KAŻDYM ETAPIE

Jako producent i dostawca kompleksowego asortymentu oferujemy Ci z jednej ręki wszystko, co przydatne i pomocne w profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Ponadto służymy radą i pomocą naszym partnerom handlowym i profesjonalistom w zakresie projektowania.

W zależności od potrzeb i w ścisłym porozumieniu będziemy towarzyszyć Ci we wszystkich fazach zarządzania projektem, które obejmuje np.

- analizę zapotrzebowania,
- ustalenie funkcji,
- opracowanie koncepcji,
- przygotowanie projektu,
- przygotowanie oferty,
- opracowanie planu instalacji,
- wykazy usług.

### KOMPATYBILNI Z TWOIM OPROGRAMOWANIEM

W celu zapewnienia komfortowego i prostego planowania udostępnimy Ci do pobrania dane dxf naszych produktów katalogowych, które można bez problemu wczytać do każdego, powszechnie używanego programu CAD (w tym również AutoCAD). Bazę danych dxf znajdziesz tutaj.
www.bartscher.com/pl/Projektmanagement

Kompetentny zespół w naszym dziale projektowym pomoże Ci również w terenie.

Na każdym etapie oferujemy Ci pomoc i wsparcie.
Sprawdź nas!

# WAŻNE INFORMACJE

Świadczone usługi odbywają się zgodnie z zasadami przedstawionymi w Ogólnych Warunkach Handlowych (AGB) firmy Bartscher.
Dane dot. wagi urządzeń podane są bez opakowania, materiałów służących do transportu towaru (europaleta, paleta jednorazowa).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych.
Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi.
Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży.

## NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

Drobne urządzenia w celu naprawy powinny być wysłane do firmy serwisowej lub dostarczone do Państwa partnera handlowego.

Aktualne informacje o nowych produktach i promocjach znajdują się na stronie:
www.bartscher.com

# NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE


## SERIE THERMIK 9 - 49

- Seria 600
- Seria 650
- Seria 700
- Seria 900

## TECHNIKA GOTOWANIA 51 - 100

- Kotły warzelne
- Kuchenki wok
- Kuchnie
- Patelnie uchylne
- Piec typu High Speed
- Piece konwekcyjne
- Piece konwekcyjno-parowe
- Piece sklepowe
- Piekarniki niskotemperaturowe
- Salamandry
- Snackpoint
- Stacja do gotowania
- Taborety grzewcze
- Urządzenia do gotowania sous-vide

## PIZZY / MAKARONU 102 - 108

- Gotowanie produktów mącznych
- Piece do pizzy
- Wałkownice

## SNACK / IMBISS / EVENT 110 - 167

- Frytownice
- Gofrownice
- Grill rolkowy do parówek
- Grille kontaktowe
- Grille wodne
- Krajalnice do frytek
- Krajalnice do kiełbasek
- Kuchenki indukcyjne
- Kuchenki mikrofalowe
- Lawa-grille
- Maszyny do popcornu
- Maszyny do slushie
- Maszyna do waty cukrowej
- Naleśnikarki
- Paella
- Patelnie i grille gazowe
- Patelnie uniwersalne
- Patelnie wielofunkcyjne
- Podgrzewacze do kiełbasek
- Płyty elektryczne
- Płyty gazowe
- Płyty grillowe
- Płyty grillowe
- Rożna do kurczaków
- Tostery
- Urządzenia do gotowania ryżu
- Urządzenia do hot-dogów
- Woki indukcyjne

## TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET 169 - 201

- Bemary
- Bemary Hotpot
- Dozowniki do płatków śniadaniowych
- Fontanny do czekolady
- Mostki grzewcze
- Pasty do podgrzewaczy
- Podgrzewacze do filiżanek
- Podgrzewacze do potraw
- Podgrzewacze do potraw
- Kociołki na zupę
- Podgrzewacze talerzy
- Płyty grzewcze
- Witrynki bufetowe
- Witryny grzewcze
- Wózek bufet, grzewczy
- Wózki do wydawania potraw

## TECHNIKA CHŁODZENIA 203 - 258

- Chłodnie
- Chłodziarka do wina
- Chłodziarki impulsowe
- Chłodziarko-zamrażarki szokowe
- Chłodziarko-zamrażarki
- Kostkarki do lodu
- Maszyny do lodów
- Nadstawy chłodnicze
- Regały chłodnicze
- Stoły chłodnicze
- Stoły chłodnicze do pizzy
- Stoły chłodnicze mini
- Szafy chłodnicze
- Szafy do sezonowania mięsa
- Szafy mroźnicze
- Witryny chłodnicze
- Witryny chłodnicze Mini
- Witryny do ciast
- Witryny do lodów
- Wózki bufety, chłodnicze
- Zamrażarki
- Zamrażarka na lody
- Łuskarki do lodu

## TECHNIKA ZMYWANIA 260 - 286

- Armatury
- Kosze do zmywarek
- Polerki do sztućców
- Urządzenia do polerowania szklanek
- Urządzenia kapturowe
- Zmywarki do garnków
- Zmywarki do szkła
- Zmywarki uniwersalne
- Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach

## NAPOJE / KAWIARNIA / BAR 288 - 323

- Czajniki
- Dyspensery do napojów
- Ekspresy do kawy
- Kruszarki do lodu
- Miksery / Blendery
- Młynek do kawy
- Nalewaki do grzanego wina
- Samowar
- Spieniacze do mleka
- Warniki do grzanego wina
- Warniki do wody
- Wyciskarki do cytrusów
- Wyciskarki do soku
- Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy

## MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR 325 - 349

- Meble ze stali nierdzewnej
- Ogrzewacze tarasowe
- Okapy gastronomiczne
- Popielniczki
- Stoły / Ławki
- Stoły ze zlewami
- Stojaki reklamowe
- Tablice do menu

## TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE 351 - 361

- Pojemniki do transportu żywności
- Regały
- Wózki do serwowania
- Wózki do sprzątania
- Zgrzewarki

## PRZYGOTOWALNIA 363 - 391

- Kotleciarki do mięsa
- Krajalnice
- Kuter
- Miesiarki
- Miksery ręczne
- Obieraczka do ziemniaków
- Pakowarki próżniowe
- Roboty kuchenne
- Szatkownice do warzyw
- Wagi kuchenne
- Wilki do mięsa
- Wirówki do sałaty

## AKCESORIA KUCHENNE 393 - 409

- Deski do krojenia
- Garnki
- Kosze na śmieci
- Listwy na bony
- Nóż do kebaba
- Palniki do flambirowania
- Pojemniki ekspozycyjny
- Pojemniki gastronomiczne
- Pojemniki na sztućce
- Sterylizator do noży

## WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA 411 - 424

- Dozowniki dezynfekcyjny
- Dozowniki do mydła
- Dyspensery rękawiczek
- Lampy owadobójcze
- Osłony higieniczne
- Oczyszczacz powietrza w pomieszczeniu
- Suszarki do rąk
- Suszarka hotelowa
- Systemy odgradzające
- Słupki higieniczne
- Środki czyszczące

# SERIE THERMIK

Gorąco polecamy: nasze urządzenia z serii Thermik. W tej rubryce znajdziesz wszystko, co potrzebne do perfekcyjnego przyrządzenia ulubionych potraw.

# Seria 600

## Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

Zanurz się w świecie wydajności z naszą "serią 600". Dzięki głębokości zabudowy 600 mm i wykonaniu z wysokiej jakości materiału CNS 18/10, urządzenia te nie tylko oszczędzają miejsce, ale także zapewniają trwałość i higienę. Urządzenia można idealnie ze sobą łączyć, co pozwala na indywidualne projektowanie kuchni. Idealne do barów z przekąskami, sklepów z przekąskami lub food trucków, które stawiają na kompaktową konstrukcję.

Urządzenia z serii 600 są łączone za pomocą innowacyjnych listew zaciskowych. Te specjalnie opracowane pręty zapewniają bezpieczne i stabilne połączenie między poszczególnymi urządzeniami. Prosty system wtykowy ułatwia łączenie urządzeń ze sobą, umożliwiając elastyczną aranżację i dostosowanie do indywidualnych potrzeb kuchni.

Dzięki serii 600 i technologii łączenia za pomocą prętów zaciskowych oferujemy nie tylko kompaktowe i wydajne urządzenia do gotowania, ale także elastyczność w projektowaniu kuchni zgodnie z indywidualnymi wymaganiami. Zanurz się w świecie wydajności i swobody projektowania dzięki naszej serii 600.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.

▶ urządzenia
wysokość bez komina 290 mm
wysokość z kominem 425 mm

▶ palnik 3,5 kW
▶ palnik 6,0 kW

▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu

▶ okap do seria 600
dostępny na zamówienie

# Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, PEl

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| • Ilość pól grzewczych | 4 |
| • Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| • Funkcje piekarnika | Powietrze obiegowe<br>Grill<br>Grzałka górna / dolna |
| • Pojemność piekarnika | 58 l |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 250 °C |
| • Moc przyłączeniowa piekarnika | 2,2 kW |
| • W zestawie | 1 ruszt<br>1 blacha do pieczenia |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm |

132870

1315563

• Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

| | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, PEl | 4 x 2 kW | 10,2 kW<br>400 V<br>50 Hz | 58 kg | 131764 | 10 949,- PLN | 4015613547527 | |
| Kuch. cer. 600, szer.600 4 pola PEl | 2 x 2,5 kW<br>1 x 1,8 kW<br>1 x 1,2 kW | 10,2 kW<br>400 V<br>50 Hz | 58 kg | 132870 | 16 235,- PLN | 4015613547534 | |
| Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL PEl | 2 x 3,5 kW<br>2 x 6 kW | 19 kW | 58,5 kg | 1315563 | 12 322,- PLN | 4015613547510 | |

## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha do pieczenia MF6430

- wymiary: szer. 442 x gł. 362 x wys. 33 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613702148

206203 UVP* 192,- PLN

### Ruszt do piekarnika 442x373x26

- wymiary: szer. 442 x gł. 373 x wys. 26 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613769073

132648 UVP* 215,- PLN

▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 411



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchnia gaz. 600, 2PAL

- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu

Tak
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia gaz. 600, 2PAL | 2 | 1 x 3,5 kW<br>1 x 6 kW | 9,5 kW | szer. 400 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 19,5 kg | 1317433 | 4 535,- PLN | 4015613547541 |
| Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL US | 4 | 2 x 3,5 kW<br>2 x 6 kW | 19 kW | szer. 600 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 30,3 kg | 1317463 | 7 079,- PLN | 4015613547558 |

## Kuchnia elektryczna 600 2PLTG

- Wielkość pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych

Ø 180 mm
Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia elektryczna 600 2PLTG | 2 | 2 x 2 kW | 4 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 15,2 kg | 131723 | 3 322,- PLN | 4015613690094 |
| Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, US | 4 | 4 x 2 kW | 8 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 29,6 kg | 131734 | 5 470,- PLN | 4015613310008 |

## Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US

- Rodzaj pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US | 2 | 1 x 2,5 kW<br>1 x 1,8 kW | 4,3 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 17 kg | 131800 | 7 157,- PLN | 4015613418193 |
| Kuchnia ceramiczna 600, 4 pola, US | 4 | 2 x 2,5 kW<br>1 x 1,8 kW<br>1 x 1,2 kW | 8 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 25 kg | 131850 | 11 461,- PLN | 4015613418209 |

## Bemar 600, szer. 400, US

- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Kranik spustowy wody: Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN, Przegródki

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bemar 600, szer. 400, US | 3 x 1/4 GN | 1,4 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 17,6 kg | 131760 | 5 161,- PLN | 4015613310084 |
| Bemar elektryczny | 1 x 1/1 GN<br>2 x 1/4 GN | 2,8 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 28 kg | 131770 | 6 726,- PLN | 4015613310091 |

## Frytownica 600, B400, 6L

- Kran spustowy tłuszczu: Tak

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frytownica 600, B400, 6L | 1 | 6 l | 1 | 3,3 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 17,8 kg | 131306 | 5 592,- PLN | 4015613309699 |
| Frytownica 600, B600, 2x6L | 2 | 6 l | 2 | 6,6 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 29 kg | 131413 | 10 013,- PLN | 4015613433264 |
| Frytownica 600, B400, 8L | 1 | 8 l | 1 | 6,3 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 21 kg | 131415 | 7 626,- PLN | 4015613433240 |
| Frytownica 600, B600, 2x8L | 2 | 8 l | 3 | 12,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 290 mm | 34 kg | 131425 | 12 713,- PLN | 4015613433257 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 490 x wys. 203 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613658681

131308 — UVP* 368,- PLN

### Kosz zapasowy, frytown. 600, 8l, m.

- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 280 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 111 x gł. 505 x wys. 203 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658704

131418 — UVP* 356,- PLN

### Kosz zap., frytown. 600, 8l, d.

- Wymiary kosza: szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 226 x gł. 495 x wys. 205 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658711

131419 — UVP* 387,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L

- Pojemność komory: 8 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L | 1 | 1 | 6,7 kW | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 25 kg | 1315113 | 9 775,- PLN | 4015613433028 |
| Frytownica gaz. 600, B600, 2x8L | 2 | 3 | 13,4 kW | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 42 kg | 1315213 | 16 665,- PLN | 4015613433271 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zapasowy kosz, frytown. 600, 8l, m.

- Wymiary kosza: szer. 115 x gł. 290 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 520 x wys. 241 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613658728

131514 UVP* 293,- PLN

### Zapasowy kosz, frytown. 600, 8l, d.

- Wymiary kosza: szer. 227 x gł. 290 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 228 x gł. 545 x wys. 232 mm
- waga: 0,99 kg
- GTIN: 4015613658735

131515 UVP* 387,- PLN

▶ Depósito colector de grasa Filtro para aceite de freír página 117

## Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.

- Ilość szuflad: 1

| | Wymiary szuflady | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elem. roboczy 600, szer. 400, szf. | szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 28 kg | 131905 | 3 048,- PLN | 4015613548005 |
| Elem. roboczy 600, szer. 600, szf. | szer. 520 x gł. 480 x wys. 180 mm | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 30 kg | 131915 | 3 753,- PLN | 4015613548012 |

## Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003 UVP* 10 757,- PLN GTIN 4015613309972

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 7,3 kW
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
- waga: 49 kg

### Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 UVP* 231,- PLN



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

# Plyta grillowa 600, B400, gladka

- Materiał powierzchni do smażenia właściwości

Stal specjalna, chromowana na twardo pojemnik na tłuszcz

CNS 18/10

- Rodzaj gazu: Gaz płynny

| | Wersja powierzchni do smażenia | Wymiary powierzchni pieczenia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Plyta grillowa el. 600, B400, gladka** | Gładkie | szer. 390 mm gł. 440 mm | 3,6 kW 230 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 29,2 kg | 132115 | 8 992,- PLN | 4015613547572 |
| **Plyta grill. el. 600, B600, gladka HV** | Gładkie | szer. 590 mm gł. 440 mm | 7,2 kW 400 V 50 Hz | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 47 kg | 132125 | 11 070,- PLN | 4015613547589 |
| **Plyta grill. el. 600, B600 1/2-1/2** | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 590 mm gł. 440 mm | 7,2 kW 400 V 50 Hz | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 45 kg | 132255 | 9 544,- PLN | 4015613547596 |
| **Pł. grill. gaz. 600, B400 gładka** | Gładkie | szer. 390 mm gł. 440 mm | 4,6 kW | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 33,2 kg | 1311413 | 9 935,- PLN | 4015613547602 |
| **Pł. grill. gaz. 600, B600 gładka** | Gładkie | szer. 590 mm gł. 440 mm | 7,6 kW | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 49 kg | 1311813 | 11 731,- PLN | 4015613547619 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 40 mm
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 50 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384

132257 UVP* 337,- PLN

### Skrobak uniwersalny

- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- Właściwości: Ostrze wymienne
- wymiary: szer. 110 x gł. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500

529712 UVP* 63,- PLN

### Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gł. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723 UVP* 14,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Podstawa 600, szer.400, 2szf.

CNS 18/10

- Regulowana wysokość nóżek — Tak

| | Rodzaj podstawy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Podstawa 600, szer.400, 2szf. | Szuflady | szer. 400 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 580 mm | 21 kg | 131954 | 4 379,- PLN | 4015613310190 |
| Podstawa 600, szer.400, P, StCrNi | Otwarte | szer. 400 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 580 mm | 13,5 kg | 131924 | 1 949,- PLN | 4015613310138 |
| Podstawa 600, szer.600, P, StCrNi | Otwarte | szer. 600 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 580 mm | 16 kg | 131926 | 2 148,- PLN | 4015613310145 |
| Podstawa 600, szer.800, P, StCrNi | Otwarte | szer. 800 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 580 mm | 19 kg | 131925 | 2 696,- PLN | 4015613548067 |
| Podstawa 600, szer.400, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 400 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 580 mm | 16 kg | 131944 | 2 774,- PLN | 4015613310169 |
| Podstawa 600, szer.600, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 600 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 580 mm | 20 kg | 131946 | 3 557,- PLN | 4015613310176 |
| Podstawa 600, szer.1000, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 1 000 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 580 mm | 29 kg | 131940 | 4 340,- PLN | 4015613310183 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Listwa do łączenia urządzeń

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 5 x gł. 530 x wys. 15 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613323787

132060 — UVP* 160,- PLN



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

# Seria 650

## Seria 650 - Wszechstronność zdefiniowana na nowo

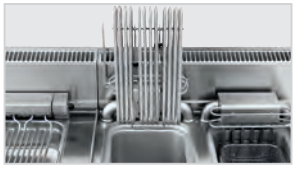
Urządzenia z serii 650 charakteryzują się nie tylko całkowitą głębokością 650 mm i wytrzymałym materiałem CNS 18/10, ale także wyjątkową elastycznością podczas łączenia poszczególnych urządzeń za pomocą specjalnych listew zaciskowych. Ta technologia łączenia umożliwia doskonałą integrację różnych modułów, ułatwiając dostosowanie ich do potrzeb każdej kuchni.

Na szczególną uwagę zasługuje duża frytownica z tej serii. Dzięki dużej pojemności idealnie nadaje się do barów przekąskowych i sklepów z przekąskami, które wymagają wydajnego przygotowywania smażonych potraw. Mocna płyta grillowa to kolejna atrakcja tej serii, która jest idealnie dostosowana do potrzeb firm cateringowych. Wysoka wydajność i trwałość sprawiają, że jest to idealny wybór dla profesjonalnych kuchni, w których funkcjonalność i wytrzymałość odgrywają kluczową rolę.

Kolejną zaletą jest to, że urządzenia z serii 650 są zawsze dostępne z magazynu. Taka dostępność umożliwia klientom szybką rozbudowę lub wymianę sprzętu kuchennego bez konieczności znoszenia długich terminów dostaw. Ten aspekt podkreśla praktyczność i niezawodność serii 650, która nie tylko spełnia najwyższe standardy jakości, ale także zapewnia wydajną i płynną pracę w branży gastronomicznej.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.

▶ urządzenia
wysokość bez komina 295 mm
wysokość z kominem 485 mm



▶ frytownica elektryczna z podnoszonym do góry elementem grzewczym

▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu

▶ okap do seria 650
dostępny na zamówienie



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEl

- Ilość pól grzewczych: 4
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: Powietrze obiegowe
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- W zestawie: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia
- wymiary: szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm

115059

1151143

- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

| | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEl | 2 x 2,6 kW<br>2 x 1,5 kW | 12,4 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | 70 kg | 115058 | 15 253,- PLN | 4015613548791 |
| Kuchnia el. 650, sz. 700, 4 p., EBO | 2 x 2,5 kW<br>1 x 1,8 kW<br>1 x 1,2 kW | 12,2 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | 64 kg | 115059 | 19 557,- PLN | 4015613548814 |
| Kuchnia gaz. 650, szer.700 4PAL PEl | 2 x 3,5 kW<br>2 x 5,5 kW | 18 kW | 71,8 kg | 1151143 | 14 670,- PLN | 4015613548760 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha do pieczenia seria 650

- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613559339

115805 UVP* 740,- PLN

### Ruszt do piekarnika 650

- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613559322

105804 UVP* 466,- PLN

►Środki czyszczące
zob. katalog str 411

## Kuchnia gaz. 650, 2PAL, US

- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)
  Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

CNS 18/10

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia gaz. 650, 2PAL, US | 2 | 1 x 3,5 kW<br>1 x 5,5 kW | 9 kW | szer. 400 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 17 kg | 1151023 | 4 688,- PLN | 4015613548906 |
| Kuchnia gaz. 650, 4PAL, US | 4 | 2 x 3,5 kW<br>2 x 5,5 kW | 18 kW | szer. 700 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 32,2 kg | 1151033 | 7 036,- PLN | 4015613548920 |

## Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US

- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

CNS 18/10

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US | 2 | 1 x 2,6 kW<br>1 x 1,5 kW | 4,1 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 17,4 kg | 115005 | 4 688,- PLN | 4015613548937 |
| Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, US | 4 | 2 x 2,6 kW<br>2 x 1,5 kW | 8,2 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 700 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 30,6 kg | 115007 | 7 036,- PLN | 4015613548944 |

## Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Wielkość pól grzewczych: Ø 220 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

CNS 18/10

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400 | 1 | 1 x 5 kW | 5 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 24 kg | 115090 | 23 470,- PLN | 4015613548951 |
| Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700 | 2 | 2 x 5 kW | 10 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 700 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 42,6 kg | 115095 | 41 079,- PLN | 4015613548968 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099 | UVP* 26 209,- PLN | GTIN 4015613548975

| | |
|---|---|
| • Materiał misy | Szklano-ceramiczna płyta kuchenna |
| • Średnica misy | 300 mm |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 5 kW |
| • Moc przyłączeniowa | 5 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm |
| • waga | 24,2 kg |

## Patelnia el. 650, 12,5L, szer. 400

115245 | UVP* 9 775,- PLN | GTIN 4015613549033

| | |
|---|---|
| • Materiał patelni | Stal szlachetna |
| • Pojemność | 12,5 l |
| • Moc przyłączeniowa | 3,9 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm |
| • waga | 22,7 kg |

## Grill 650, szer. 400, US

| | |
|---|---|
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

| | Wymiary powierzchni pieczenia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Grill 650, szer. 400, US** | szer. 250 mm<br>gł. 420 mm | 4,08 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 21,8 kg | 115137 | 12 122,- PLN | 4015613549002 |
| **Grill elektryczny 650, B800, TG** | szer. 540 mm<br>gł. 420 mm | 8,16 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 800 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 35 kg | 115141 | 17 601,- PLN | 4015613632438 |

## Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO

- Materiał misy: CNS 18/10
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- W zestawie: 1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO | 13 l | 4 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 870 mm | 41 kg | 115155 | 16 035,- PLN | 4015613549187 |
| Patelnia uniw. 650 szer.600 US | 21 l | 8,1 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 870 mm | 45 kg | 115157 | 19 365,- PLN | 4015613549194 |

## Grill lawowy gaz. 650, B400

- Ilość powierzchni grillowych: 1
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Nie
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz płynny
  Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

| | Wymiary powierzchni grilla | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grill lawowy gaz. 650, B400 | szer. 330 mm gł. 580 mm | 7 kW | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 36 kg | 1151583 | 9 974,- PLN | 4015613549040 |
| Grill lawowy gaz. 650, B800 | szer. 660 mm gł. 580 mm | 14 kW | szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 69,2 kg | 1151593 | 13 688,- PLN | 4015613549057 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Ruszt V LVG650Snack

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 325 x gł. 500 mm
- Ważna wskazówka: Do lawa grilla z serii 650 Snack (szerokość 800 mm) potrzebne są 2 ruszty
- wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 60 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946

1151580 UVP* 2 031,- PLN

### Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 UVP* 231,- PLN

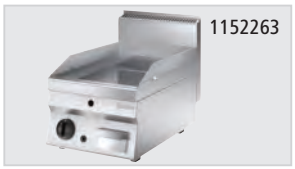


*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Płyta grillowa 650 szer. 400 gładka

- Materiał powierzchni do smażenia
- właściwości

Stal
pojemnik na tłuszcz
Osłona przeciwbryzgowa




- Rodzaj gazu: Gaz płynny

| | Wersja powierzchni do smażenia | Wymiary powierzchni pieczenia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Płyta grillowa el. 650 szer. 400 gładka** | Gładkie | szer. 396 mm gł. 555 mm | 3,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 36 kg | **115108** | 8 409,- PLN | 4015613549125 |
| **Płyta grillowa el. 650 szer. 600 gładka** | Gładkie | szer. 596 mm gł. 555 mm | 7,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 51 kg | **115109** | 11 148,- PLN | 4015613549132 |
| **Płyta grillowa el. 650 szer. 600 1/2-1/2** | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 596 mm gł. 555 mm | 7,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 51 kg | **115120** | 11 731,- PLN | 4015613549149 |
| **Płyta grillowa gaz. 650 400G-G** | Gładkie | szer. 395 mm gł. 515 mm | 6,5 kW | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 35 kg | **1152263** | 8 601,- PLN | 4015613760667 |
| **Płyta grillowa gaz. 650 600G-G** | Gładkie | szer. 595 mm gł. 515 mm | 13 kW | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 49,8 kg | **1152273** | 12 122,- PLN | 4015613760650 |
| **Płyta grillowa gaz. 650 600G-GR** | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 595 mm gł. 515 mm | 13 kW | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 49,4 kg | **1152293** | 12 713,- PLN | 4015613764221 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Korek do odpływu tłuszczu owalny

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Termoodporny
- wymiary: szer. 70 x gł. 118 x wys. 90 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346

115107 UVP* 661,- PLN

### Skrobak uniwersalny

- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- wymiary: szer. 110 x gł. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500

529712 UVP* 63,- PLN

### Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gł. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723 UVP* 14,- PLN



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

## Frytownica 650, szer. 400, 10L

CNS 18/10

10 L

- Kran spustowy tłuszczu — Tak

- Rodzaj gazu: Gaz płynny

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frytownica el. 650, szer. 400, 10L | 1 | 10 l | 1 | 9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 20,1 kg | 115204 | 8 018,- PLN | 4015613549071 |
| Frytownica el. 650, szer. 600, 2x10L | 2 | 10 l | 2 | 18 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 32 kg | 115205 | 13 105,- PLN | 4015613549088 |
| Frytownica gazowa 650, 8L, TG | 1 | 8 l | 1 | 7 kW | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 24,6 kg | 1152103 | 10 757,- PLN | 4015613702940 |
| Frytownica gazowa 650, 2x8L, TG | 2 | 8 l | 2 | 14 kW | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 42,4 kg | 1152113 | 18 383,- PLN | 4015613702957 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 588 x wys. 225 mm
- waga: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616 — UVP* 411,- PLN

### Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

- Wymiary kosza: szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 176 x gł. 550 x wys. 233 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610 — UVP* 622,- PLN

▶ Depósito colector de grasa Filtro para aceite de freír página 117

## Ogrzewacz 600, szer.600

115115 — UVP* 6 374,- PLN — GTIN 4015613549095

CNS 18/10

- Wielkość komory, format GN — 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa — 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary — szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
- waga — 19,2 kg



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Bemar 650, szer. 400, 1/1GN

- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy wody: Tak

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bemar 650, szer. 400, 1/1GN** | 1 x 1/1 GN | 1 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 15 kg | 115111 | 6 570,- PLN | 4015613548982 |
| **Bemar 650, szer. 600, 1/1GN+ 2x1/4** | 1 x 1/1 GN<br>2 x 1/4 GN | 1,8 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 295 mm | 18,6 kg | 115112 | 8 409,- PLN | 4015613548999 |

## Warnik d makar. 650, B600, 28L, 3K

115138 | UVP* 13 887,- PLN | GTIN 4015613549064

- Ilość komór: 1
- Pojemność komory: 28 l
- Ilość koszy: 3
- Właściwości: Z zaworem dopływu wody i odpływu
- Moc przyłączeniowa: 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
- waga: 29 kg

### Kosz zap., gotowarka do makar. 650

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 310 x wys. 125 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 512 x wys. 232 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773

158612 | UVP* 489,- PLN

## Element roboczy 650, szer. 400

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Element roboczy 650, szer. 400 | szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm | 12,8 kg | 115116 | 2 422,- PLN | 4015613549224 |
| Element roboczy 650, szer. 400 | szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm | 21 kg | 115113 | 2 813,- PLN | 4015613549217 |

## Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114 | UVP* 5 787,- PLN | GTIN 4015613549200

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| • Wymiary komory | szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm |
| • Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek | Bateria jednootworowa 1/2" do stołów załadowczych/wyładowczych do zmywarek |
| • Odpływ wody | 1 1/2" |
| • Właściwości | Z osłoną komory |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm |
| • waga | 15,6 kg |

## Podstawa 650, szer.400, StCrNi

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| • Rodzaj podstawy | Otwarte |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Regulacja wysokości | 560 mm do 660 mm |

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Podstawa 650, szer.400, StCrNi | szer. 400 x gł. 535 x wys. 560 mm | 10 kg | 112020 | 2 187,- PLN | 4015613432847 |
| Podstawa 650, szer.600, StCrNi | szer. 600 x gł. 535 x wys. 560 mm | 11,6 kg | 112021 | 2 383,- PLN | 4015613432854 |
| Podstawa 650, szer.700, StCrNi | szer. 700 x gł. 535 x wys. 560 mm | 12,4 kg | 112121 | 2 618,- PLN | 4015613550237 |
| Podstawa 650, szer.800, StCrNi | szer. 800 x gł. 535 x wys. 560 mm | 17,8 kg | 112022 | 2 931,- PLN | 4015613432861 |
| Podstawa 650, szer.1000, StCrNi | szer. 1 000 x gł. 535 x wys. 560 mm | 17,2 kg | 112023 | 3 205,- PLN | 4015613432878 |

## Wyposażenie dodatkowe

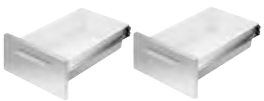
### Listwa łącząca urządzenia 650

- wymiary: szer. 20 x gł. 575 x wys. 8 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785

110036 | UVP* 203,- PLN

### Szuflada 650, szer. 400, zestaw 2 szt.

- Ilość szuflad: 2
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Tak
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- wymiary: szer. 396 x gł. 570 x wys. 392 mm
- waga: 9,1 kg
- GTIN: 4015613688466



112035 | UVP* 3 713,- PLN

### Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995

112025 | UVP* 1 166,- PLN

### Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

- wymiary: szer. 595 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007

112026 | UVP* 1 327,- PLN

### Bateria mieszająca, motaż ścienny

- wymiary: szer. 360 x gł. 525 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613432939

112030 | UVP* 622,- PLN

### Półka 650, szer.400

- wymiary: szer. 525 x gł. 660 x wys. 30 mm
- waga: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946

112031 | UVP* 700,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria 700

## Seria 700 - Standard dla profesjonalnych kuchni

W świecie cateringu wydajność często oznacza również głębokość. Nasza "Seria 700" o głębokości konstrukcyjnej 700 mm i wysokiej jakości materiale CNS 18/10 wyznacza ten standard i oferuje profesjonalne rozwiązania dla wymagających kuchni. Innowacyjna modułowa konstrukcja umożliwia elastyczne dostosowanie, a materiał spełnia najwyższe standardy higieny.

Wyjątkową cechą serii 700 jest szczelne połączenie urządzeń. Ta innowacyjna technologia zapewnia higieniczne połączenie między urządzeniami, zapobiegając wnikaniu brudu i bakterii. Funkcja ta pomaga zoptymalizować procesy czyszczenia i zapewnić zgodność z najwyższymi standardami higieny w profesjonalnych kuchniach.

Ponadto stale inwestujemy w rozwój produktów z serii 700, a nasz dedykowany dział badań i rozwoju nieustannie pracuje nad nowymi innowacjami, aby seria była jeszcze bardziej wydajna i wszechstronna. Oznacza to, że nowe produkty są regularnie dodawane, aby sprostać stale zmieniającym się wymaganiom świata gastronomii. Ten ciągły rozwój produktów utrzymuje serię 700 w czołówce technologii i oferuje profesjonalistom kuchennym najnowocześniejsze rozwiązania spełniające ich wymagania.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.

▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym

▶ panel frontowy z dużymi pokrętłami dla użytkownika

▶ łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana

▶ higieniczne połączenie urządzeń

## Kuchnia gazowa 70020

- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia gazowa 70020 | 2 | 1 x 6,2 kW<br>1 x 8,5 kW | 14,7 kW | szer. 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 36,4 kg | 2851121 | 7 626,- PLN | 4015613771427 | |
| Kuchnia gazowa 70040 | 4 | 2 x 6,2 kW<br>2 x 8,5 kW | 29,4 kW | szer. 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 58 kg | 2851051 | 11 931,- PLN | 4015613767482 | |
| Kuchnia gazowa 70060 | 6 | 3 x 6,2 kW<br>3 x 8,5 kW | 44,1 kW | szer. 1 200 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 77,8 kg | 2851161 | 16 035,- PLN | 4015613771434 | |

## Kuchnia gazowa 70040 EB11

- Ilość pól grzewczych: 4
- Ułożenie pól grzewczych: 2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rodzaj piekarnika | Funkcje piekarnika | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia gazowa 70040 EB11 | elektryczny | Powietrze obiegowe | 1/1 GN | 29,4 kW | 103,4 kg | 2851241 | 18 775,- PLN | 4015613771441 | |
| Kuchnia gazowa 70040 EB21 | elektryczny | Grzałka górna / dolna | 2/1 GN | 29,4 kW | 111 kg | 2851271 | 20 148,- PLN | 4015613771465 | |
| Kuchnia gazowa 70040 GB21 | gaz | Grzałka dolna | 2/1 GN | 36,9 kW | 115,4 kg | 2851251 | 17 601,- PLN | 4015613771458 | |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchnia gazowa 70060 EB11

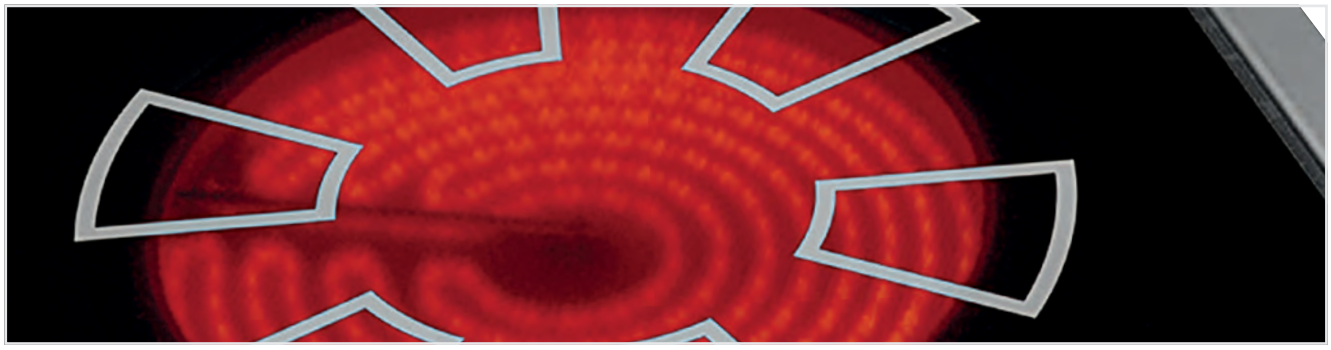
- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)
  dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rodzaj piekarnika | Funkcje piekarnika | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kuchnia gazowa 70060 EB11** | elektryczny | Powietrze obiegowe | 1/1 GN | 44,1 kW | 133,8 kg | **2851361** | 23 278,- PLN | 4015613771489 |
| **Kuchnia gazowa 70060 GB21** | gaz | Grzałka dolna | 2/1 GN | 51,6 kW | 149 kg | **2851261** | 23 278,- PLN | 4015613771472 |

## Kuchnia gazowa 70060 GB1050

**2851371** UVP* 26 018,- PLN GTIN 4015613771496

- Ilość pól grzewczych: 6
- Wielkość pól grzewczych: 330 x 270 mm
- Ułożenie pól grzewczych: 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Rodzaj piekarnika: Gaz
- Funkcje piekarnika: Grzałka dolna
- Wymiary piekarnika: szer. 1050 x gł. 530 x wys. 300 mm
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar)
  dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 57,6 kW
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 176 kg



## Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO

- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

CNS 18/10

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO | 2 | 2 x 2,3 kW | 4,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 32,6 kg | 287410 | 9 505,- PLN | 4015613484358 |
| Kuchnia ceramiczna 700, 4 pola, PO | 4 | 4 x 2,3 kW | 9,2 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 50 kg | 287420 | 14 670,- PLN | 4015613484365 |

## Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

287431 | UVP* 22 183,- PLN | GTIN 4015613697475

- Ilość pól grzewczych: 4
- Ułożenie pól grzewczych: 4 x 2,3 kW
- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: Powietrze obiegowe
- Materiał komory: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa: 12,85 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 83,2 kg

CNS 18/10



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO

- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Dostępność na zamówienie — Z kwadratowymi płytami grzewczymi
- Przyłącze urządzenia — 3 NAC

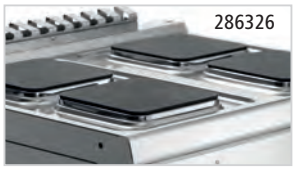
CNS 18/10

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO | 2 | 2 x 2,6 kW | 5,2 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 36 kg | 286102 | 5 905,- PLN | 4015613484303 |
| Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PO | 4 | 4 x 2,6 kW | 10,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 50 kg | 286104 | 8 683,- PLN | 4015613484310 |
| Kuchnia el. 700, szer. 1200 6PL, PO | 6 | 6 x 2,6 kW | 15,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 75 kg | 286106 | 11 266,- PLN | 4015613484327 |

## Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO

- Ilość pól grzewczych — 4
- Ułożenie pól grzewczych — 4 x 2,6 kW
- Rodzaj piekarnika — elektryczny
- Materiał komory — Stal szlachetna
- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia — 3 NAC
- wymiary — szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

CNS 18/10




| | Funkcje piekarnika | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO | Powietrze obiegowe | 1/1 GN | 14,05 kW 400 V 50 Hz | 89,4 kg | 286225 | 17 018,- PLN | 4015613697482 |
| Kuch.el. 700, sz.800, 4p, piek.el. | Powietrze obiegowe | 1/1 GN | 14,05 kW 400 V 50 Hz | 100,6 kg | 286326 | 20 731,- PLN | 4015613697505 |
| Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PEl | Grzałka górna / dolna | 2/1 GN | 15,8 kW 400 V 50/60 Hz | 106 kg | 286234W | 16 626,- PLN | 4015613580715 |

## Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6Pl, EBO

- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 6 x 2,6 kW
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: Powietrze obiegowe
- Materiał komory: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa piekarnika: 3,65 kW
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa: 19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6Pl, EBO | 112,8 kg | 286247 | 19 365,- PLN | 4015613697499 |
| Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO | 128,8 kg | 286347 | 25 509,- PLN | 4015613697512 |

## Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1

Kuchnia indukcyjna dla kuchennych profesjonalistów – wolnostojące urządzenie z błyskawicznie nagrzewającymi się polami grzewczymi jest zawsze gotowe do działania dzięki wysoce wydajnym cewkom indukcyjnym o mocy 5 kW.

- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1 | 2 | 2 x 5 kW | 10 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 35,6 kg | 286411 | 31 296,- PLN | 4015613690032 |
| Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1 | 4 | 4 x 5 kW | 20 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 52,4 kg | 286421 | 59 278,- PLN | 4015613696096 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Element roboczy 700, szer. 400, PO

CNS 18/10

- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm

| | Ilość szuflad | Wymiary szuflady | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Element roboczy 700, szer. 400, PO | 1 | szer. 338 mm<br>gł. 520 mm<br>wys. 100 mm | szer. 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 32,6 kg | 284804 | 5 161,- PLN | 4015613484716 |
| Element roboczy 700, szer. 800, PO | | – | szer. 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 37 kg | 284007 | 5 983,- PLN | 4015613484709 |

## Bemar 700, szer. 400, PO, WIW

CNS 18/10

- Ilość komór 1
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Kranik doprowadzający wodę Tak
- Kranik spustowy wody Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bemar 700, szer. 400, PO, WIW | 1 x 1/1 GN | 1 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 33 kg | 286301 | 7 744,- PLN | 4015613484679 |
| Bemar 700, szer. 800, PO, WIW | 1 x 2/1 GN | 2 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 39 kg | 286302 | 10 326,- PLN | 4015613484686 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601 UVP* 33,- PLN

### Listwa wspornikowa, 530 mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602 UVP* 39,- PLN

## Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

**286710** | UVP* 17 601,- PLN | GTIN 4015613488233

| | |
|---|---|
| • Materiał misy | CNS 18/10 |
| • Pojemność | 12 l |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • W zestawie | 1 zatyczka zamykająca<br>1 taca 1/1 GN, głębokość 100 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 5 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 52 kg |

## Lawa-grill gazowy 700VR G90

Zalety solidnego grilla z lawą wulkaniczną z serii 700 to w skrócie: szybka gotowość do użycia, niski poziom emisji dymu, czystość pracy i znakomity smak grillowanego dania.

| | |
|---|---|
| • Rodzaj rusztu grillowego | Ruszt V (do mięsa) |
| • Ilość powierzchni grillowych | 1 |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Tak |
| • Ilość stref grzewczych | 1 |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • W zestawie | Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia |
| • Rodzaj gazu | Gaz ziemny H<br>Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu |

| | Wymiary powierzchni grilla | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lawa-grill gazowy 700VR G90 | szer. 350 mm<br>gł. 530 mm | 9 kW | szer. 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 54 kg | 2856211 | 12 905,- PLN | 4015613702964 |
| Lawa-grill gazowy 700VR G180 | szer. 750 mm<br>gł. 530 mm | 18 kW | szer. 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 65 kg | 2856311 | 16 626,- PLN | 4015613714134 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 | UVP* 231,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Płyta grillowa 700, szer400,gładką

- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm

CNS 18/10

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Wersja powierzchni do smażenia | Wymiary powierzchni pieczenia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Płyta grillowa 700 el., szer400, gładką | Gładkie | szer. 320 mm gł. 445 mm | 5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 44,2 kg | 286506 | 11 109,- PLN | 4015613610962 |
| Płyta grillowa 700 el., szer400, ryflowaną | Ryflowane | szer. 320 mm gł. 445 mm | 5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 46 kg | 286507 | 11 539,- PLN | 4015613610979 |
| Płyta grillowa 700 el., szer800, gładką | Gładkie | szer. 720 mm gł. 445 mm | 10 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 70,8 kg | 286508 | 16 235,- PLN | 4015613610993 |
| Płyta grillowa 700 el., szer.800, 1/2-1/2,OP | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 720 mm gł. 445 mm | 10 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 72 kg | 286509 | 16 818,- PLN | 4015613611013 |
| Płyta grillowa 700 gaz, sz800, gładką,OP | Gładkie | szer. 320 mm gł. 445 mm | 7 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 46,6 kg | 2855061 | 10 874,- PLN | 4015613610948 |
| Płyta grillowa 700 gaz, sz800, ryflowaną,OP | Ryflowane | szer. 320 mm gł. 445 mm | 7 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 44,6 kg | 2855071 | 11 266,- PLN | 4015613610955 |
| Płyta grillowa 700 gaz, sz800, gładką,OP | Gładkie | szer. 720 mm gł. 445 mm | 14 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 77,2 kg | 2855081 | 15 844,- PLN | 4015613610986 |
| Płyta grillowa 700 gaz, sz800, 1/2-1/2,OP | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 720 mm gł. 445 mm | 14 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 76,9 kg | 2855051 | 16 427,- PLN | 4015613611006 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802

286099 UVP* 372,- PLN

### Osłona p. rozbr. seria 700, 400 mm

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 354 x gł. 470 x wys. 120 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263

285071 UVP* 348,- PLN

### Osłona p. rozbr. seria 700, 800mm

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 777 x gł. 555 x wys. 125 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270

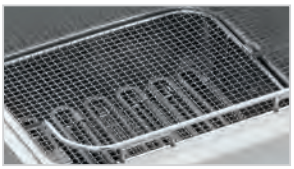
285076 UVP* 383,- PLN



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

# Frytownica 700, szer. 400, 15L

- Zakres temperatury: 100 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- Grzałka możliwość wychylenia

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Frytownica 700, szer. 400, 15L** | 1 | 15 l | 2 | 15 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 39,6 kg | **286917** | 11 461,- PLN | 4015613486208 |
| **Frytownica 700, szer. 400, 2x9L** | 2 | 9 l | 2 | 15 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 41,8 kg | **286925** | 16 235,- PLN | 4015613486222 |
| **Frytownica 700-E2110** | 2 | 11 l | 2 | 17,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 47,8 kg | **286921** | 16 818,- PLN | 4015613767475 |
| **Frytownica 700, szer. 800, 2x15L** | 2 | 15 l | 3 | 30 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 74,5 kg | **286922** | 19 796,- PLN | 4015613486215 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy 700 9L

- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 278 x wys. 104 mm
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 546 x gł. 110 x wys. 271 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613749150

286994 — UVP* 383,- PLN

### Kosz do frytownicy 700 15L-SE

- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 280 x wys. 135 mm
- Pojemność: 4 l
- wymiary: szer. 550 x gł. 130 x wys. 270 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658803

295928 — UVP* 348,- PLN

### Kosz do frytownicy 700 15-LE

- Wymiary kosza: szer. 270 x gł. 280 x wys. 135 mm
- Pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 550 x gł. 270 x wys. 270 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613658810

295953 — UVP* 466,- PLN

### Kosz do frytownicy 700-E2110

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 285 x wys. 100 mm
- Pojemność: 5 l
- wymiary: szer. 198 x gł. 530 x wys. 250 mm
- waga: 0,83 kg
- GTIN: 4015613816197

286924 — UVP* 528,- PLN

### Drzwi 700-E2110

- Materiał: Stal szlachetna
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- wymiary: szer. 595 x gł. 88 x wys. 460 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052 — UVP* 1 166,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L

- Rodzaj zapłonu — Zapłon Piezo
- Zakres temperatury — 100 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu — Tak
- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Właściwości — Komora z dużą strefą zimną
- Rodzaj gazu — Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L | 1 | 15 l | 2 | 15 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 52,2 kg | 2859171 | 12 713,- PLN | 4015613484556 |
| Frytownica gaz. 700 szer. 400, 2x7L | 2 | 7 l | 2 | 11 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 52,9 kg | 2859251 | 15 844,- PLN | 4015613486185 |
| Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L | 2 | 15 l | 3 | 30 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 92 kg | 2859271 | 21 322,- PLN | 4015613486192 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy 700 7L

- Wymiary kosza: szer. 113 x gł. 255 x wys. 111 mm
- Pojemność: 3,3 l
- wymiary: szer. 119 x gł. 560 x wys. 260 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613822822

286992 — UVP* 411,- PLN

### Kosz do frytownicy 700 15L-SG

- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 270 x wys. 110 mm
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 525 x gł. 130 x wys. 250 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613671093

286995 — UVP* 348,- PLN

### Kosz do frytownicy 700 15L-LG

- Wymiary kosza: szer. 260 x gł. 270 x wys. 110 mm
- Pojemność: 7,7 l
- wymiary: szer. 525 x gł. 270 x wys. 250 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613488264

286998 — UVP* 427,- PLN

### Komin do odprowadzania spalin do okapu

- wymiary: szer. 300 x gł. 65 x wys. 995 mm
- waga: 9,9 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720 — UVP* 935,- PLN

2859271 Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L

- Ważna wskazówka: Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny

## Podgrzewacz do frytek 700

286628 — UVP* 7 939,- PLN — GTIN 4015613701400

- Wielkość komory, format GN — 1/1 GN
- Głębokość komory — 150 mm
- Źródło ciepła — Promiennik grzewczy ceramiczny
- Regulacja wysokości — 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa — 0,75 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary — szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga — 28,4 kg



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

## Warnik do makaronu 700 szer.400 24L

| | | |
|---|---|---|
| • | Wielkość komory, format GN | 2/3 GN |
| • | Pojemność komory | 24 l |
| • | Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • | Właściwości | Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu |
| • | Nie wchodzi w zakres dostawy | Kosze |

CNS 18/10

24 L

286310

2853051

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Ilość komór | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Warnik do makaronu el. 700 szer.400 24L | 1 | 7 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 39,7 kg | 286305 | 11 852,- PLN | 4015613484594 |
| Warnik do makaronu el. 700 szer.800 2x24L | 2 | 14 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 66,2 kg | 286310 | 19 757,- PLN | 4015613484600 |
| Warnik do makaronu gaz. 700 szer.400 24L | 1 | 8,7 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 45 kg | 2853051 | 11 852,- PLN | 4015613484563 |
| Warnik do makaronu gaz. 700 szer.800 2x24L | 2 | 17,4 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 75 kg | 2853101 | 20 340,- PLN | 4015613484587 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 275 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 510 x wys. 330 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490489

284123 UVP* 775,- PLN

### Kosz na makaron 700, 1/3GN

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 275 x gł. 145 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 335 x wys. 340 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490465

284113 UVP* 740,- PLN

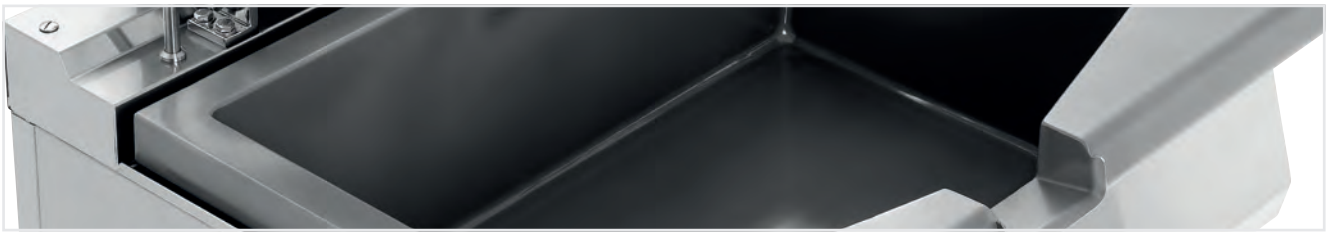
### Kosz na makaron 700, 1/6GN

- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 125 x gł. 125 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 130 x gł. 160 x wys. 345 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472

284116 UVP* 505,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



## Patelnia uchylna 700 E51LHK

- Materiał misy: Stal szlachetna, Dno Duplex
- Wymiary patelni: szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
- Pojemność: 60 l
- Pojemność użytkowa: 52 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Pokrywa uchylna
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Patelnia uchylna 700 E51LHK | Ręcznie | 10 kW 400 V 50 Hz | 109,4 kg | 286681 | 27 191,- PLN | 4015613776965 |
| Patelnia uchylna 700 E51LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 10,25 kW 400 V 50 Hz | 107 kg | 286613 | 28 365,- PLN | 4015613776972 |

## Patelnia uchylna 700 G51LHK

- Materiał misy: Stal szlachetna, Dno Duplex
- Wymiary patelni: szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
- Pojemność: 60 l
- Pojemność użytkowa: 52 l
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Pokrywa uchylna
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H, Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa gazu: 12,5 kW
- wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Patelnia uchylna 700 G51LHK | Ręcznie | 0,05 kW 230 V 50 Hz | 109,6 kg | 2856811 | 27 774,- PLN | 4015613737751 |
| Patelnia uchylna 700 G51LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 0,25 kW 230 V 50 Hz | 109,4 kg | 2856031 | 29 731,- PLN | 4015613776958 |

## Kocioł warzelny el., 700, grz.

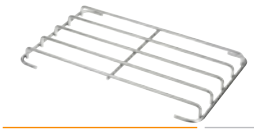
286811 | UVP* 34 626,- PLN | GTIN 4015613577869

| | |
|---|---|
| Materiał kotła | CNS 18/10 |
| Pojemność | 55 l |
| Pojemność użytkowa | 50 l |
| Rodzaj ogrzewania | Pośrednio |
| Regulacja temperatury | 2 stopnie |
| Przyłącze wody | 1/2" |
| Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| Właściwości | Automatyczna kontrola poziomu napełnienia |
| Moc przyłączeniowa | 9 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| waga | 95 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: 2 pola grzewcze jedno za drugim
- wymiary: szer. 560 x gł. 352 x wys. 40 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414



285086 | UVP* 818,- PLN

### Płyta grillowa 700-R

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Ryflowane
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 24,1 kg
- GTIN: 4015613486635

285080 | UVP* 1 053,- PLN

### Płyta do smażenia 700-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642

285083 | UVP* 1 053,- PLN

### Pierścień pod mały garnek 700

- wymiary: szer. 375 x gł. 575 x wys. 38 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613486659

285085 | UVP* 137,- PLN

### Drzwi 700 40/80LR

- Materiał: CNS 18/10
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 395 x gł. 80 x wys. 460 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613486604

285050 | UVP* 1 013,- PLN

### Szuflady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 2
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Nie
- wymiary: szer. 395 x gł. 660 x wys. 455 mm
- waga: 17 kg
- GTIN: 4015613530642

284401 | UVP* 5 318,- PLN

### Kółka skretne 4S700

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 85 x gł. 170 x wys. 121 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613665986

285088 | UVP* 935,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria 900

## Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

Seria 900 na nowo definiuje ekskluzywność pod każdym względem. Dzięki imponującej głębokości zabudowy wynoszącej 900 mm i wysokiej jakości materiałowi CNS 18/10, urządzenia te oferują nie tylko dużą przestrzeń, ale także wyjątkową wydajność i higienę. Seria ta jest idealnym wyborem dla dużych zakładów gastronomicznych, klasycznych zakładów zbiorowego żywienia, takich jak stołówki i kuchnie hotelowe, które wyznaczają najwyższe standardy w zakresie wydajności i higieny oraz mogą przygotowywać duże ilości produktów.

Szczególną atrakcją serii 900 jest zaawansowana technologia łączenia, która zapewnia bezpieczne i szczelne połączenie między urządzeniami. Ta innowacyjna funkcja nie tylko umożliwia efektywne wykorzystanie przestrzeni, ale także zapewnia higieniczne środowisko w kuchni. Urządzenia są zaprojektowane tak, aby łączyć się płynnie, minimalizując wnikanie brudu i bakterii między urządzenia. To szczelne połączenie ułatwia czyszczenie i pomaga utrzymać najwyższe standardy higieny.

Połączenie ekskluzywności, wydajności i higieny sprawia, że seria 900 jest idealnym wyborem dla wymagających środowisk gastronomicznych, w których jakość i wydajność mają kluczowe znaczenie.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.

## 4-paln.kuchnia gazowa, PO

- Rodzaj zapłonu — Zapłon ręczny
- Regulacja wysokości — 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu — gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4-paln. kuchnia gazowa, PO | 4 | 1 x 3,5 kW<br>1 x 5 kW<br>2 x 8 kW | 24,5 kW | szer. 800 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 95 kg | 2951131 | 14 279,- PLN | 4015613682099 |
| 6-paln. kuchnia gazowa, PO | 6 | 1 x 3,5 kW<br>2 x 5 kW<br>3 x 8 kW | 37,5 kW | szer. 1 200 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 137,1 kg | 2951121 | 19 757,- PLN | 4015613682105 |

## 4-paln.kuchnia gaz., piek.el.2/1GN

- Ilość pól grzewczych — 4
- Ułożenie pól grzewczych — 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
- Rodzaj zapłonu — Zapłon ręczny
- Wymiary piekarnika — szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Norma gastronomiczna — 2/1 GN
- Regulacja wysokości — 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu — gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

- wymiary — szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

▶ Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym

▶ Łatwe czyszczenie
▶ Wgłębienia palników z wyjmowaną tacą na skapujący tłuszcz

| | Rodzaj piekarnika | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4-paln.kuchnia gaz., piek. el.2/1GN | elektryczny | 24,5 kW | 136,8 kg | 2952271 | 20 731,- PLN | 4015613682754 |
| Kuchnia gaz. 900, szer.900, 4PAL, PG | gaz | 32,5 kW | 146,4 kg | 2952171 | 19 948,- PLN | 4015613682747 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## 6paln.kuchnia gaz.,piek.el.2/1GN,NS

- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Wymiary piekarnika: szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar); dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm

| | Rodzaj piekarnika | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6paln.kuchnia gaz.,piek. el.2/1GN,NS | elektryczny | 37,5 kW | 186,6 kg | 2952481 | 27 774,- PLN | 4015613682778 |
| 6paln.kuchnia gaz,piek. gaz.2/1GN,NS | gaz | 45,5 kW | 195,9 kg | 2952291 | 26 992,- PLN | 4015613682761 |

## 2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO

- Rodzaj pól grzewczych: Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO | 2 | 2 x 4 kW | 8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 36,8 kg | 296411 | 12 713,- PLN | 4015613672830 |
| 4-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO | 4 | 4 x 4 kW | 16 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 61,6 kg | 296421 | 20 731,- PLN | 4015613668543 |

## 4-paln. kuchnia cer., piek.el.2/1GN

296431 | UVP* 26 601,- PLN | GTIN 4015613672847

| | |
|---|---|
| • Ilość pól grzewczych | 4 |
| • Ułożenie pól grzewczych | 4 x 4 kW |
| • Rodzaj pól grzewczych | Szklano-ceramiczna płyta kuchenna |
| • Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • Regulacja wysokości | 900 mm do 950 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 21,6 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm |
| • waga | 101,6 kg |

## Kuchnia el. 4 płyty, PO

296215 | UVP* 17 209,- PLN | GTIN 4015613673332

| | |
|---|---|
| • Ilość pól grzewczych | 4 |
| • Ułożenie pól grzewczych | 4 x 4 kW |
| • Rodzaj podstawy | Otwarte |
| • Regulacja wysokości | 900 mm do 950 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 16 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm |
| • waga | 84,2 kg |

## Kuchnia el. 900, szer. 900 4PL, PEl

296325 | UVP* 24 644,- PLN | GTIN 4015613668536

| | |
|---|---|
| • Ilość pól grzewczych | 4 |
| • Ułożenie pól grzewczych | 4 x 4 kW |
| • Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • Regulacja wysokości | 900 mm do 950 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 21,6 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm |
| • waga | 125,2 kg |

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchnia elektryczna 6-płytowa, EBO 2/1GN

296217 | UVP* 33 061,- PLN | GTIN 4015613672861

| | |
|---|---|
| Ilość pól grzewczych | 6 |
| Ułożenie pól grzewczych | 6 x 4 kW |
| Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| Regulacja wysokości | 900 mm do 950 mm |
| Moc przyłączeniowa | 29,6 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm |
| waga | 172,6 kg |

## 2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO

| | |
|---|---|
| Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| Regulacja wysokości | 900 mm do 950 mm |
| Właściwości | Osobno regulowane strefy grzewcze |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO | 2 | 2 x 5 kW | 10 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 53,8 kg | 296318V1 | 36 583,- PLN | 4015613830490 |
| 4-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO | 4 | 4 x 5 kW | 20 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 800 mm<br>gł. 970 mm<br>wys. 930 mm | 83 kg | 296319V1 | 62 600,- PLN | 4015613830506 |

## Element roboczy, PO

| | |
|---|---|
| Rodzaj podstawy | Otwarte |
| Regulacja wysokości | 900 mm do 950 mm |

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Element roboczy, PO | szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm | 27,8 kg | 296105 | 4 418,- PLN | 4015613672922 |
| Element neutralny 900, szer.900, OU | szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm | 43,3 kg | 296106 | 5 748,- PLN | 4015613672939 |



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

## Bemar el., PO

- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Kranik spustowy wody: Tak
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bemar el., PO | 1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN | 3,5 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 36,4 kg | 296303 | 9 383,- PLN | 4015613668567 |
| Bemar el., PO | 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN | 7 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 54,2 kg | 296304 | 12 713,- PLN | 4015613672915 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Przegródka 310

- wymiary: szer. 24 x gł. 324 x wys. 13 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613682723

296308 UVP* 113,- PLN

### Przegródka 685

- wymiary: szer. 20 x gł. 685 x wys. 10 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307 UVP* 176,- PLN

## Patelnia wielofunkcyjna el.

296426 UVP* 24 844,- PLN GTIN 4015613672908

- Materiał misy: CNS 18/10
- Pojemność: 32 l
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- W zestawie: 1 taca 1/2 GN, głębokość 200 mm
- Moc przyłączeniowa: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 900 x wys. 935 mm
- waga: 98,2 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Płyta grillowa elektryczna 900, gladka

- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm

CNS 18/10

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Wersja powierzchni do smażenia | Wymiary powierzchni pieczenia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Płyta grillowa elektryczna 900, gladka | Gładkie | szer. 355 mm gł. 760 mm | 7,5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 66,4 kg | 296507 | 11 931,- PLN | 4015613672946 |
| Płyta grillowa el. gładka, PO | Gładkie | szer. 723 mm gł. 760 mm | 15 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 123 kg | 296510 | 16 427,- PLN | 4015613672960 |
| Płyta grillowa elektryczna, 1/2+1/2, PO | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 723 mm gł. 760 mm | 15 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 121,6 kg | 296511 | 17 018,- PLN | 4015613672977 |
| Płyta grillowa gazowa gładka, PO | Gładkie | szer. 355 mm gł. 760 mm | 9 kW | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 63,8 kg | 2955041 | 11 539,- PLN | 4015613672953 |
| Płyta grillowa gazowa, gładka, PO | Gładkie | szer. 723 mm gł. 760 mm | 18 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 118 kg | 2955081 | 15 061,- PLN | 4015613668611 |
| Płyta grillowa gazowa, ryflowaną, OU | Ryflowane | szer. 723 mm gł. 760 mm | 18 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 111,8 kg | 2955091 | 16 035,- PLN | 4015613790725 |
| Płyta grillowa gazowa, 1/2+1/2, PO | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 723 mm gł. 760 mm | 18 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 115,2 kg | 2955061 | 15 644,- PLN | 4015613672984 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613677033

286100 — UVP* 247,- PLN

### Osłona antybryzgowa 940

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 400 x gł. 720 x wys. 98 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613676944

296072 — UVP* 857,- PLN

### Osłona przeciwbryzgowa 980

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 870 x gł. 713 x wys. 98 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613677026

296078 — UVP* 896,- PLN

### Osłona przeciwbryzgowa 980-1

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 765 x gł. 720 x wys. 100 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613831602

296079 — UVP* 896,- PLN

Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

## Lawa-grill gazowy, PO

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Ilość powierzchni grillowych: 1
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- W zestawie: Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H
  Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

| | Wymiary powierzchni grilla | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Lawa-grill gazowy, PO** | szer. 350 mm<br>gł. 505 mm | 12 kW | szer. 400 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 49,7 kg | **2954521** | 10 949,- PLN | 4015613672991 |
| **Lawa-grill gazowy, PO** | szer. 750 mm<br>gł. 505 mm | 24 kW | szer. 800 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 103 kg | **2954631** | 17 644,- PLN | 4015613673004 |

## Wyposażenie dodatkowe

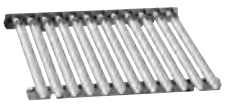
### Ruszt okrągły do ryb

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 373 x gł. 548 x wys. 42 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613681917

296472 — UVP* 1 405,- PLN

### Ruszt V do mięsa

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 373 x gł. 617 x wys. 32 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613681894



296471 — UVP* 1 248,- PLN

### Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 — UVP* 231,- PLN

### Ruszt okrągły do ryb

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 750 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 377 x gł. 550 x wys. 45 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613681924

296474 — UVP* 3 123,- PLN

### Ruszt V do mięsa

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 750 x gł. 505 mm
- wymiary: szer. 612 x gł. 772 x wys. 30 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613681900

296473 — UVP* 2 070,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Frytownica na szafce, elektryczna

- Pojemność komory: 20 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frytownica na szafce, elektryczna | 1 | 1 | 17,4 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 54,8 kg | 296630 | 13 887,- PLN | 4015613673011 |
| Frytownica el. na szafce, 2 komory | 2 | 2 | 34,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 88,8 kg | 296970 | 23 861,- PLN | 4015613673028 |

## Frytownica na szafce, gazowa

- Pojemność komory: 20 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: Gotowe do podłączenia
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa gazu | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frytownica na szafce, gazowa | 1 | 1 | 18 kW | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 71,8 kg | 2959961 | 15 253,- PLN | 4015613670980 |
| Frytownica gaz. na szafce, 2 komory | 2 | 2 | 36 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 124,6 kg | 2959521 | 25 035,- PLN | 4015613673035 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy, 20L, mały

- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101

296633 — UVP* 309,- PLN

### Kosz do frytownicy, 20L, duży

- Wymiary kosza: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 290 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613677118

296634 — UVP* 383,- PLN

### Kominek 900XL

- wymiary: szer. 400 x gł. 170 x wys. 1 060 mm
- waga: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064 — UVP* 1 640,- PLN



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

## Warnik do makaronu el., 1 komora

- Ilość komór: 1
- Wielkość komory, format GN: 1/1 GN
- Pojemność komory: 40 l
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Właściwości: Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kosze
- wymiary: szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm

2953031

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| **Warnik do makaronu el., 1 komora** | 9,6 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | 45,2 kg | **296311** | 14 279,- PLN | 4015613668581 |
| **Warnik do makaronu gaz., 1 komora** | 13,9 kW | 61,4 kg | **2953031** | 14 670,- PLN | 4015613673042 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 290 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 510 x wys. 340 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613677057

284124 — UVP* 607,- PLN

### Kosz na makaron 1/3 GN

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 160 x gł. 290 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 160 x gł. 510 x wys. 335 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677064

284114 — UVP* 661,- PLN

### Kosz na makaron 1/6 GN

- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 140 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 305 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613677071

284117 — UVP* 427,- PLN

## Patelnia uchylna 900 E87LEK

- Materiał misy: Stal szlachetna
- Wymiary patelni: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
- Pojemność: 87 l
- Pojemność użytkowa: 70 l
- Zakres temperatury: 100 °C do 300 °C
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Patelnia uchylna 900 E87LEK** | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 10,2 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | 162 kg | **296677** | 44 992,- PLN | 4015613745541 |
| **Patelnia uchylna 900 E87LHK** | Ręcznie | 9,9 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | 150 kg | **296607** | 36 774,- PLN | 4015613745558 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Kocioł warz. el., 100L

- Materiał kotła — Podwójne ściany
- Rodzaj ogrzewania — Pośrednio
- Kranik spustowy — Tak
- Regulacja wysokości — 900 mm do 950 mm
- Właściwości — Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
- Przyłącze urządzenia — 3 NAC
- wymiary — szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

| | Pojemność | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kocioł warz. el., 100L | 117 l | 100 l | 16 kW 400 V 50/60 Hz | 139,6 kg | 296910 | 40 296,- PLN | 4015613673141 |
| Kocioł warz.el., 135L | 152 l | 135 l | 18 kW 400 V 50/60 Hz | 145,8 kg | 296911 | 41 470,- PLN | 4015613673158 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Płyta grillowa 900-R

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Ryflowane
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 17 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613676920

296051 — UVP* 1 679,- PLN

### Płyta do smażenia 900-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 19 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613676937

296056 — UVP* 1 405,- PLN

### Pierścień pod mały garnek

- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 18 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613676906

296086 — UVP* 141,- PLN

### Drzwi 900, zamykane na prawo

- Zawias drzwi: Prawo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613680811

296014 — UVP* 1 131,- PLN

### Drzwi 900, zamykane na lewo

- Zawias drzwi: Lewo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613680828

296015 — UVP* 1 131,- PLN

### Kółka skrętne 4S900

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 125 mm
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 145 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 3,3 kg
- GTIN: 4015613680804

295088 — UVP* 1 166,- PLN

# TECHNIKA GOTOWANIA

Precyzyjne gotowanie?
To nie takie proste. A może jednak? Jedno jest pewne: w przypadku urządzeń do gotowania marki Bartscher masz seryjną gwarancję na udane danie – niezależnie od tego, czy korzystasz z pieca konwekcyjno-parowego, pieca konwekcyjnego czy urządzenia do gotowania Sous Vide.

## Kuchnia gazowa BGH 600-521

1519821 | UVP* 6 253,- PLN | GTIN 4015613843841

| | |
|---|---|
| Ilość pól grzewczych | 5 |
| Ułożenie pól grzewczych | 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW |
| Palnik gazowy | Palnik pojedynczy<br>Palnik podwójny |
| Rodzaj zapłonu | Elektroniczny zapłon jedną ręką |
| Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| Piekarnik wielofunkcyjny | Tak |
| Klasa wydajności energetycznej | A (Nr EU 65 / 2014) |
| Pojemność piekarnika | 104 l |
| Zużycie energii grzałki górnej/dolnej | 0,94 kWh / cykl |
| Zużycie energii termoobiegu | 0,96 kWh / cykl |
| Moc przyłączeniowa piekarnika | 2,5 kW |
| Przyłącze piekarnika | Gotowe do podłączenia |
| Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| W zestawie | 2 ruszty<br>1 blacha do pieczenia |
| Rodzaj gazu | dysze propanowe (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu<br>gaz ziemny H (20 mbar) |
| Moc przyłączeniowa | 11,5 kW |
| wymiary | szer. 900 x gł. 600 x wys. 900 mm |
| waga | 65,2 kg |

### Blacha do pieczenia

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 | UVP* 141,- PLN

### Ruszt do piekarnika

- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606 | UVP* 102,- PLN

## Kuchnia gazowa GHU 4110

2819991 | UVP* 11 731,- PLN | GTIN 4015613616940

| | |
|---|---|
| Ilość pól grzewczych | 4 |
| Ułożenie pól grzewczych | 2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW |
| Palnik gazowy | Palnik podwójny |
| Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| Funkcje piekarnika | Powietrze obiegowe |
| Norma gastronomiczna | 1/1 GN |
| Moc przyłączeniowa piekarnika | 3,1 kW |
| Przyłącze piekarnika | Gotowe do podłączenia |
| W zestawie | 2 blachy do pieczenia<br>1 ruszt |
| Regulacja wysokości | 850 mm do 910 mm |
| Rodzaj gazu | gaz ziemny H (20 mbar)<br>Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu |
| Moc przyłączeniowa | 21 kW |
| wymiary | szer. 700 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| waga | 100,8 kg |

### Blacha 1/1GN, 20 mm

- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185 | UVP* 113,- PLN

### Ruszt GN 1/1, StCrNi

- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091 | UVP* 153,- PLN

## Kuchnia gazowa MFGO 7040

Seria kuchni gazowych MFG – podstawowe modele dla profesjonalnych użytkowników, które wyróżnia solidna konstrukcja ze stali szlachetnej. Intuicyjna obsługa za pomocą płomienia pilotowego sprawia, że produkt doskonale nadaje się do codziennego użytku w kuchni.

| | |
|---|---|
| • Palnik gazowy | Palnik pojedynczy |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Regulacja wysokości | 910 mm do 955 mm |
| • Rodzaj gazu | gaz ziemny H (20 mbar)<br>dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu |

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MFGO 7040 | 4 | 2 x 3,5 kW<br>2 x 6 kW | 19 kW | szer. 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 910 mm | 56,4 kg | 1582051 | 10 166,- PLN | 4015613698878 |
| MFGO 7060 | 6 | 3 x 3,5 kW<br>3 x 6 kW | 28,5 kW | szer. 1 200 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 910 mm | 79,2 kg | 1582101 | 12 122,- PLN | 4015613635033 |

## Kuchnia gazowa MFG 7341

| | |
|---|---|
| • Palnik gazowy | Palnik pojedynczy |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| • Funkcje piekarnika | Grzałka górna / dolna |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| • Regulacja wysokości | 910 mm do 955 mm |
| • Rodzaj gazu | gaz ziemny H (20 mbar)<br>dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu |

1582201

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MFG 7341 | 4 | 2 x 3,5 kW<br>2 x 6 kW | 19 kW | szer. 800 mm<br>gł. 730 mm<br>wys. 910 mm | 108,4 kg | 1582011 | 14 279,- PLN | 4015613749136 |
| MFG 7360 | 6 | 3 x 3,5 kW<br>3 x 6 kW | 28,5 kW | szer. 1 200 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 910 mm | 129,4 kg | 1582201 | 17 409,- PLN | 4015613635040 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha 2/1GN, 20 mm

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181 UVP* 192,- PLN

### Ruszt GN 2/1, StCrNi

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092 UVP* 231,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF

155670 | UVP* 11 148,- PLN | GTIN 4015613843834

| | |
|---|---|
| Ilość pól grzewczych | 5 |
| Ułożenie pól grzewczych | 1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW |
| Rodzaj pól grzewczych | Szklano-ceramiczna płyta kuchenna |
| Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| Piekarnik wielofunkcyjny | Tak |
| Klasa wydajności energetycznej | A (Nr EU 65 / 2014) |
| Pojemność piekarnika | 104 l |
| Zużycie energii grzałki górnej/dolnej | 0,94 kWh / cykl |
| Zużycie energii termoobiegu | 0,96 kWh / cykl |
| Moc przyłączeniowa piekarnika | 2,5 kW |
| W zestawie | 1 blacha do pieczenia<br>2 ruszty |
| Regulacja wysokości | 890 mm do 915 mm |
| Moc przyłączeniowa | 11,5 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 900 x gł. 600 x wys. 890 mm |
| waga | 72,4 kg |

### Blacha do pieczenia

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 | UVP* 141,- PLN

### Ruszt do piekarnika

- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606 | UVP* 102,- PLN

## Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426 | UVP* 15 253,- PLN | GTIN 4015613772943

| | |
|---|---|
| Materiał | Stal |
| Ilość pól grzewczych | 6 |
| Ułożenie pól grzewczych | do 2,1 kW maks. na płytę dzięki funkcji Powersharing łącznie maks. 7,4 kW |
| Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| Piekarnik wielofunkcyjny | Tak |
| Klasa wydajności energetycznej | A (Nr EU 65 / 2014) |
| Pojemność piekarnika | 87 l |
| Zużycie energii grzałki górnej/dolnej | 0,87 kWh / cykl |
| Zużycie energii termoobiegu | 1,11 kWh / cykl |
| Moc przyłączeniowa piekarnika | 2,45 kW |
| W zestawie | 1 blacha do pieczenia<br>2 ruszty |
| Regulacja wysokości | 900 mm do 940 mm |
| Moc przyłączeniowa | 10,5 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 900 x gł. 650 x wys. 890 mm |
| waga | 67,4 kg |

### Blacha do pieczenia 6K-EBMF

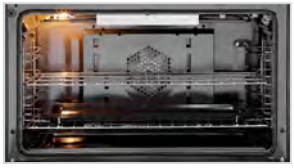
- Materiał: Stal, Emaliowane
- Ważna wskazówka: Do korzystania z blachy do pieczenia wymagany jest ruszt piekarnika 6K-EBMF.
- wymiary: szer. 590 x gł. 320 x wys. 27 mm
- waga: 1,44 kg
- GTIN: 4015613848075

150960 | UVP* 505,- PLN

### Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 664 x gł. 332 x wys. 20 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959 | UVP* 141,- PLN



## Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU

**105764** | UVP* 8 018,- PLN | GTIN 4015613803821

Dzięki 2-palnikowej kuchence indukcyjnej GU zyskasz niezawodnego partnera w kuchni, który nie zajmie wiele miejsca. Szklane pole grzewcze zapewni wystarczającą przestrzeń do pracy, a całkowita moc 8,5 kW może być sterowana za pomocą stopni mocy lub temperatury. Zamknięta drzwiami skrzydłowymi podstawa to miejsce, w którym schowasz garnki i patelnie.

| | |
|---|---|
| • Ilość pól grzewczych | 2 |
| • Ułożenie pól grzewczych | 1 x 5 kW, 1 x 3,5 kW |
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Regulacja wysokości | 830 mm do 860 mm |
| • Właściwości | Sterowanie za pomocą pokrętła, dotykowo<br>Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury |
| • Moc przyłączeniowa | 8,5 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 700 x wys. 830 mm |
| • waga | 42,4 kg |

## Kuchenka indukcyjna 4-palnikowa GU

**105765** | UVP* 14 470,- PLN | GTIN 4015613803814

Dzięki 4-palnikowej kuchence indukcyjnej GU zyskasz niezawodnego partnera w kuchni, który zapewni dostateczną moc. Dzielone, szklane pole grzewcze zapewni rewelacyjną przestrzeń do pracy, a całkowita moc 17 kW może być sterowana za pomocą stopni mocy lub temperatury.

| | |
|---|---|
| • Ilość pól grzewczych | 4 |
| • Ułożenie pól grzewczych | 2 x 5 kW, 2 x 3,5 kW |
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Regulacja wysokości | 830 mm do 860 mm |
| • Właściwości | Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury<br>Sterowanie za pomocą pokrętła, dotykowo |
| • Moc przyłączeniowa | 17 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 800 x gł. 700 x wys. 830 mm |
| • waga | 72,2 kg |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Taboret grzewczy E 1K350

105343 | UVP* 6 844,- PLN | GTIN 4015613126036

| | |
|---|---|
| Średnica pola grzewczego | 300 mm |
| Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 380-400 V \| 50/60 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm |
| waga | 16,4 kg |

## Taboret grzewczy E 1K500

105325 | UVP* 5 748,- PLN | GTIN 4015613633244

| | |
|---|---|
| Średnica pola grzewczego | 400 mm |
| Moc przyłączeniowa | 5 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm |
| waga | 34,2 kg |

## Taboret grzewczy IND 1K300

105817 | UVP* 6 253,- PLN | GTIN 4015613783604

Przenośna kuchenka taboretowa to idealny sprzęt do gotowania wewnątrz jak i na zewnątrz. Dzięki maksymalnej mocy 5 kW przygotujesz praktycznie każdą potrawę bez ograniczeń. Indukcyjne pole grzewcze umożliwia szybką i efektywną pracę, jednocześnie emitując niewielkie ciepło do otoczenia.

| | |
|---|---|
| Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| Średnica pola grzewczego | 300 mm |
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 5000 W |
| Ilość stopni mocy | 9 |
| Nośność maks. | 60 kg |
| Moc przyłączeniowa | 5 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 500 x gł. 540 x wys. 380 mm |
| waga | 14,6 kg |

## Taboret gazowy G-1KB 1K680

**1054513** UVP* 1 350,- PLN GTIN 4015613683256

| | |
|---|---|
| • Palnik gazowy | Palnik mocny |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny |
| | Dysze do gazu ziemnego G20 (50 mbar) zostały dołączone do zestawu |
| • Nośność maks. | 50 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 6,8 kW |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 440 x wys. 385 mm |
| • waga | 12,6 kg |

### Pierścień pod mały garnek G-1KB 1K680

- Materiał: Stal szlachetna
- średnica naczynia do gotowania: 175 - 230 mm
- wymiary: szer. 400 x gł. 390 x wys. 25 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613756806

105453 UVP* 82,- PLN

### Nadstawka wok G-1KB 1K680

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica otworu na wok: 314 mm
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 90 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613724690

105452 UVP* 282,- PLN

## Taboret grzewczy G-2KB 1K700

**1051403** UVP* 6 844,- PLN GTIN 4015613734552

| | |
|---|---|
| • Palnik gazowy | Palnik podwójny |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny |
| | Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu |
| • Nośność maks. | 70 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 7 kW |
| • wymiary | szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm |
| • waga | 20,2 kg |

## Taboret grzewczy G-WB 1K1250

| | |
|---|---|
| • Palnik gazowy | Palnik z wypustkami |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny |
| | Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu |
| • Nośność maks. | 70 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 12,5 kW |

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| G-WB 1K1250 | szer. 660 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 520 mm | 28,6 kg | 1051503 | 9 383,- PLN | 4015613734545 |
| G-WB 1K1250 XL | szer. 590 mm<br>gł. 680 mm<br>wys. 820 mm | 31 kg | 1051603 | 10 949,- PLN | 4015613734088 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Taboret gazowy G-1KB 1K2000

1051993 | UVP* 8 018,- PLN | GTIN 4015613804729

Duże i ciężkie garnki, patelnie do paelli i żeliwne nie są wyzwaniem dla tego taboretu gazowego. Wyjątkowo duże pole grzewcze, wyróżniające się wysoką nośnością i mocą 20 kW, bez problemu pozwala przygotować potrawy w większych ilościach w plenerze.

| | |
|---|---|
| • Palnik gazowy | Palnik pojedynczy<br>Palnik mocny |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny |
| • Nośność maks. | 60 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 20 kW |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm |
| • waga | 22,6 kg |

### Podstawa G-1KB 1K2000

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 270 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613804736

105198 | UVP* 1 131,- PLN

## Kuchenka gazowa 1K750

| | |
|---|---|
| • Palnik gazowy | Palnik z wypustkami |
| • ciśnienie regulacyjne | 50 mbar |
| • Rodzaj gazu | Propan |

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Rodzaj zapłonu | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1K750 | 7,5 kW | Zapłon ręczny | 7,5 kW | szer. 398 mm<br>gł. 570 mm<br>wys. 170 mm | 6 kg | 1054503 | 775,- PLN | 4015613467764 |
| 1K1050 | 10,5 kW | Zapłon Piezo | 10,5 kW | szer. 410 mm<br>gł. 540 mm<br>wys. 180 mm | 5,3 kg | 1054603 | 360,- PLN | 4015613682860 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

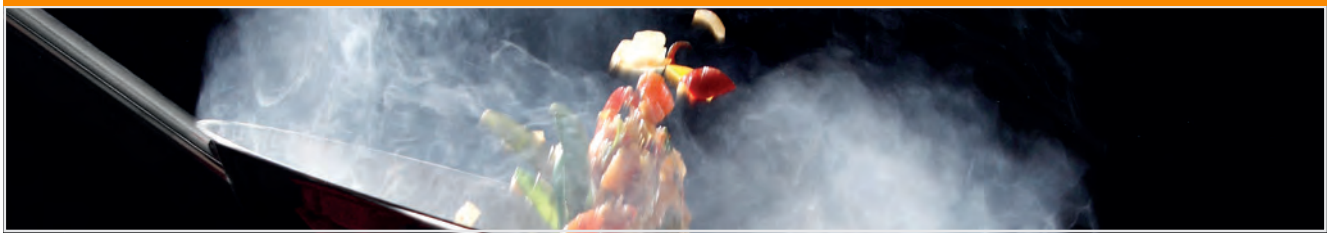
500180 | UVP* 583,- PLN

### Zestaw przylaczy, przemysłowy

- Możliwość zastosowania: na zewnątrz pomieszczeń
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152 | UVP* 383,- PLN

# Kuchenki wok



## Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

**1052303** | UVP* 5 279,- PLN | GTIN 4015613630977

| | |
|---|---|
| • Wielkość pól grzewczych | Ø 290 mm |
| • Ułożenie pól grzewczych | 1 x 11,5 kW |
| • Palnik gazowy | Palnik bardzo mocny |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny (50 mbar)<br>Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu |
| • Moc przyłączeniowa | 11,5 kW |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm |
| • waga | 25,4 kg |

## Kuchenka gazowa wok, 2 palniki

| | |
|---|---|
| • Wielkość pól grzewczych | Ø 290 mm |
| • Palnik gazowy | Palnik bardzo mocny |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Regulacja wysokości | 960 mm do 985 mm |
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny (50 mbar)<br>Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu |

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuchenka gazowa wok, 2 palniki | 2 | 2 x 11,5 kW | 23 kW | szer. 900 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 960 mm | 58 kg | **1052103** | 10 366,- PLN | 4015613610764 |
| Kuchenka gazowa wok, 3 palniki | 3 | 3 x 11,5 kW | 34,5 kW | szer. 1 500 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 960 mm | 85 kg | **1053103** | 13 496,- PLN | 4015613610771 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Patelnia wok stal, 360mm

- Materiał: Stal
- Średnica: 360 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313

A105960 | UVP* 583,- PLN

▶ Patelnie wok
zob. katalog str 145



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Patelnie uchylne

## Patelnia uchylna E80LHK

- Materiał misy: Stal niklowo-chromowa
- Mechanizm przechyłowy: Ręcznie
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 910 mm
- Właściwości: W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu
  Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

193062

| | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E80LHK | 70 l | 9,9 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 900 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 158 kg | 193036 | 29 265,- PLN | 4015613721224 |
| E120LHK | 100 l | 14,8 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 1 200 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 237 kg | 193062 | 46 948,- PLN | 4015613723464 |

## Patelnia uchylna G80LHK

- Materiał misy: Stal niklowo-chromowa
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Płomień pilotowy: Tak
- Mechanizm przechyłowy: Ręcznie
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 910 mm
- Właściwości: Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika rurowego ze stali szlachetnej
  System bezpieczeństwa z termoelementem
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa gazu | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G80LHK | 70 l | 22 kW | szer. 900 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 162,6 kg | 1930311 | 28 483,- PLN | 4015613721231 |
| G120LHK | 100 l | 30 kW | szer. 1 200 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 220 kg | 1930511 | 44 706,- PLN | 4015613723471 |

# Kotły warzelne

## Kocioł warzelny E113L

- Materiał kotła: Stal szlachetna
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
- Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki
- Kontrola ciśnienia: armatury lejkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
- Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu
- Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
- Dostępność na zamówienie: Kocioł warzelny do ogrzewania parowego
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E113L | 102 l | 16 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 800 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 143 kg | 280015 | 39 122,- PLN | 4015613705378 |
| E145L | 135 l | 18 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 800 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 155 kg | 280016 | 41 079,- PLN | 4015613705392 |
| E220L | 200 l | 32 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 1 000 mm<br>gł. 1 150 mm<br>wys. 900 mm | 235 kg | 280021 | 57 322,- PLN | 4015613353326 |
| E342L | 317 l | 36 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 1 150 mm<br>gł. 1 300 mm<br>wys. 900 mm | 280 kg | 280022 | 67 887,- PLN | 4015613353333 |
| E480L | 455 l | 36 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 1 150 mm<br>gł. 1 300 mm<br>wys. 1 030 mm | 300 kg | 280023 | 90 973,- PLN | 4015613353340 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kocioł warzelny G113L

| | |
|---|---|
| • Materiał kotła | Stal szlachetna |
| • Regulacja temperatury | 2 stopnie |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Rodzaj ogrzewania | Pośrednio |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • Właściwości | Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim<br>Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki<br>Kontrola ciśnienia: armatury lejkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)<br>Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika ze stali szlachetnej o wysokim stopniu skuteczności<br>Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne<br>Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody |
| • Rodzaj gazu | Gaz ziemny H |

| | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G113L | 102 l | 21 kW | szer. 800 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 143 kg | 2800021 | 41 470,- PLN | 4015613705354 |
| G150L | 145 l | 21 kW | szer. 800 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 900 mm | 153 kg | 2800031 | 43 626,- PLN | 4015613705361 |
| G342L | 317 l | 48 kW | szer. 1 150 mm<br>gł. 1 300 mm<br>wys. 900 mm | 277 kg | 2800071 | 68 669,- PLN | 4015613353203 |
| G480L | 455 l | 58 kW | szer. 1 150 mm<br>gł. 1 300 mm<br>wys. 1 030 mm | 305 kg | 2800081 | 88 234,- PLN | 4015613353210 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Sito odpływowe do kotła warzelnego

- wymiary: szer. 110 x gł. 145 x wys. 80 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951

296999 UVP* 192,- PLN

# Snackpoint

## Snackpoint 200

**107301** | UVP* 7 818,- PLN | GTIN 4015613756820

Najwyższa elastyczność w zakresie przygotowania i wydawania dań. Snackpoint 200 umożliwia przygotowanie i wydawanie potraw z wykorzystaniem szerokiej gamy wyposażenia: od stanowiska z hot-dogami przez stację grillową po bar z kawą – mobilna stacja zapewnia możliwość szybkiej i łatwej zmiany funkcji, dzięki czemu jest błyskawicznie gotowa na kolejne kulinarne wyzwanie.

| | |
|---|---|
| • Ilość stref | 1 |
| • Z nadstawą szklaną | Tak |
| • Wymiary nadstawy szklanej | szer. 790 x gł. 200 x wys. 300 mm |
| • Właściwości wnęki regulowanej | Regulowana wysokość półki wkładanej, 3 wysokości |
| | Powierzchnia do ustawiania: szer. 760 x głęb. 590 mm |
| | Możliwość wyposażenia w dostępne opcjonalnie półki wkładane |
| • Skład wyposażenia | Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 755 x głęb. 580 mm |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • właściwości | 2 kanały kablowe |
| | Magnetyczny front ze stali szlachetnej do wykorzystania jako powierzchnia reklamowa |
| | Szyby szklane (szkło bezpieczne) zaokrąglone od strony użytkownika |
| | Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym |
| | Możliwość połączenia 2 i więcej urządzeń Snackpoint 200 |
| • W zestawie | Nadstawka szklana |
| | 2 elementy łączące |
| | Możliwość regulowanego montażu wzmocnienia opcjonalnie dostępnych półek wtykanych |
| • wymiary | szer. 800 x gł. 600 x wys. 1 225 mm |
| • waga | 42,3 kg |

- ▶ Wszechstronność z każdej strony
- ▶ 1 strefa robocza
- ▶ powierzchnia do ustawienia: szer. 760 x głęb. 590 mm
- ▶ przystosowana do maks. 2 urządzeń nablatowych

- ▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym

- ▶ Możliwość połączenia 2 i więcej urządzeń Snackpoint 200
- ▶ dostępna opcjonalne skrócona szyba szklana

- ▶ Szyby szklane (szkło bezpieczne) zaokrąglone od strony użytkownika



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Wyposażenie dodatkowe

## Półka wkładana M1 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka: Zastosowanie: frytownica SNACK III Plus, Wymiary: szer. 380 x głęb. 280 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 2 kanały kablowe
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761770

107302 UVP* 528,- PLN

## Półka wkładana M2 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1: Zastosowanie: kuchenka indukcyjna IK 30S-EB, Wymiary: szer. 270 x głęb. 490 mm
- Wnęka 2: Zastosowanie: bemar 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787

107303 UVP* 528,- PLN

## Półka wkładana M3 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1: Zastosowanie: płyta grillowa GDP 320E-G, Wymiary: szer. 330 x głęb. 550 mm
- Wnęka 2: Zastosowanie: bemar 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 0,78 kg
- GTIN: 4015613761794

107304 UVP* 528,- PLN

## Półka wkładana M4 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1: Zastosowanie: bemar 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- Wnęka 2: Zastosowanie: bemar 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 0,77 kg
- GTIN: 4015613761800

107305 UVP* 528,- PLN

## Półka wkładana M5 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka: Zastosowanie: wok indukcyjny IW35-EB, Wymiary na wok: szer. 330 x głęb. 350 mm, Wymiary na panel obsługi: szer. 150 x głęb. 70 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy, Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613761817

107306 UVP* 528,- PLN

## Półka wkładana M6 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka: Zastosowanie: bemar 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613761824

107307 UVP* 528,- PLN

## Półka wkładana M7 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 755 x gł. 578 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613761831

107308 UVP* 528,- PLN

## Szyba szklana VB Snackpoint 200

- Materiał: Szkło
- właściwości: Ze wstępnie przygotowanymi otworami
- Ważna wskazówka: Każde połączenie wymaga 2 szyb szklanych
- wymiary: szer. 195 x gł. 6 x wys. 300 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613761848

107309 UVP* 661,- PLN

## Pokrowiec Snackpoint 200

- Materiał: Tkanina poliestrowa , Z obustronną powłoką PVC
- Przystosowane do: Snackpoint 200
- Wersja: Składana, Zintegrowana wyściółka, Zamknięcie na rzep z 4 stron
- Ważna wskazówka: Wykorzystanie w Snackpoint bez nadstawki szklanej
- wymiary: szer. 850 x gł. 630 x wys. 915 mm
- waga: 5,2 kg
- GTIN: 4015613768700

107310 UVP* 1 248,- PLN

# Stacje do gotowania

## Stacja do gotowania KST2200 Plus

Mobilna stacja do gotowania prezentuje się profesjonalnie podczas gotowania na oczach gości. Od kuchenki indukcyjnej o mocy 230 V po solidną płytę grillową z serii 650 o mocy 400 V – do tego nawet 2 - 3 urządzenia nablatowe, które gwarantują niezwykle wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| • Regulacja nadmuchu | 4-stopniowo |
| • Materiał filtra | Stal szlachetna |
| • Rodzaj filtra | Filtr z węglem aktywnym<br>Filtr labiryntowy<br>Zeolit-filter |
| • Oświetlenie | LED<br>Na osłonie |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Urządzenia elektryczne<br>Podesty<br>Półka boczna |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

### Stacja do gotowania KST2200 Plus

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | 2 urządzeń nastolnych |
| • Wymiary powierzchni strefy roboczej | Szer. 805 x głęb. 600 mm |
| • Wymiary nadstawy szklanej | szer. 1075 x gł. 740 x wys. 345 mm |
| • Skład wyposażenia | Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 805 x głęb. 600 x wys. 150 mm<br>4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztućce do gotowania |
| • Ilość filtrów | 2 |
| • Wersja gniazd | 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE |
| • Moc przyłączeniowa | 20 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 1 125 x gł. 770 x wys. 1 265 mm |
| • waga | 108,4 kg |
| • GTIN | 4015613731858 |

**107300** UVP* 50 861,- PLN

### Stacja do gotowania KST3240 Plus

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | 2-3 urządzeń nastolnych |
| • Wymiary powierzchni strefy roboczej | Szer. 1.208 x głęb. 600 mm |
| • Wymiary nadstawy szklanej | szer. 1475 x gł. 740 x wys. 345 mm |
| • Skład wyposażenia | Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 1.200 x głęb. 600 x wys. 150 mm<br>4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztućce do gotowania |
| • Ilość filtrów | 3 |
| • Wersja gniazd | 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE |
| • Moc przyłączeniowa | 24 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 265 mm |
| • waga | 146 kg |
| • GTIN | 4015613697093 |

**107290** UVP* 54 774,- PLN

Urządzenia Bartscher do użytku w stacji do gotowania KST2200Plus / KST3240 Plus - Bartscher.com

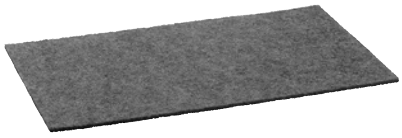


*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

- Materiał: Aktywny węgiel
- Ważna wskazówka:
  W stacji do gotowania KST2200 Plus jest zamontowana 1 mata filtracyjna z węglem aktywnym
- wymiary: szer. 760 x gł. 445 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613769493



107291 UVP* 153,- PLN

### Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

- Materiał: Aktywny węgiel
- Ważna wskazówka:
  W stacji do gotowania KST3240 Plus jest zamontowana 1 mata filtracyjna z węglem aktywnym
- wymiary: szer. 1 120 x gł. 445 x wys. 10 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613681634

107273 UVP* 270,- PLN

### Filtr zeolitowy KST Plus

- Materiał: Zeolit
- Ważna wskazówka:
  W stacji do gotowania KST2200 Plus wbudowane są 2 filtry zeolitowe, W stacji do gotowania KST3240 Plus wbudowane są 3 filtry zeolitowe
- wymiary: szer. 462 x gł. 380 x wys. 16 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613692326

107274 UVP* 1 248,- PLN

### Podest 100 KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613682549

107276 UVP* 935,- PLN

### Podest 200 KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613684659

107277 UVP* 1 992,- PLN

### Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 100 x gł. 345 x wys. 130 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613765822

107289 UVP* 1 949,- PLN

### Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 490 x gł. 345 x wys. 130 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695334

107278 UVP* 2 226,- PLN

### Półka boczna KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695341

107279 UVP* 2 774,- PLN

# Piece typu High Speed

## Snackjet 200

**120751** | UVP* 24 061,- PLN | GTIN 4015613736587

Snackjet marki Bartscher to idealny piec typu High Speed, który sprawdzi się zarówno w gastronomii systemowej, jak i w innych obszarach gastronomii. Połączenie pieca konwekcyjnego i kuchenki mikrofalowej sprawi, że praktycznie każda przekąska zachowa swoją chrupkość, świeżość i soczystość. Dzięki 1024 programom i 15 fazom obróbki termicznej można przygotować najróżniejsze przekąski w najkrótszym możliwym czasie i bez zbędnych komplikacji.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | Stal szlachetna |
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 305 x gł. 305 x wys. 185 mm |
| • Funkcje | Połączenie gorącego powietrza i mikrofali<br>Gorące powietrze<br>Mikrofala |
| • Ilość programów gotowania | 1.024<br>Z możliwością indywidualnego zaprogramowania |
| • Ilość faz gotowania | Maks. 15 na program |
| • Zakres temperatury | 25 °C do 280 °C |
| • Nastawa czasu | 0 do 20 minut |
| • Prędkość wentylatora | 10 % do 100 % |
| • Moc kuchenki mikrofalowej | 1500 W |
| • Moc gorącego powietrza | 3000 W |
| • Czas nagrzewania | 8 min. |
| • port USB | Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami |
| • W zestawie | 1 koszyk, 280 x 210 mm<br>1 blacha prowadzenia powietrza, 280 x 305 mm<br>1 łopatka<br>1 blacha do pizzy |
| • Ważna wskazówka | Stosować tylko odpowiednie naczynia |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 460 x gł. 680 x wys. 660 mm |
| • waga | 71 kg |

▶ Połączenie pieca konwekcyjnego i kuchenki mikrofalowej
▶ Prędkość wentylatora: od 10% do 100%

## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha do pizzy Snackjet

- Materiał: Aluminium, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 260 mm, spód perforowany, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 15 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613800158

120758 | UVP* 125,- PLN

### Talerz do gotowania RG2500 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 250 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 30 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613809526

120775 | UVP* 309,- PLN

### Talerz do gotowania RG2100 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 210 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 42 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 42 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613809502

120773 | UVP* 293,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

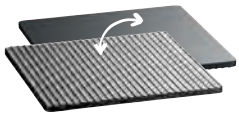
### Talerz do gotowania EG2600 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Prostokątna, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 30 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613809472

120770 UVP* 333,- PLN

### Odwracana płyta grillowa EGR2900Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: 1 strona ryflowana, 1 strona gładka, Prostokątna
- właściwości: Możliwość wykorzystania z obu stron, Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 290 x gł. 282 x wys. 10 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613819822



120776 UVP* 544,- PLN

### Patelnia z wgłębieniami E5M110 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: 5 wgłębień, Ø 11 cm, wysokość 1,5 cm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 282 x gł. 292 x wys. 20 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613819839

120777 UVP* 528,- PLN

### Koszyk Snackjet

- Materiał: Tkanina z włókna szklanego, Powłoka z politetrafluoroetylenu
- Przystosowane do: Przygotowanie drobnych przekąsek
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 290 x gł. 220 x wys. 30 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613753072

120753 UVP* 86,- PLN

### Łopatka Snackjet

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Wyjmowanie przekąsek i blachy do pizzy
- właściwości: Z zamontowanym na stałe uchwytem
- wymiary: szer. 300 x gł. 410 x wys. 62 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613753065

120752 UVP* 137,- PLN

### Szczypce do pieca E10 Snackjet

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Talerz do gotowania Snackjet, Blacha do pizzy Snackjet
- wymiary: szer. 40 x gł. 190 x wys. 55 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613809519

120774 UVP* 215,- PLN

### Rękawice do grilla 425

- Materiał: Aramid, Nadruk silikonowy
- Długość: 425 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 500 °C
- Nadaje się do mycia: Tak
- wymiary: szer. 190 x gł. 425 x wys. 20 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613822433

A500514 UVP* 153,- PLN

### Środek czyszczący Snackjet F1L

- Przystosowane do: Snackjet 200, Piekarniki i piece konwekcyjno-parowe z gorącym powietrzem (np. piece high speed)
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Błyskawiczna skuteczność dzięki efektywnej sile rozpuszczającej, wysoka skuteczność w usuwaniu przypalonych resztek
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779911

173284 UVP* 333,- PLN

### Spray ochronny Snackjet F1L

- Przystosowane do: Snackjet 200, Piekarniki i piece konwekcyjno-parowe z gorącym powietrzem (np. piece high speed)
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Ułatwia czyszczenie komory, ochrona przed przypalonymi resztkami i pozostałościami tłuszczu
- wymiary: szer. 110 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779928

173285 UVP* 372,- PLN

# Piece konwekcyjne

## Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613404073

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | Stal szlachetna |
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm |
| • Ilość par prowadnic | 4 |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 250 °C |
| • Czas nagrzewania | Ok. 6 minut (163 °C) |
| • W zestawie | 1 blacha |
| | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa | 2,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 530 x gł. 495 x wys. 320 mm |
| • waga | 17,5 kg |

### Blacha do pieczenia do A120880

- wymiary: szer. 400 x gł. 280 x wys. 11 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

A120702 | UVP* 98,- PLN

### Ruszt do piekarnika do A120880

- wymiary: szer. 400 x gł. 290 x wys. 20 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

A120701 | UVP* 76,- PLN

## Piec konwekcyjny AT110

120789 | UVP* 2 187,- PLN | GTIN 4015613496924

Seria AT: kulinarna inteligencja do grillowania, smażenia i pieczenia.
Seria AT oferuje szeroki wybór wysoce wydajnych pieców konwekcyjnych.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | Stal szlachetna |
| • Ilość par prowadnic | 3 |
| • Format prowadnic | 1/2 GN |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Czas nagrzewania | Ok. 3 minut (180 °C) |
| • Liczba wentylatorów | 1 |
| • Właściwości | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| | sygnał dźwiękowy po upływie czasu |
| • W zestawie | 3 ruszty |
| • Moc przyłączeniowa | 2,7 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm |
| • waga | 25,5 kg |

### Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190 | UVP* 63,- PLN

### Ruszt 1/2 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- wymiary: szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613815275

786009 | UVP* 176,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Piec konwekcyjny AT90

Seria AT: kulinarna inteligencja do grillowania, smażenia i pieczenia.
Seria AT oferuje szeroki wybór wysoce wydajnych pieców konwekcyjnych.

| | |
|---|---|
| • Ilość par prowadnic | 4 |
| • Format prowadnic | 438 x 315 mm |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Czas nagrzewania | Ok. 8 minut (150°C) |
| • Liczba wentylatorów | 2 |
| • Właściwości | Podwójne przeszklenie drzwi<br>Zaokrąglona komora<br>Prowadnice wyjmowane<br>sygnał dźwiękowy po upływie czasu |
| • W zestawie | 4 blachy |

A120799

A120788

• Wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

| | Materiał komory | Funkcje | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AT90 | Emaliowane | Powietrze obiegowe | 2,7 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 595 mm<br>gł. 615 mm<br>wys. 580 mm | 38 kg | A120786 | 2 250,- PLN | 4015613400655 |
| AT90-ST | Stal szlachetna | Powietrze obiegowe | 2,7 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 595 mm<br>gł. 615 mm<br>wys. 580 mm | 37,4 kg | 120879 | 2 461,- PLN | 4015613717081 |
| AT90-DIG | Stal szlachetna | Powietrze obiegowe | 2,67 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 595 mm<br>gł. 615 mm<br>wys. 580 mm | 37 kg | A120799 | 3 635,- PLN | 4015613635149 |
| AT120 | Stal szlachetna | Powietrze obiegowe<br>Funkcja grillowania<br>Nawilżanie | 2,7 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 610 mm<br>wys. 580 mm | 40 kg | A120788 | 3 596,- PLN | 4015613400662 |

# Piece konwekcyjne – Pokrętło MDI

## Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface" i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętłem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.

## Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796 | UVP* 2 731,- PLN | GTIN 4015613712147

Dobra baza dla powtarzających się procesów obróbki termicznej – dzięki obu regulatorom z wyświetlaczem cyfrowym można precyzyjnie ustawić temperaturę i czas.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | Emaliowane |
| • Ilość par prowadnic | 4 |
| • Format prowadnic | 438 x 315 mm |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe |
| • Sterowanie | Pokrętło MDI |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Czas nagrzewania | Ok. 8 minut (150°C) |
| • Liczba wentylatorów | 2 |
| • Właściwości | Zaokrąglona komora<br>Prowadnice wyjmowane<br>Podwójne przeszklenie drzwi<br>Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu<br>Funkcja pamięci<br>Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury<br>sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut) |
| • W zestawie | 4 blachy |
| • Moc przyłączeniowa | 2,7 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm |
| • waga | 38,4 kg |

▶ Rodzaj prowadnic: poprzeczne
▶ Format: 438 x 315 mm
▶ Ilość: 4

▶ Wyjmowane prowadnice

▶ Zaokrąglona komora

▶ Podwójnie przeszklone drzwi



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha do pieczenia AT90120

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 435 x gł. 312 x wys. 12 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613805351

786008 UVP* 102,- PLN

### Ruszt AT90120

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 435 x gł. 316 x wys. 15 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613815282

786010 UVP* 117,- PLN

### Podstawa AT90-120

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 438 x 315 mm
- wymiary: szer. 535 x gł. 595 x wys. 855 mm
- waga: 11,8 kg
- GTIN: 4015613730011

115084 UVP* 1 600,- PLN

### Podstawa AT90-120VR

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 438 x 315 mm
- wymiary: szer. 535 x gł. 595 x wys. 590 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613729992

115083 UVP* 1 444,- PLN

### Rama łącząca AT90-120

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do:
  Piece konwekcyjne AT90
  Piec konwekcyjny AT120
- wymiary: szer. 598 x gł. 536 x wys. 55 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613730073

115086 UVP* 215,- PLN

### Blacha do pieczenia 433x333-ST

- Materiał: Stal szlachetna
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613734644

100404 UVP* 137,- PLN

### Blacha do pieczenia 433x333-SI

- Materiał: Aluminium
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651

100405 UVP* 160,- PLN

### Blacha do pieczenia 433x333-AL

- Materiał: Aluminium
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668

100406 UVP* 113,- PLN

### Blacha perforowana 433x333-SI

- Materiał: Aluminium
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613734675

100407 UVP* 153,- PLN

### Blacha perforowana 433x333-AL

- Materiał: Aluminium
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682

100408 UVP* 98,- PLN

### Polka scienna 600x355x27, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988

174600 UVP* 450,- PLN

# Piec konwekcyjny AT211-MDI

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | Stal szlachetna |
| • Ilość par prowadnic | 4 |
| • Format prowadnic | 1/1 GN |
| • Sterowanie | Pokrętło MDI |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Czas nagrzewania | Ok. 12 minut (150°C) |
| • Liczba wentylatorów | 2 |
| • Właściwości | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu |
| | Funkcja pamięci |
| | Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury |
| | sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut) |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| | 1 pojemnik GN |
| • Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50 Hz |

A120821

A120823

• Łatwe wyposażenie dzięki bocznemu zawiasowi drzwi

| | Funkcje | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AT211-MDI | Powietrze obiegowe | szer. 700 mm<br>gł. 625 mm<br>wys. 540 mm | 42,2 kg | A120792 | 3 514,- PLN | 4015613727349 |
| AT220-MDI | Powietrze obiegowe<br>Funkcja grillowania<br>Nawilżanie | szer. 700 mm<br>gł. 640 mm<br>wys. 540 mm | 44 kg | A120821 | 4 066,- PLN | 4015613757124 |
| AT230-MDI | Powietrze obiegowe<br>Funkcja grillowania<br>Nawilżanie | szer. 700 mm<br>gł. 675 mm<br>wys. 550 mm | 47,6 kg | A120823 | 4 144,- PLN | 4015613757704 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha 1/1GN, 20 mm

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185 UVP* 113,- PLN

### Ruszt GN 1/1, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091 UVP* 153,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Piec konwekcyjny AT400 z naw.

105780 | UVP* 6 570,- PLN | GTIN 4015613505572

| | |
|---|---|
| Materiał komory | Stal szlachetna |
| Ilość par prowadnic | 4 |
| Format prowadnic | 600 x 400 mm |
| Funkcje | Powietrze obiegowe |
| | Nawilżanie |
| | Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) |
| Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| Czas nagrzewania | Ok. 12 minut (150°C) |
| Liczba wentylatorów | 2 |
| Właściwości | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| | sygnał dźwiękowy po upływie czasu |
| W zestawie | 2 blachy perforowane |
| | 2 blachy |
| Moc przyłączeniowa | 6,4 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm |
| waga | 65 kg |

### Zest. prowad. do półki, lewa-prawa

- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 1/1 GN
- wymiary: szer. 105 x gł. 485 x wys. 300 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

780002 | UVP* 254,- PLN

## Piec konwekcyjny AT410-MDI

A120822 | UVP* 7 036,- PLN | GTIN 4015613757131

| | |
|---|---|
| Materiał komory | Stal szlachetna |
| Ilość par prowadnic | 4 |
| Format prowadnic | 600 x 400 mm |
| Funkcje | Powietrze obiegowe |
| | Nawilżanie |
| | Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) |
| Sterowanie | Pokrętło MDI |
| Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| Czas nagrzewania | Ok. 12 minut (150°C) |
| Liczba wentylatorów | 2 |
| Właściwości | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu |
| | Funkcja pamięci |
| | sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut) |
| W zestawie | 4 blachy |
| | 1 wąż dopływowy |
| Moc przyłączeniowa | 6,4 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm |
| waga | 69 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa AT400

- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 833 x gł. 673 x wys. 844 mm
- waga: 12,4 kg
- GTIN: 4015613730059

115085 | UVP* 2 461,- PLN

## Piec konwekcyjny MF6430

**121782** UVP* 5 513,- PLN GTIN 4015613681757

Wielofunkcyjność i prostota obsługi – dzięki wielu różnym funkcjom pieczenia piec konwekcyjny oferuje dużo możliwości perfekcyjnego przygotowania potraw.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | Emaliowane |
| • Ilość par prowadnic | 6 |
| • Format prowadnic | 440 x 375 mm |
| • Funkcje | Grzałka górna |
| | Grzałka dolna |
| | grzałka dolna z termoobiegiem |
| | Grzałka górna / dolna |
| | grzałka górna / dolna z wentylatorem |
| | Powietrze obiegowe |
| | Funkcja grillowania |
| | funkcja grillowania z wentylatorem |
| • Moc grilla | 1,8 kW |
| • Zakres temperatury | 25 °C do 250 °C |
| • Czas nagrzewania | Ok. 20 minut (250 °C) |
| • Właściwości | drzwi potrójnie przeszklone |
| | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| • W zestawie | 1 blacha |
| | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa | 2,7 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm |
| • waga | 50,2 kg |

▶ 6 par prowadnic
▶ Format: 440 x 375 mm

▶ Wyjmowane prowadnice

▶ Składane ogrzewanie górne

### Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 442 x gł. 362 x wys. 33 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613702148

206203 UVP* 192,- PLN

### Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 440 x gł. 375 x wys. 5 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155

206204 UVP* 125,- PLN

## Szafa fermentacyjna 823HO

**116550** UVP* 5 513,- PLN GTIN 4015613610917

| | |
|---|---|
| • Ilość par prowadnic | 8 |
| • Format prowadnic | 2/3 GN |
| | 442 x 320 mm |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 60 °C |
| • Właściwości | Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 700 x gł. 600 x wys. 960 mm |
| • waga | 44 kg |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria Silversteam M

## Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5230M

CNS 18/10

°C 280

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | CNS 18/10 |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe<br>Gotowanie na parze<br>Gotowanie na parze kombi<br>Gotowanie niskotemperaturowe<br>Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)<br>Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku |
| • Ilość programów gotowania | 1 |
| • Ilość faz gotowania | 1 |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 280 °C |
| • Prędkość wentylatora | 2 stopnie |
| • Przyłącze bagnetowej sondy temperatury | z boku |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Właściwości | Zaokrąglona komora<br>Prowadnice wyjmowane<br>Podwójne przeszklenie drzwi<br>Oświetlenie LED w drzwiach |
| • W zestawie | 1 ruszt GN<br>1 blacha GN |

▶ Łatwa obsługa za pomocą pokrętła

▶ Podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu czyszczenia

▶ Prosta regulacja wyciągu oparów

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5230M | 5 x 2/3 GN | 1 | 3,3 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 620 mm<br>gł. 780 mm<br>wys. 675 mm | 57,2 kg | 116622 | 13 770,- PLN | 4015613751900 |
| 5111M | 5 x 1/1 GN | 1 | 6,3 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 675 mm | 82,3 kg | 116726 | 19 948,- PLN | 4015613786353 |
| 7111M | 7 x 1/1 GN | 2 | 9,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 850 mm | 101 kg | 116728 | 25 235,- PLN | 4015613776439 |
| 10111M | 10 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 1 065 mm | 119 kg | 116731 | 28 757,- PLN | 4015613786360 |

# Seria Silversteam D

## Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5111D

CNS 18/10

°C 300

- Materiał komory: CNS 18/10
- Funkcje: Powietrze obiegowe; Gotowanie na parze; Gotowanie na parze kombi; Gotowanie niskotemperaturowe; Gotowanie Delta T; Silnik z rewersem (wirniki wentylatora); Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- Funkcja Rack Control: Tak
- Ilość programów gotowania: 300 wstępnie zainstalowanych; 300 do zaprogramowania
- Ilość faz gotowania: 9
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury: z boku
- port USB: z boku
- Przyłącze wody: 3/4"
- Właściwości: Zaokrąglona komora; Prowadnice wyjmowane; Podwójne przeszklenie drzwi; Oświetlenie LED w drzwiach
- W zestawie: 1 ruszt GN; 1 blacha GN

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **5230D** | 5 x 2/3 GN | 1 | 3,3 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 620 mm<br>gł. 775 mm<br>wys. 675 mm | 58,6 kg | **117623** | 17 057,- PLN | 4015613751931 |
| **5111D** | 5 x 1/1 GN | 1 | 6,3 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 675 mm | 84,4 kg | **117725** | 22 613,- PLN | 4015613786377 |
| **7111D** | 7 x 1/1 GN | 2 | 9,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 850 mm | 105,8 kg | **117727** | 28 948,- PLN | 4015613786384 |
| **10111D** | 10 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 1 065 mm | 120 kg | **117730** | 32 470,- PLN | 4015613786391 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Piec konwek.-par. Silversteam P-7111D

Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy, którą zapewnia piec konwekcyjno-parowy Silversteam P. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Zredukowany czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie, łatwa obsługa to zalety, które mówią same za siebie.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | CNS 18/10 |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe |
| | Gotowanie na parze |
| | Gotowanie na parze kombi |
| | Gotowanie niskotemperaturowe |
| | Gotowanie Delta T |
| | Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) |
| | Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku |
| • Funkcja Rack Control | Tak |
| • Ilość faz gotowania | 9 |
| • Ilość programów gotowania | 300 wstępnie zainstalowanych |
| | 300 do zaprogramowania |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Prędkość wentylatora | 3 stopnie |
| • Przyłącze bagnetowej sondy temperatury | z boku |
| • port USB | z boku |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Właściwości | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Oświetlenie LED w drzwiach |
| | Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie |
| | Zredukowany czas obróbki termicznej |
| | Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór |
| • W zestawie | 1 ruszt GN |
| | 1 blacha GN |

▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami

▶ Funkcja Rack Control
▶ do wyboru programu dla każdej pary prowadnic

Silversteam P
▶ szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P-5230D | 5 x 2/3 GN | 1 | 4,8 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 620 mm<br>gł. 775 mm<br>wys. 675 mm | 58,6 kg | 117650 | 17 601,- PLN | 4015613762067 |
| P-5111D | 5 x 1/1 GN | 1 | 7,7 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 675 mm | 84,6 kg | 117761 | 23 079,- PLN | 4015613786407 |
| P-7111D | 7 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 850 mm | 106,6 kg | 117762 | 28 948,- PLN | 4015613786414 |
| P-10111D | 10 x 1/1 GN | 3 | 17,4 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 1 065 mm | 127,8 kg | 117763 | 33 253,- PLN | 4015613786421 |

# Seria Silversteam DRS

## Piec konwek.-par. Silversteam 7111DRS

CNS 18/10

°C 300

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | CNS 18/10 |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe |
| | Gotowanie na parze |
| | Gotowanie na parze kombi |
| | Gotowanie niskotemperaturowe |
| | Gotowanie Delta T |
| | Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) |
| | Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku |
| | Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia |
| • Funkcja Rack Control | Tak |
| • Z systemem czyszczenia | Tak |
| • Ilość programów gotowania | 300 wstępnie zainstalowanych |
| | 300 do zaprogramowania |
| • Ilość faz gotowania | 9 |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Prędkość wentylatora | 3 stopnie |
| • Przyłącze bagnetowej sondy temperatury | z boku |
| • port USB | z boku |
| • Właściwości | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Oświetlenie LED w drzwiach |
| • W zestawie | 1 ruszt GN |
| | 1 blacha GN |

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **5230DRS** | 5 x 2/3 GN | 1 | 3,3 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 620 mm<br>gł. 775 mm<br>wys. 675 mm | 59,2 kg | **117723** | 19 557,- PLN | 4015613737997 |
| **5111DRS** | 5 x 1/1 GN | 1 | 6,3 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 675 mm | 86,8 kg | **117741** | 25 818,- PLN | 4015613786476 |
| **7111DRS** | 7 x 1/1 GN | 2 | 9,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 850 mm | 111 kg | **117781** | 30 514,- PLN | 4015613776446 |
| **10111DRS** | 10 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 1 065 mm | 122 kg | **117731** | 36 383,- PLN | 4015613786469 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Piec konwek.-par. Silversteam P-10111DRS

Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy, którą zapewnia piec konwekcyjno-parowy Silversteam P. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Zredukowany czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie, łatwa obsługa oraz system czyszczenia to zalety, które mówią same za siebie.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | CNS 18/10 |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe<br>Gotowanie na parze<br>Gotowanie na parze kombi<br>Gotowanie niskotemperaturowe<br>Gotowanie Delta T<br>Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)<br>Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku<br>Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia |
| • Funkcja Rack Control | Tak |
| • Ilość programów gotowania | 300 wstępnie zainstalowanych<br>300 do zaprogramowania |
| • Ilość faz gotowania | 9 |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Prędkość wentylatora | 3 stopnie |
| • Przyłącze bagnetowej sondy temperatury | z boku |
| • port USB | z boku |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Właściwości | Zaokrąglona komora<br>Prowadnice wyjmowane<br>Podwójne przeszklenie drzwi<br>Oświetlenie LED w drzwiach<br>Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie<br>Zredukowany czas obróbki termicznej<br>Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór |
| • W zestawie | 1 ruszt GN<br>1 blacha GN |

▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami

▶ Funkcja Rack Control
▶ do wyboru programu dla każdej pary prowadnic

Silversteam P
▶ szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P-5230DRS | 5 x 2/3 GN | 1 | 4,8 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 620 mm<br>gł. 775 mm<br>wys. 675 mm | 59,8 kg | 117672 | 20 148,- PLN | 4015613762128 |
| P-5111DRS | 5 x 1/1 GN | 1 | 7,7 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 675 mm | 91,2 kg | 117764 | 25 626,- PLN | 4015613786438 |
| P-7111DRS | 7 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 850 mm | 107,3 kg | 117765 | 30 322,- PLN | 4015613786445 |
| P-10111DRS | 10 x 1/1 GN | 3 | 17,4 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 1 065 mm | 122 kg | 117766 | 37 757,- PLN | 4015613786452 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Prowadnice 6040 SST5110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe 5 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 385 x gł. 300 x wys. 43 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613761930

117051 UVP* 1 166,- PLN

### Prowadnice 6040 SST7110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe 7 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 384 x gł. 451 x wys. 40 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613761947

117052 UVP* 1 366,- PLN

### Prowadnice 6040 SST10110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 8
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe 10 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 385 x gł. 697 x wys. 40 mm
- waga: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761954

117053 UVP* 2 148,- PLN

### Sonda temperatury zestaw 1KA

- Skład zestawu: 1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Długość przewodu: 1,8 m
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe seria Silversteam
- wymiary: szer. 180 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139

116009 UVP* 1 013,- PLN

### Pojemnik do wędzenia 1160

- W zestawie: Zasilacz, Pojemnik do wędzenia
- Wymiary pojemnika do wędzenia: szer. 125 x głęb. 470 x wys. 75 mm
- Wersja: Ze spiralą grzejną
- Odpowiednie paliwo: Standardowe materiały do wędzenia
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy
- Ważna wskazówka: Maksymalna temperatura wędzenia: 200 °C
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 470 x wys. 75 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613779195

117712 UVP* 3 713,- PLN

### Zestaw pompowy do pieca kon-par

- Skład zestawu: 1 kanister z tworzywa sztucznego (5 litrów), 1 pompa, 1 wąż łączący: kanister - pompa (150 cm), 1 wąż łączący: pompa - rura nawilżająca (80 cm), Materiał instalacyjny
- wymiary: szer. 325 x gł. 260 x wys. 140 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146

116011 UVP* 857,- PLN

### Ręczny sprysk. d p. kon-par

- Długość węża: 2 m
- Przyłącze wody: 1/2"
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- wymiary: szer. 2 160 x gł. 75 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613587189

116005 UVP* 974,- PLN

### Środek czyszczący do pieców ko.-p. RS-5L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 5 kg
- Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Czyszczenie nieinwazyjne dla materiału
- Ważna wskazówka: Tylko do profesjonalnego stosowania
- wymiary: szer. 200 x gł. 150 x wys. 250 mm
- waga: 5,2 kg
- GTIN: 4015613813042

116299V UVP* 215,- PLN

### Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Gotowość do użycia bez potrzeby przelewania, Możliwość łatwego spłukania bez pozostałości, Samoczynnie rozpuszcza tłuszcz, białko i przypalone resztki
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925

173279 UVP* 450,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617

533051 UVP* 243,- PLN

### Zestaw laczacy Silversteam

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 rama, 1 rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, 1 wąż łączący, 4 nóżki, Obejmy mocujące, Śruby
- Możliwości łączenia:
  5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN,
  5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm
- waga: 9,2 kg
- GTIN: 4015613607078

116012 UVP* 2 853,- PLN

### Podstawa Silversteam 230

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Podstawa: Tak
- wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641

115075 UVP* 1 366,- PLN

### Podstawa Silversteam 110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 741 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613602486

115069 UVP* 2 731,- PLN

### Podstawa Silversteam 6040

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 745 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 950 x gł. 700 x wys. 745 mm
- waga: 24 kg
- GTIN: 4015613682051

115079 UVP* 3 792,- PLN

### Podstawa Silversteam 2-110

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par prowadnic: 6
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 400 mm do 450 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 400 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589

115071 UVP* 2 524,- PLN

### Okap do wyciągu oparów Silversteam

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Moc silnika: 100 m3/h do 540 m³/h
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 875 x wys. 230 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613620503

116016 UVP* 8 331,- PLN

### Okap kondensacyjny Silversteam

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Moc silnika: 800 m3/h do 1500 m³/h
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- W zestawie: materiał podłączeniowy, Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 870 x gł. 950 x wys. 300 mm
- waga: 31,6 kg
- GTIN: 4015613702773

116019 UVP* 13 688,- PLN

# Seria Silversteam-K

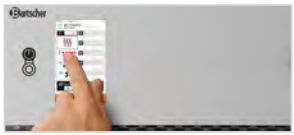
## Piec konwekc.-par. Silversteam-K 6110D

CNS 18/10

°C 300

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | CNS 18/10 |
| • Format prowadnic | 1/1 GN |
| • Rodzaj prowadnic | Wzdłuż |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe |
| | Gotowanie na parze |
| | Gotowanie na parze kombi |
| | Gotowanie niskotemperaturowe |
| | Gotowanie Delta T |
| | Silnik z rewersem (wirniki wentylatora) |
| | Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku |
| • Funkcja Rack Control | Tak |
| • Ilość programów gotowania | 300 wstępnie zainstalowanych |
| | 300 do zaprogramowania |
| • Ilość faz gotowania | 9 |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Prędkość wentylatora | 3 stopnie |
| • Przyłącze bagnetowej sondy temperatury | pod komorą |
| • port USB | z przodu |
| • Właściwości | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Oświetlenie LED w drzwiach |
| • Dostępność na zamówienie | piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami



▶ Funkcja Rack Control
▶ Do wyboru programu dla każdej pary prowadnic

▶ Podwójnie przeszklone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia

| | Ilość par prowadnic | Systemem czyszczenia | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K 6110D | 6 | Nie | 1 | 6,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 1 012 mm | 92,1 kg | 117262 | 27 191,- PLN | 4015613809694 |
| K 6110DRS | 6 | Tak | 1 | 6,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 875 mm | 73,2 kg | 117263 | 30 122,- PLN | 4015613809700 |
| K 10110D | 10 | Nie | 2 | 13,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 552 mm gł. 880 mm wys. 1 000 mm | 90,2 kg | 117264 | 34 626,- PLN | 4015613809717 |
| K 10110DRS | 10 | Tak | 2 | 13,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 1 012 mm | 92,1 kg | 117265 | 37 166,- PLN | 4015613804972 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Sonda temperatury zestaw 3KA

- Skład zestawu:
  1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 80 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe seria Silversteam K
- wymiary: szer. 175 x gł. 25 x wys. 270 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047

116111 UVP* 1 092,- PLN

### Ręczny sprysk. d p. kon-par

- Długość węża: 2 m
- Przyłącze wody: 1/2"
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- wymiary: szer. 2 160 x gł. 75 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613587189

116005 UVP* 974,- PLN

### Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617

533051 UVP* 243,- PLN

### Zestaw łączący Silversteam-K

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 rama, 4 nóżki, 1 rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, 1 wąż łączący, Obejmy mocujące, Śruby
- Możliwości łączenia:
  6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN,
  6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 525 x gł. 735 x wys. 75 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452

117100 UVP* 1 327,- PLN

### Podstawa Silversteam-K

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 735 mm do 780 mm
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 741 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090

115076 UVP* 2 172,- PLN

### Okap kondensacyjny Silversteam-K

- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja nadmuchu: Automatycznie, sterowanie czujnikiem
- W zestawie: Wąż odpływowy, 320 mm
- Rodzaj montażu: Ściana
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 520 x gł. 1 040 x wys. 300 mm
- waga: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031

117002 UVP* 15 644,- PLN

### Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792 UVP* 7 036,- PLN GTIN 4015613525822

Połączenie funkcji gotowania i utrzymania ciepła – delikatne przygotowanie potraw dzięki równomiernie rozprowadzanemu ciepłu, oddziaływującemu ze wszystkich stron na potrawę.

| | |
|---|---|
| Ilość par prowadnic | 3 |
| Format prowadnic | 1/1 GN<br>600 x 400 mm |
| Funkcje | Gotowanie niskotemperaturowe<br>Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury<br>Funkcja COOK - do gotowania w niskiej temperaturze do maks. 110 °C |
| Zakres temperatury | 30 °C do 110 °C |
| Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| W zestawie | 1 bagnetowa sonda temperatury<br>1 para prowadnic do blach 600 x 400 |
| Moc przyłączeniowa | 1,2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm |
| waga | 27,4 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha do pieczenia 600x400-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699

100412 UVP* 141,- PLN

### Blacha perforowana 600x400-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705

100413 UVP* 129,- PLN

### Blacha perforowana 600x400-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712

100416 UVP* 203,- PLN

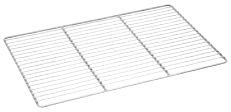
### Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 405 x wys. 45 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

525782 UVP* 466,- PLN

### Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 8 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264 UVP* 215,- PLN

### Blacha perforowana 2/3-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613734729

100417 UVP* 74,- PLN

### Blacha perforowana 2/3-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736

100425 UVP* 113,- PLN

### Blacha do pieczenia 1/1-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743

100426 UVP* 98,- PLN

### Blacha perforowana 1/1-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,49 kg
- GTIN: 4015613734750

100427 UVP* 125,- PLN

### Blacha perforowana 1/1-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767

100428 UVP* 141,- PLN

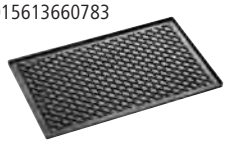
### Koszyk 110

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wymiary kosza: szer. 490 x gł. 275 x wys. 50 mm
- Pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 536 x gł. 326 x wys. 61 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613788111

900300 UVP* 203,- PLN

### Płyta grillowa

- Materiał: Odlew aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wersja powierzchni do smażenia: Kratkowane
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 15 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783



106576 UVP* 622,- PLN

### Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Format na arkusz:
  1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 35 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613711423

150687 UVP* 192,- PLN

### Środek do natłuszczania Pu 500ml

- Przystosowane do: Natłuszczanie form, blach, patelni i gofrownic
- Materiał: 100 % oleje roślinne
- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 65 x gł. 65 x wys. 240 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia:
  1 karton o pojemności 6 puszek)
- GTIN: 4015613498515
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony

173060 UVP* 186,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

Bartscher
19:00
Bartscher

# Piece piętrowe CL

Wypieki z pieca wykonanego z tradycyjnej cegły szamotowej z osobno regulowaną grzałką górną / dolną. Piec piętrowy wyróżnia się niewielkimi stratami temperatury nawet w przypadku zastosowania funkcji nawilżania. Zewnętrzny system wytwarzania pary i cegła szamotowa to gwarancja praktycznie niezmiennej temperatury w komorze pieca.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | Kamień szamotowy |
| | stal nierdzewna |
| • Wysokość załadowcza | 140 mm |
| • Rodzaj ogrzewania | Grzałka górna / dolna |
| • Grzałka górna / dolna z osobną regulacją | Tak |
| • Generatory pary | Parownica zewnętrzna (Steam-Box) |
| • Zakres temperatury do | 300 °C |
| • Regulacja temperatury | z dokładnością do 1 °C |
| • Liczba programów | 15 wstępnie zainstalowanych |
| | 84 do zaprogramowania |
| | program ustawiany ręcznie |
| • Liczba faz pieczenia | 6 |
| • Nawilżanie | Ustawione w programie |
| | Ręcznie |
| • ustawianie czasu | Od 1 do 99 minut |
| | Ręczne przedłużanie czasu pieczenia |
| • Automatyczne włączanie za pomocą timera | Tak |
| • Automatyczne wstępne nagrzewanie | Tak |
| • Sterowanie | Dotykowe |
| • Oświetlenie wewnętrzne | LED |
| • port USB | Tak |
| • Temperatura wody na dopływie | 10 °C do 40 °C |
| • Przyłącze wody | R3/4" |
| • właściwości | Możliwość importu programów innych urządzeń |
| | Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu |
| • Ważna wskazówka | W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia |
| | Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw instalacyjny LBO70

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec piętrowy CL6080-3
  + podstawa CL6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec piętrowy CL6080-3
  + szafa fermentacyjna PR6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
  + przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-10
- wymiary: szer. 398 x gł. 558 x wys. 228 mm
- waga: 8,2 kg
- GTIN: 4015613796468

117945 UVP* 1 483,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO80

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec piętrowy CL6080-2
  + podstawa CL6040-12
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec piętrowy CL6080-2
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
  + przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-16
- wymiary: szer. 550 x gł. 430 x wys. 320 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613772264

117946 UVP* 1 483,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO100

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- wymiary: szer. 398 x gł. 558 x wys. 228 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613805139

117948 UVP* 974,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Piec piętrowy CL6040-1

- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 420 x wys. 160 mm
- Pojemność: 1 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza: 2,4 kW
- Moc Steam-Box: 1,5 kW
- Ważna wskazówka: Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO100 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 980 x gł. 900 x wys. 400 mm
- waga: 98 kg
- GTIN: 4015613769981

**117910** UVP* 21 713,- PLN

## Piec piętrowy CL6080-1

- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność: 1 x 600 x 800 mm<br>2 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza: 4,8 kW
- Moc Steam-Box: 1,5 kW
- Ważna wskazówka: Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO100 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 400 mm
- waga: 131 kg
- GTIN: 4015613795157

**117911** UVP* 25 818,- PLN

## Piec piętrowy CL6080-2

- Ilość komór: 2
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność: 2 x 600 x 800 mm<br>4 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza: 9,6 kW
- Moc Steam-Box: 3 kW
- Ważna wskazówka: Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO80 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 700 mm
- waga: 233 kg
- GTIN: 4015613770017

**117912** UVP* 50 278,- PLN

## Piec piętrowy CL6080-3

- Ilość komór: 3
- Wymiary komory: szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność: 3 x 600 x 800 mm<br>6 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza: 14,4 kW
- Moc Steam-Box: 4,5 kW
- Ważna wskazówka: Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO70 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 995 mm
- waga: 329 kg
- GTIN: 4015613795164

**117913** UVP* 72 383,- PLN

Idealny klimat w komorze pieca konwekcyjnego: świeżutkie wypieki, chrupiące i kruche, udają się szczególnie dzięki optymalnej cyrkulacji powietrza, która powstaje w wyniku szybkiej zmiany kierunku wentylatora w komorze pieca. 99 programów, 6 faz pieczenia oraz 6 parametrów gwarantują, że prace przebiegają szybko i bez komplikacji.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | stal nierdzewna |
| • Format prowadnic | 600 x 400 mm |
| • Rodzaj ogrzewania | Gorące powietrze |
| • Generatory pary | Natrysk bezpośredni |
| • Zakres temperatury do | 250 °C |
| • Regulacja temperatury | z dokładnością do 1 °C |
| • Liczba programów | 15 wstępnie zainstalowanych |
| | 84 do zaprogramowania |
| | program ustawiany ręcznie |
| • Nawilżanie | Ustawione w programie |
| | Ręcznie |
| • Liczba faz pieczenia | 6 |
| • ustawianie czasu | Od 1 do 99 minut |
| | tryb ciągły |
| | Ręczne przedłużanie czasu pieczenia |
| • Liczba wentylatorów | 1 |
| • Prędkość wentylatora | 10 stopni |
| • Silnik z rewersem | Tak |
| • Z systemem czyszczenia | Tak |
| • Automatyczne włączanie za pomocą timera | Tak |
| • Automatyczne wstępne nagrzewanie | Tak |
| • Automatyczne schładzanie | Tak |
| • Sterowanie | Dotykowe |
| • Oświetlenie wewnętrzne | W drzwiach |
| | LED |
| • port USB | Tak |
| • Przyłącze wody | R3/4" |
| • właściwości | Możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej |
| | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Równomierne efekty przy wypełnionej komorze |
| | Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania |
| | Możliwość importu programów innych urządzeń |
| | Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu |
| | Szybka zmiana kierunku wentylatora |
| • Ważna wskazówka | W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia |
| | Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne |
| | Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO10 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny) |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

▶ Prowadnic 600 x 400 mm

▶ 99 programów
▶ 6 faz pieczenia
▶ 6 parametrów

▶ Generatory pary: natrysk bezpośredni

▶ Prędkość wentylatora
▶ 10 stopni



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

| | Ilość par prowadnic | Moc grzewcza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MC6040-5 | 5 | 11 kW | 11,9 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 980 mm<br>gł. 840 mm<br>wys. 750 mm | 126 kg | 117900 | 41 278,- PLN | 4015613795119 |
| MC6040-8 | 8 | 15 kW | 15,9 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 980 mm<br>gł. 840 mm<br>wys. 1 025 mm | 152 kg | 117901 | 46 948,- PLN | 4015613769936 |
| MC6040-10 | 10 | 2 x 9,55 kW | 20,5 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 980 mm<br>gł. 840 mm<br>wys. 1 150 mm | 187 kg | 117902 | 56 731,- PLN | 4015613795126 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw instalacyjny LBO10

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + podstawa LBO6040-5
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-8
  + podstawa LBO6040-5
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-8
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-10
  + podstawa LBO6040-4
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-10
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 549 x gł. 439 x wys. 324 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613771755

117922 UVP* 974,- PLN

Funkcja wytwarzania pary idealnie dostosowana do wypieków: do wyboru za pośrednictwem zewnętrznej parownicy (Steam-Box) lub bezpośredniego natrysku – za „chrupiącą skórkę" odpowiada AirFresh-Box pieca konwekcyjnego dzięki szybkiemu obniżeniu wilgotności powietrza. Wielofunkcyjne pokrętło z wielokolorowym podświetleniem LED umożliwia intuicyjną obsługę z dodatkowym sygnałem optycznym.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | stal nierdzewna |
| • Format prowadnic | 600 x 400 mm |
| • Rodzaj ogrzewania | Gorące powietrze |
| • Generatory pary | Natrysk bezpośredni |
| | Parownica zewnętrzna (Steam-Box) |
| • Moc Steam-Box | 3 kW |
| • Zakres temperatury do | 250 °C |
| • Regulacja temperatury | z dokładnością do 1 °C |
| • Liczba wentylatorów | 1 |
| • Prędkość wentylatora | 10 stopni |
| • Silnik z rewersem | Tak |
| • Liczba programów | 15 wstępnie zainstalowanych |
| | 84 do zaprogramowania |
| | program ustawiany ręcznie |
| • Liczba faz pieczenia | 6 |
| • Nawilżanie | Ustawione w programie |
| | Ręcznie |
| | Ręczny wybór systemu nawilżania |
| • ustawianie czasu | Od 1 do 99 minut |
| | tryb ciągły |
| | Ręczne przedłużanie czasu pieczenia |
| • AirFresh-Box | Tak |
| • Z systemem czyszczenia | Tak |
| • Automatyczne włączanie za pomocą timera | Tak |
| • Automatyczne wstępne nagrzewanie | Tak |
| • Automatyczne schładzanie | Tak |
| • Sterowanie | Wielofunkcyjne pokrętło z podświetleniem |
| | Dotykowe |
| • Oświetlenie wewnętrzne | W drzwiach |
| | LED |
| • port USB | Tak |
| • Przyłącze wody | R3/4" |
| • właściwości | Możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej |
| | Podwójne przeszklenie drzwi |
| | Równomierne efekty przy wypełnionej komorze |
| | Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania |
| | Możliwość importu programów innych urządzeń |
| | Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu |
| | Szybka zmiana kierunku wentylatora |
| • Ważna wskazówka | W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia |
| | Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne |
| | Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO20 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny) |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

▶ 99 programów
▶ 6 faz pieczenia
▶ 6 parametrów

▶ Generator pary: do wyboru wewnętrzny i zewnętrzny
▶ Natrysk bezpośredni
▶ Parownica zewnętrzna (Steam-Box)

▶ AirFresh-Box

▶ Prędkość wentylatora
▶ 10 stopni



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

| | Ilość par prowadnic | Moc grzewcza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **HC6040-5** | 5 | 11 kW | 12,1 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 980 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 730 mm | 158,8 kg | **117905** | 50 861,- PLN | 4015613795133 |
| **HC6040-8** | 8 | 15 kW | 19,1 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 980 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 1 000 mm | 187,5 kg | **117906** | 60 644,- PLN | 4015613770055 |
| **HC6040-10** | 10 | 2 x 9,55 kW | 20,3 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 980 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 1 130 mm | 210 kg | **117907** | 72 383,- PLN | 4015613795140 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw instalacyjny LBO20

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + podstawa LBO6040-5
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-8
  + podstawa LBO6040-5
  + okap kondensacyjny LBO800,
  Piec konwekcyjny HC6040-8
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-10
  + podstawa LBO6040-4
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-10
  + szafa fermentacyjna PR6040-16
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 550 x gł. 435 x wys. 320 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613771762

**117923** UVP* 1 557,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Prowadnice MCHC6040-6

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 6
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 75 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny MC6040-5, Piec konwekcyjny HC6040-5
- wymiary: szer. 405 x gł. 495 x wys. 70 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613796390

117920 UVP* 1 557,- PLN

### Prowadnice MCHC6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 72 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny MC6040-8, Piec konwekcyjny HC6040-8
- wymiary: szer. 440 x gł. 770 x wys. 60 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613769943

117921 UVP* 1 557,- PLN

### Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617

533051 UVP* 243,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO30

- Skład zestawu: Eelektryczna skrzynka podłączeniowa, Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec konwekcyjny MC6040-8
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec konwekcyjny MC6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 305 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 12,7 kg
- GTIN: 4015613796406

117935 UVP* 2 031,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO40

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec konwekcyjny MC6040-5
  + podstawa LBO6040-3
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec konwekcyjny MC6040-5
  + szafa fermentacyjna PR6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 11 kg
- GTIN: 4015613796451

117936 UVP* 2 031,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO50

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + piec konwekcyjny HC6040-8
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + piec konwekcyjny HC6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 986 x wys. 255 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613796505

117937 UVP* 2 031,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO60

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + piec konwekcyjny HC6040-5
  + podstawa LBO6040-3
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + piec konwekcyjny HC6040-5
  + szafa fermentacyjna PR6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 13,8 kg
- GTIN: 4015613796512

117938 UVP* 2 031,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO90

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec piętrowy CL6040-1
  + podstawa LBO6040-4
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny MC6040-5
  + piec piętrowy CL6040-1
  + szafa fermentacyjna PR6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + piec piętrowy CL6040-1
  + podstawa LBO6040-4
  + okap kondensacyjny LBO800
  Piec konwekcyjny HC6040-5
  + piec piętrowy CL6040-1
  + szafa fermentacyjna PR6040-10
  + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 310 x gł. 998 x wys. 278 mm
- waga: 12,9 kg
- GTIN: 4015613796499

117947 UVP* 2 031,- PLN

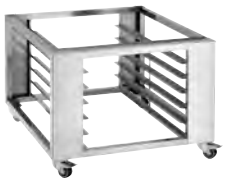


*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Wyposażenie dodatkowe

## Podstawa CL6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 5 à 2 blachy
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Zastosowanie: Piece piętrowe CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- wymiary: szer. 990 x gł. 1 170 x wys. 735 mm
- waga: 30,4 kg
- GTIN: 4015613796437



117934 UVP* 5 709,- PLN

## Podstawa CL6040-12

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 6 à 2 blachy
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm
- Zastosowanie: Piece piętrowe CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- wymiary: szer. 990 x gł. 1 170 x wys. 910 mm
- waga: 33,2 kg
- GTIN: 4015613770031

117933 UVP* 5 905,- PLN

## Podstawa LBO6040-3

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 3
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Zastosowanie: Piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC, piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 510 mm
- waga: 23,4 kg
- GTIN: 4015613796420

117932 UVP* 4 535,- PLN

## Podstawa LBO6040-4

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Zastosowanie: Piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC, piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 750 mm
- waga: 28 kg
- GTIN: 4015613769967

117931 UVP* 4 887,- PLN

## Podstawa LBO6040-5

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Zastosowanie: Piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC, piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 915 mm
- waga: 31,4 kg
- GTIN: 4015613796413

117930 UVP* 5 079,- PLN

## Cokół na kółkach MCHC2300

- Materiał: Stal szlachetna
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm
- Zastosowanie: Piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC
- wymiary: szer. 1 045 x gł. 910 x wys. 345 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613804903

117939 UVP* 4 688,- PLN

## Okap kondensacyjny LBO800

- Materiał: Stal szlachetna
- Moc silnika: 20 W
- Liczba silników dmuchawy: 2
- Regulacja nadmuchu: Automatyczna, sterowana piecem
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 990 x gł. 890 x wys. 350 mm
- waga: 31,3 kg
- GTIN: 4015613769974

117940 UVP* 13 296,- PLN

## Przedłużenie okapu LBO800

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 418 x gł. 35 x wys. 335 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613796444

117941 UVP* 1 115,- PLN

# Szafa fermentacyjna PR6040-10

Sterowanie temperaturą, wilgotnością powietrza i czasem procesu fermentacji odbywa się elektronicznie. Idealny klimat dla ciasta powstaje przede wszystkim dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii cyrkulacji powietrza i dopływowi powietrza z zewnątrz.

- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 70 mm
- Moc grzewcza: 1,2 kW
- Generator pary: Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
- Moc generatora pary: 1,2 kW
- Zakres temperatury do: 50 °C
- Regulacja temperatury: z dokładnością do 0,1 °C
- Wilgotność powietrza: od 10 % do 95 %
- Automatyczna kontrola wilgotności powietrza: Do 99%
- ustawianie czasu: Od 1 do 999 minut; tryb ciągły
- Sterowanie: Elektronicznie
- Oświetlenie wewnętrzne: LED
- Temperatura wody na dopływie: 10 °C do 40 °C
- Przyłącze wody: R3/4"
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Właściwości: Innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
- W zestawie: Wąż dopływu wody
- Moc przyłączeniowa: 2,5 kW | 230 V | 50 Hz

| | Ilość par prowadnic | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PR6040-10 | 10 | szer. 985 mm<br>gł. 850 mm<br>wys. 630 mm | 74,4 kg | 117925 | 18 775,- PLN | 4015613769950 |
| PR6040-16 | 16 | szer. 985 mm<br>gł. 850 mm<br>wys. 840 mm | 92 kg | 117926 | 19 557,- PLN | 4015613771779 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 990 x gł. 515 x wys. 540 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613770048

117927 UVP* 4 688,- PLN

### Przedłużenie szafy ferment. PR6040-16

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-16
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 980 x gł. 515 x wys. 750 mm
- waga: 10,4 kg
- GTIN: 4015613771786

117928 UVP* 4 688,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Cyrkulator do gotow. sous-vide SV ST15L

115133 | UVP* 544,- PLN | GTIN 4015613685076

Kompaktowa alternatywa dla tradycyjnego urządzenia do gotowania sous-vide – w towarzystwie pasujących garnków poręczny cyrkulator sous-vide może być z powodzeniem stosowany w wielu miejscach, dzięki czemu idealnie nadaje się do użytku mobilnego.

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | garnki, głębokość: min. 190 mm<br>ilość wody maks.: 15 litrów |
| • Zakres temperatury | 20 °C do 95 °C |
| • ustawianie czasu | 1 minuta - 59 godzin i 59 minut |
| • Właściwości | funkcja Memory<br>sygnał dźwiękowy po upływie czasu |
| • Moc przyłączeniowa | 1,3 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 68 x gł. 135 x wys. 375 mm |
| • waga | 1,1 kg |

## Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L

115131 | UVP* 2 031,- PLN | GTIN 4015613675008

Zachowując absolutną precyzję, wszelkie wartości odżywcze i pełnię prawdziwego smaku – dzięki możliwości indywidualnej regulacji czasu i temperatury można precyzyjnie ustawić punkt gotowania.

| | |
|---|---|
| • Pojemność komory | 16 l |
| • Wymiary komory | szer. 300 x gł. 330 x wys. 200 mm |
| • Zakres temperatury | 25 °C do 90 °C |
| • ustawianie czasu | 0 minut - 99 godzin |
| • Właściwości | funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu<br>Programowalne ustawianie czasu z dokładnością do 1 minuty<br>timer akustyczny |
| • W zestawie | uchwyt / stojak na worek próżniowy |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm |
| • waga | 7,5 kg |

► Pakowarki próżniowe, worki do pakowania próżniowego zob. katalog str 388 - 391

## Suszarka 120

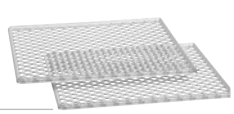
A120888 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613713809

Podczas suszenia produkty spożywcze są nie tylko konserwowane, ale również wydłuża się okres ich przydatności do spożycia. W przypadku tej nieinwazyjnej metody konserwacji doskonale zachowane zostają składniki odżywcze, a owoce, warzywa, mięso, ryby, zioła i przyprawy zyskują całkiem nowe walory smakowe.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał komory | Tworzywo sztuczne<br>kratka metalowa |
| • Ilość par prowadnic | 12 |
| • Metoda suszenia | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 70 °C |
| • Czas nagrzewania | 20 min. |
| • Prędkość wentylatora | 1 stopień |
| • ustawianie czasu | od 30 min do 48 godz. |
| • W zestawie | 1 Wyjmowana tacka ociekowa<br>6 kratek do suszenia |
| • Moc przyłączeniowa | 0,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 450 x gł. 340 x wys. 305 mm |
| • waga | 5 kg |

### Zestaw kratek do suszenia 120

- Skład zestawu: 2 kratki do suszenia
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: suszarka 120
- wymiary: szer. 328 x gł. 305 x wys. 9 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613798523



A120893 | UVP* 74,- PLN

# Salamandry HI-LIGHT

## Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z

**101552** | UVP* 9 974,- PLN | GTIN 4015613634890

| | |
|---|---|
| • Ilość stref grzewczych | 2 |
| • Strefy grzewcze osobno regulowane | Nie |
| • Regulowana wysokość grzałki | Tak |
| • Źródło ciepła | Grzałka IR |
| • Wymiary ruszt grillowy | szer. 400 x gł. 304 mm |
| • Ręczne ustawianie czasu | Tak |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| | 1 wspornik do zamocowania na ścianie |
| • Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm |
| • waga | 41 kg |

## Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z

| | |
|---|---|
| • Ilość stref grzewczych | 2 |
| • Strefy grzewcze osobno regulowane | Tak |
| • Źródło ciepła | Grzałka IR |
| • Wymiary ruszt grillowy | szer. 572 x gł. 358 mm |
| • Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| • Ręczne ustawianie czasu | Tak |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| | 1 wspornik do zamocowania na ścianie |
| • Moc przyłączeniowa | 4,5 kW \| 380-400 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

| | Regulowana wysokość grzałki | Regulowana wysokość rusztu grillowego | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z | Tak | Nie | szer. 580 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 515 mm | 59,4 kg | 101546 | 12 713,- PLN | 4015613634913 |
| Salamander Hi-Light 600-2Z | Nie | Tak | szer. 590 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 515 mm | 40,2 kg | 101548 | 10 366,- PLN | 4015613634906 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z

**101554** | UVP* 14 279,- PLN | GTIN 4015613634920

| | |
|---|---|
| Ilość stref grzewczych | 2 |
| Strefy grzewcze osobno regulowane | Tak |
| Regulowana wysokość grzałki | Tak |
| Źródło ciepła | Grzałka IR |
| Wymiary ruszt grillowy | szer. 737 x gł. 355 mm |
| Ręczne ustawianie czasu | Tak |
| Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| W zestawie | 1 ruszt |
| | 1 wspornik do zamocowania na ścianie |
| Moc przyłączeniowa | 6 kW \| 380-400 V \| 50/60 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 745 x gł. 590 x wys. 515 mm |
| waga | 70,6 kg |

## Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

**101547** | UVP* 14 862,- PLN | GTIN 4015613634883

| | |
|---|---|
| Ilość grzałek | 3 |
| Strefy grzewcze osobno regulowane | Tak |
| Regulowana wysokość grzałki | Tak |
| Źródło ciepła | Grzałka IR |
| Ustawianie powierzchni grzewczych | Pełne lub zredukowane |
| Wymiary ruszt grillowy | szer. 572 x gł. 358 mm |
| Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| Funkcja automatycznego włączania | Tak |
| Ilość programów do ustawienia | 3 |
| Ręczne ustawianie czasu | Tak |
| Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| W zestawie | 1 ruszt |
| | 1 wspornik do zamocowania na ścianie |
| Moc przyłączeniowa | 4,5 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 585 x gł. 600 x wys. 515 mm |
| waga | 61,4 kg |

▶ Funkcja automatycznego włączania

## SERIA W PORÓWNANIU

| | Ilość stref grzewczych | Ilość grzałek | Strefy grzewcze osobno regulowane | Regulowana wysokość grzałki | Funkcja automatycznego włączania | Funkcja utrzymania temperatury | Ręczne ustawianie czasu | Regulowana wysokość rusztu grillowego |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 101552 | 2 | 2 | ✓ | ✓ | – | – | ✓ | – |
| 101548 | 2 | 3 | ✓ | – | – | ✓ | ✓ | ✓ |
| 101546 | 2 | 3 | ✓ | ✓ | – | ✓ | ✓ | – |
| 101554 | 2 | 4 | ✓ | ✓ | – | – | ✓ | – |
| 101547 | 3 | 3 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | – |

# Salamandry - Pokrętło MDI

## Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface" i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętłem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.

## Salamander z windą 500-1Z-MDI

**151520** | UVP* 3 322,- PLN | GTIN 4015613815527

Salamander z inteligentnym sterowaniem MDI spełni każde życzenie: moc grzewczą można regulować za pomocą funkcji opuszczania oraz poprzez dokładne cyfrowe ustawienie temperatury iczasu. Funkcja Memory oraz sygnał akustyczny po upływie czasu zapewniają zoptymalizowane procesy pracy. Energooszczędny tryb Eco umożliwia delikatne podgrzewanie potraw i oszczędność kosztów.

| | |
|---|---|
| • Ilość stref grzewczych | 1 |
| • Regulowana wysokość grzałki | Tak |
| • Źródło ciepła | Grzałka promiennikowa |
| • Sterowanie | Pokrętło MDI |
| • Wymiary ruszt grillowy | szer. 435 x gł. 320 mm |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Nie |
| • Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| • Ręczne ustawianie czasu | Tak |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Właściwości | Funkcja pamięci<br>Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu<br>Tryb Eco: oszczędność energii i wykorzystanie do podgrzewania<br>Zdejmowany ruszt grillowy<br>sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut) |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa | 2,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 462 x gł. 515 x wys. 532 mm |
| • waga | 33,8 kg |

- ▶ Salamander ze sterowaniem MDI
- ▶ Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do wyświetlania temperatury i czasu
- ▶ Funkcja Memory

- ▶ Tryb Eco
- ▶ Energooszczędność
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła

- ▶ 1 strefa grzewcza z 1 grzałką
- ▶ Grzałka z regulacją wysokości



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Salamander z windą 500-1Z

- Regulowana wysokość grzałki — Tak
- Źródło ciepła — Grzałka promiennikowa
- Pojemnik na tłuszcz — Tak
- W zestawie — 1 ruszt

| | Ilość stref grzewczych | Wymiary ruszt grillowy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 500-1Z | 1 | szer. 445 mm<br>gł. 325 mm | 2,8 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 470 mm<br>gł. 525 mm<br>wys. 535 mm | 38,8 kg | 151510 | 2 970,- PLN | 4015613385570 |
| 600-2Z | 2 | szer. 590 mm<br>gł. 320 mm | 4 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 540 mm<br>wys. 530 mm | 47,7 kg | 151512 | 3 479,- PLN | 4015613680163 |

## Salamander 400-1Z-P

100534 | UVP* 1 702,- PLN | GTIN 4015613782508

Zapiekanie i utrzymanie w ciepła w samym centrum kulinarnych wydarzeń zapewni płynny przebieg pracy. W przypadku umieszczenia na stole roboczym, oba długie i otwarte boki salamandra zapewniają praktyczną obsługę z obu stron w obrębie kuchni lub w strefie serwisowej.

- Ilość stref grzewczych — 1
- Źródło ciepła — Grzałka promiennikowa
- Wymiary ruszt grillowy — szer. 430 x gł. 300 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego — Tak
- Pojemnik na tłuszcz — Tak
- Moc przyłączeniowa — 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary — szer. 625 x gł. 500 x wys. 362 mm
- waga — 14,4 kg

▶ Salamander z 1 strefą grzewczą

▶ Ruszt grillowy z regulacją wysokości
▶ W 7 stopniach

▶ Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy
▶ z 3 stron

## Salamander 401-1Z-W

A1515002 | UVP* 1 209,- PLN | GTIN 4015613708850

Salamander z regulowanym na wysokość rusztem grillowym jest wyposażony w 1 strefę grzewczą, którą można aktywować za pomocą timera na maks. 15 minut. Model 401-1Z-W, dzięki znajdującym się z tyłu uchwytom, nadaje się do użytku jako urządzenie nablatowe, jak i do montażu ściennego na ognioodpornych powierzchniach ścian.

| | |
|---|---|
| • Ilość stref grzewczych | 1 |
| • Źródło ciepła | Grzałka IR |
| • Wymiary ruszt grillowy | szer. 447 x gł. 250 mm |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Tak |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • Właściwości | Jako urządzenie nablatowe i do montażu ściennego<br>Uchwyty z tyłu urządzenia do montażu na ścianie |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 610 x gł. 305 x wys. 280 mm |
| • waga | 14 kg |

## Salamander 400-1Z

- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt

100528

100532

- W zestawie: 2 uchwyty

| | Ilość stref grzewczych | Wymiary ruszt grillowy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 400-1Z | 1 | szer. 430 mm<br>gł. 305 mm | 2,2 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 597 mm<br>gł. 368 mm<br>wys. 365 mm | 13,8 kg | 100524 | 2 109,- PLN | 4015613370057 |
| 600-2Z | 2 | szer. 640 mm<br>gł. 300 mm | 4,4 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 880 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 390 mm | 23 kg | 100528 | 3 713,- PLN | 4015613390925 |
| 700-2Z II | 2 | szer. 705 mm<br>gł. 320 mm | 4,4 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 910 mm<br>gł. 375 mm<br>wys. 425 mm | 29,5 kg | 100532 | 2 070,- PLN | 4015613709369 |

## Salamander grill

Urządzenie typu kombi, składające się z

- ▶ płyta grillowa
- ▶ salamander

zob. katalog str 126

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# PIZZY | MAKARONU

Aby na talerzach Twoich gości wszystko było niczym „bella Italia", znajdziesz tu sprzęt do przygotowania pysznych dań z makaronem i cudownie chrupiącego ciasta na pizzę: pasta czy pizza – tutti perfetto!

# Wałkownice

## Walkownica FI/32N, 0,37 kW

**101932** | UVP* 7 157,- PLN | GTIN 4015613620138

Solidne wykonanie maszyny umożliwia obróbkę ciasta na zimno z dużą prędkością, przy czym właściwości ciasta pozostają zachowane.

| | |
|---|---|
| • Średnica ciasta maks. | 300 mm |
| • Ustawianie grubości ciasta od | 0,3 mm |
| • Długość wałka | 320 mm |
| • Waga ciasta od | 80 g |
| • Waga ciasta do | 210 g |
| • Moc przyłączeniowa | 0,37 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 490 x gł. 510 x wys. 655 mm |
| • waga | 36 kg |

# Piece do pizzy

## Piec do pizzy ST350 TR

**203515** | UVP* 1 913,- PLN | GTIN 4015613690070

Piec do pizzy w kompaktowej wersji ze stali nierdzewnej, wyróżniający się krótkim czasem nagrzewania. Idealny w przypadku wypieku mniejszych ilości świeżej lub mrożonej pizzy oraz Flammkuchen. Dla ułatwienia obsługi ruszt pieca jest połączony z drzwiami i uchwytem.

| | |
|---|---|
| • Funkcje piekarnika | Grzałka górna / dolna |
| • Grzałka górna / dolna z osobną regulacją | Nie |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Wsad | 1 pizza Ø 34 cm |
| • Moc przyłączeniowa | 1,75 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 570 x wys. 215 mm |
| • waga | 14,6 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203 | UVP* 3 753,- PLN | GTIN 4015613724584

Pizza i przekąski prosto z taśmy: dzięki przelotowemu piecowi do pizzy upieczemy nie tylko ten włoski klasyk, ale i bagietki z dodatkami, a także tosty. Indywidualna regulacja prędkości taśmy transportowej sprawi, że każde danie będzie pyszne i chrupiące.

| | |
|---|---|
| • Funkcje piekarnika | Grzałka górna / dolna |
| • Grzałka górna / dolna z osobną regulacją | Tak |
| • Zakres temperatury | 70 °C do 250 °C |
| • Wsad | maks. Ø 32 cm |
| • Prędkość taśmy | regulowana w 10-stopniowej skali<br>prędkość taśmy: ok. 2 do 14 minut |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 400 mm |
| • waga | 21,9 kg |

### Blacha do pieczenia pizzy 290-R

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Średnica pizzy: 290 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613720357

100925 | UVP* 33,- PLN

## Piec do pizzy ST340

A201113 | UVP* 935,- PLN | GTIN 4015613757001

Idealny dla początkujących piec do produkcji pizzy, podpłomyków, pizzowych bułeczek, a także bagietek w mniejszych ilościach. Dzięki dołączonej do zestawu cegle szamotowej pizza i inne wypieki zyskają ten niepowtarzalny, charakterystyczny dla kamiennego pieca smak, któremu towarzyszyć będzie chrupkość i kruchość.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | Stal<br>Ocynkowane |
| • Funkcje piekarnika | Grzałka górna / dolna<br>Funkcja pieczenia w trybie ciągłym |
| • Grzałka górna / dolna z osobną regulacją | Nie |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 250 °C |
| • Wsad | 1 pizza Ø 33,5 cm |
| • Timer | Tak |
| • właściwości | Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej |
| • Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm |
| • waga | 21,5 kg |

▶ Funkcje pieca
▶ grzałka górna / dolna

▶ Do wyboru
▶ Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa

## Piec do pizzy Mini 1, 1 komora

- Materiał komory: Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C

| | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mini 1, 1 komora | 1 pizza Ø 35 cm | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 230 mm | 18,8 kg | 203510 | 2 109,- PLN | 4015613494074 |
| Mini 2, 2 komory | 2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza) | 2,7 kW 230 V 50 Hz | szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 380 mm | 27,7 kg | 203500 | 3 123,- PLN | 4015613491714 |

## Piec do pizzy "Mini Plus"

- Materiał komory: Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 400 °C

| | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| "Mini Plus" | 1 pizza Ø 35 cm | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 575 mm gł. 525 mm wys. 270 mm | 27,2 kg | 203530 | 3 361,- PLN | 4015613581095 |
| "Mini Plus 2" | 2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza) | 3,4 kW 230 V 50 Hz | szer. 570 mm gł. 550 mm wys. 475 mm | 41,8 kg | 203535 | 5 862,- PLN | 4015613647593 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Piec do pizzy ST415

2002102 | UVP* 1 859,- PLN | GTIN 4015613731612

Kompaktowy piec do pizzy to idealny wybór dla bistro, barów czy snack-barów. Grzałka górna i dolna z możliwością oddzielnego włączania umożliwiają wypiekanie chrupiącej pizzy o średnicy 40 cm na kamieniu do pizzy Wziernik i programator czasowy gwarantują doskonałe rezultaty.

| | |
|---|---|
| • Materiał komory | stal nierdzewna<br>Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia |
| • Funkcje piekarnika | Grzałka górna / dolna |
| • Grzałka górna / dolna z osobną regulacją | Tak |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 350 °C |
| • Wsad | 1 pizza Ø 40 cm |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 565 x gł. 585 x wys. 265 mm |
| • waga | 20,5 kg |

## Piec do pizzy CT 100

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana |
| • Materiał komory | Ognioodporna płyta szamotowa<br>Aluminium |
| • Funkcje piekarnika | Grzałka górna / dolna |
| • Grzałka górna / dolna z osobną regulacją | Tak |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 400 °C |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

| | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CT 100 | 4 pizze Ø 30 cm | 4,2 kW<br>380 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 860 mm<br>wys. 430 mm | 65,6 kg | 2002010 | 4 688,- PLN | 4015613437781 |
| CT 200 | 8 pizz Ø 30 cm<br>(2 x 4 pizze) | 8,4 kW<br>380 V<br>50 Hz | szer. 890 mm<br>gł. 860 mm<br>wys. 760 mm | 112,3 kg | 2002020 | 8 209,- PLN | 4015613437798 |

## Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy CT

### Podstawa PO CT

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 895 x gł. 735 x wys. 900 mm
- waga: 15 kg
- GTIN: 4015613602455

200319 | UVP* 1 585,- PLN

### Łopatka dopizzy AL

- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Długość rączki: 1000 mm
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613527949

100927 | UVP* 270,- PLN

### Nóż do pizzy

- Średnica noża: 100 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956

100928 | UVP* 129,- PLN

## Piec do pizzy NT 501

- Materiał: Blacha stalowa Lakierowana
- Materiał komory: Kamień szamotowy
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 85 °C do 450 °C

NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

| | Ilość komór | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NT 501 | 1 | 4 pizze Ø 25 cm | 4 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 360 mm | 44,6 kg | 2002018 | 4 418,- PLN | 4015613640990 |
| NT 502 | 2 | 8 pizz Ø 25 cm (2 x 4 pizze) | 6 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 510 mm | 63 kg | 2002028 | 5 983,- PLN | 4015613641003 |
| NT621 | 1 | 4 pizze Ø 30 cm | 5 kW 400 V 50 Hz | szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 400 mm | 59,6 kg | 2002088 | 5 553,- PLN | 4015613641010 |
| NT 622 | 2 | 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze) | 10 kW 400 V 50 Hz | szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 710 mm | 102,8 kg | 2002095 | 8 448,- PLN | 4015613641027 |
| NT 901 | 1 | 6 pizz Ø 30 cm | 6 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 395 mm | 80,3 kg | 2002101 | 6 296,- PLN | 4015613641041 |
| NT 921 | 2 | 12 pizz Ø 30 cm (2 x 6 pizz) | 12 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 710 mm | 141,8 kg | 2002121 | 10 405,- PLN | 4015613641058 |

## Piec do pizzy NT 622VS

2002094 | UVP* 10 209,- PLN | GTIN 4015613674018

- Materiał komory: Komora w całości pokryta szamotem
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 85 °C do 450 °C
- Wsad: 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
- Moc przyłączeniowa: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
- waga: 151,6 kg



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy NT

### Podstawa PO NT5

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613602424

200316 UVP* 1 405,- PLN

### Podstawa PO NT6

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
- waga: 15,9 kg
- GTIN: 4015613602431

200317 UVP* 1 522,- PLN

### Podstawa PO NT9

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- wymiary: szer. 1 150 x gł. 665 x wys. 900 mm
- waga: 19,5 kg
- GTIN: 4015613602448

200318 UVP* 1 949,- PLN

## Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050

- Materiał: CNS 18/10, Ocynkowane, Blacha stalowa, Lakierowana
- Materiał komory: Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 450 °C
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ET 105, 1KP 1050x1050** | 9 pizz Ø 33 cm | 12 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 1 310 mm<br>gł. 1 270 mm<br>wys. 420 mm | 143 kg | **2002150** | 11 340,- PLN | 4015613545028 |
| **ET 205, 2KP 1050x1050** | 18 pizz Ø 33 cm (2 x 9 pizz) | 24 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 1 310 mm<br>gł. 1 270 mm<br>wys. 760 mm | 247 kg | **2002170** | 19 557,- PLN | 4015613545035 |

## Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy ET

### Podstawa PO ET

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 1 320 x gł. 1 150 x wys. 965 mm
- waga: 43 kg
- GTIN: 4015613552989

2002165 UVP* 2 931,- PLN

## Warnik do makaronu 8L MDI

**132265** | UVP* 1 467,- PLN | GTIN 4015613770970

▶ Pokrętło MD

Zawsze idealne al dente. Precyzyjna nastawa czasu i temperatury, której towarzyszy szybka i intuicyjna obsługa – ten cyfrowy warnik to pozwoli przygotować dowolny makaron. Zapewnienie optymalnej higieny jest możliwe dzięki wyjmowanej grzałce i 8-litrowej komorze.

| | |
|---|---|
| • Pojemność komory | 8 l |
| • Ilość koszy | 1 |
| • Pojemność kosza | 4,9 l |
| • Wymiary kosza | szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm |
| • Zakres temperatury do | 110 °C |
| • Sterowanie | Pokrętło MDI |
| • Właściwości | Możliwość wyjęcia komory i grzałki<br>Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu<br>Funkcja pamięci<br>sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:01 - 59:9 minut) |
| • Moc przyłączeniowa | 3,3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 290 x gł. 470 x wys. 385 mm |
| • waga | 6,6 kg |

## Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

**132260** | UVP* 1 913,- PLN | GTIN 4015613584171

| | |
|---|---|
| • Pojemność komory | 7 l |
| • Ilość koszy | 1 |
| • Wymiary kosza | szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm |
| • Zakres temperatury do | 110 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 3,4 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm |
| • waga | 6,8 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz na makaron 8L MDI

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm
- Pojemność: 4,9 l
- wymiary: szer. 200 x gł. 460 x wys. 150 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613797755

132266 | UVP* 133,- PLN

### Kosz mały, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 100 x gł. 138 x wys. 135 mm
- Pojemność: 1,86 l
- Ważna wskazówka:
  Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 100 x gł. 200 x wys. 310 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225

132261 | UVP* 293,- PLN

### Kosz duży, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
- Pojemność: 4,93 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 430 x wys. 205 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666

132262 | UVP* 544,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# SNACK | IMBISS | EVENT

Klasyczne przekąski jak kiełbaska w curry, frytki itp. cieszą się niesłabnącą popularnością. W codziennym przyrządzaniu szybkich dań z pomocą przychodzi niezastąpiona technika. Od płyt grillowych i grillów kontaktowych, przez frytownice, po krajalnice do kiełbasek w curry – tu znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz.

## Krajalnica do frytek 3010

**500308** | UVP* 505,- PLN | GTIN 4015613694832

| | |
|---|---|
| • Materiał matryc/stempli | Stal szlachetna<br>Tworzywo sztuczne |
| • Liczba matryc/stempli | 4 |
| • Matryce/stemple | Frytki 6 mm<br>Frytki 9 mm<br>Frytki 13 mm<br>Łódeczki ziemniaczane |
| • Przystosowane do | Montaż nablatowy<br>Montaż ścienny |
| • wymiary | szer. 155 x gł. 425 x wys. 335 mm |
| • waga | 2,64 kg |

## Frytownica PETIT

**165103** | UVP* 231,- PLN | GTIN 4015613447223

| | |
|---|---|
| • Pojemność komory | 3 l |
| • Ilość koszy | 1 |
| • Zakres temperatury | 130 °C do 190 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 210 x gł. 530 x wys. 240 mm |
| • waga | 2,5 kg |

## Frytownica MINI II

| | |
|---|---|
| • Pojemność komory | 4 l |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 190 °C |

▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MINI II | 1 | 1 | 2,2 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 205 mm<br>gł. 540 mm<br>wys. 280 mm | 3 kg | A165110 | 321,- PLN | 4015613392271 |
| MINI III | 2 | 2 | 4,4 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 540 mm<br>wys. 280 mm | 5,5 kg | A165112 | 607,- PLN | 4015613392288 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Frytownica SNACK I

- Zakres temperatury
- Ważna wskazówka

50 °C do 190 °C
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)

A162412E

▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

A162812E

▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SNACK I | 1 | 4 l | 1 | 2 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 245 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 315 mm | 5,1 kg | A162410E | 607,- PLN | 4015613662350 |
| SNACK II | 2 | 4 l | 2 | 4 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 445 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 315 mm | 9,6 kg | A162412E | 1 053,- PLN | 4015613662374 |
| SNACK III | 1 | 8 l | 1 | 3,25 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 305 mm<br>gł. 620 mm<br>wys. 340 mm | 6,7 kg | A162810E | 740,- PLN | 4015613662381 |
| SNACK IV | 2 | 8 l | 2 | 6,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 555 mm<br>gł. 620 mm<br>wys. 340 mm | 12,5 kg | A162812E | 1 287,- PLN | 4015613662398 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy PETIT 3L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 240 x wys. 80 mm
- Pojemność: 2,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 405 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613662251

165528 — UVP* 43,- PLN

### Kosz do frytownicy MINI 4L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 245 x wys. 110 mm
- Pojemność: 3,6 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 435 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521 — UVP* 47,- PLN

### Kosz do frytownicy SNACK 4L

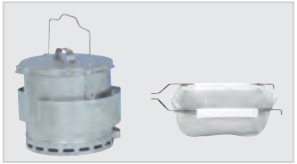
- Wymiary kosza: szer. 135 x gł. 205 x wys. 123 mm
- Pojemność: 2,4 l
- wymiary: szer. 135 x gł. 450 x wys. 245 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438

165522 — UVP* 129,- PLN

### Kosz do frytownicy SNACK 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 245 x wys. 140 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 195 x gł. 500 x wys. 225 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445

165523 — UVP* 168,- PLN



▶ Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 117

▶ Termometr do frytownic
zob. katalog str 408

## Frytownica SNACK I Plus

Frytownica umożliwia szybkie i niezawodne przygotowanie najróżniejszych przekąsek. Czyszczenie to kwestia chwili dzięki praktycznemu kranikowi spustowemu do tłuszczu i uchylnej grzałce.

- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Ważna wskazówka: Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)

▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SNACK I Plus | 1 | 4 l | 1 | 2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 200 mm gł. 640 mm wys. 340 mm | 4,2 kg | A162820E | 673,- PLN | 4015613708904 |
| SNACK II Plus | 2 | 4 l | 2 | 4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 640 mm wys. 340 mm | 9 kg | A162821E | 1 248,- PLN | 4015613708911 |
| SNACK III Plus | 1 | 9 l | 1 | 3,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 400 mm | 6,2 kg | A162823E | 935,- PLN | 4015613718897 |
| SNACK IV Plus | 2 | 9 l | 2 | 6,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 565 mm gł. 640 mm wys. 400 mm | 11,5 kg | A162824E | 1 534,- PLN | 4015613718903 |

## Frytownica SNACK XL Plus

165530 | UVP* 2 266,- PLN | GTIN 4015613687018

Masz ochotę na pieczoną rybę lub frykadelki? Wyjątkowa długość komory umożliwia frytowanie szczególnie potraw o wydłużonym kształcie.

- Pojemność komory: 8 l
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wyjęcia
- Moc przyłączeniowa: 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm
- waga: 8 kg



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Frytownice - Pokrętło MDI

## Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface" i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętłem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjne ustawienie temperatury umożliwia doskonałe, powtarzalne smażenie. Sterowanie MDI oferuje również funkcję delikatnego upłynniania tłuszczu.

## Frytownica MDI SNACK III Plus

Prawidłowe smażenie w prosty sposób: dzięki cyfrowemu pokrętłu MDI Bartscher można ustawić temperaturę z dokładnością do jednego stopnia. Oprócz tego w każdej chwili możliwa jest kontrola aktualnej temperatury oleju.

| | |
|---|---|
| • Pojemność komory | 9 l |
| • Sterowanie | Pokrętło MDI |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 190 °C |
| • Regulacja temperatury | Elektronicznie<br>W odstępach co 0,1 °C |
| • Kran spustowy tłuszczu | Tak |
| • Strefa zimna | Tak |
| • Kontrola temperatury oleju | Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili<br>Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju |
| • Grzałka | Możliwość wychylenia |
| • Ważna wskazówka | Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach) |

▶ Sterowanie MDI Bartscher
▶ ustawianie temperatury z dokładnością do jednego stopnia

▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MDI SNACK III Plus | 1 | 1 | 3,3 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 285 mm<br>gł. 640 mm<br>wys. 410 mm | 6,4 kg | A162828 | 1 154,- PLN | 4015613752150 |
| MDI SNACK IV Plus | 2 | 2 | 6,6 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 570 mm<br>gł. 640 mm<br>wys. 410 mm | 11,7 kg | A162829 | 2 093,- PLN | 4015613752167 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 220 x wys. 105 mm
- Pojemność: 2,5 l
- wymiary: szer. 130 x gł. 460 x wys. 135 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636

162826 — UVP* 125,- PLN

### Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 220 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 460 x wys. 165 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643

162827 — UVP* 160,- PLN

### Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

- Wymiary kosza: szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,7 l
- wymiary: szer. 150 x gł. 570 x wys. 190 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527 — UVP* 254,- PLN



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

## Frytownica IMBISS I

- Pojemność komory 8 l
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Ważna wskazówka Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)

▶Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IMBISS I | 1 | 1 | 3,25 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 290 mm<br>gł. 630 mm<br>wys. 410 mm | 9,7 kg | A150307 | 1 287,- PLN | 4015613662404 |
| IMBISS II | 2 | 2 | 6,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 580 mm<br>gł. 630 mm<br>wys. 410 mm | 17 kg | A150407 | 2 109,- PLN | 4015613662411 |

## Frytownica indukcyjna 8L Plus

Wydajna technologia indukcji zapewnia idealne ustawienie i utrzymanie temperatury na stałym poziomie. Smażenie ulubionych produktów spożywczych przebiega bardzo precyzyjnie i zapewnia optymalny rezultat.

- Pojemność komory 8 l
- Zakres temperatury 60 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Grzałka cewka indukcyjna

▶Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frytownica indukcyjna 8L Plus | 1 | 1 | 3,5 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 290 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 425 mm | 12,5 kg | 165118 | 1 874,- PLN | 4015613742083 |
| Frytownica indukcyjna 2x8L Plus | 2 | 2 | 7 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 580 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 425 mm | 23 kg | 165119 | 3 514,- PLN | 4015613742090 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Frytownica IMBISS PRO

162500 | UVP* 2 109,- PLN | GTIN 4015613535104

| | |
|---|---|
| Pojemność komory | 9,7 l |
| Ilość koszy | 1 |
| Zakres temperatury | 50 °C do 190 °C |
| Kran spustowy tłuszczu | Tak |
| Strefa zimna | Tak |
| Grzałka | Możliwość wyjęcia |
| Moc przyłączeniowa | 8,1 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm |
| waga | 12,7 kg |

## Frytownica PROFESSIONAL I

| | |
|---|---|
| Pojemność komory | 10 l |
| Zakres temperatury | 50 °C do 190 °C |
| Kran spustowy tłuszczu | Tak |
| Strefa zimna | Tak |
| Grzałka | Możliwość wyjęcia |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PROFESSIONAL I | 1 | 1 | 8,1 kW 400 V 50-60 Hz | szer. 390 mm gł. 450 mm wys. 375 mm | 11,5 kg | 162900 | 2 696,- PLN | 4015613494098 |
| PROFESSIONAL II | 2 | 2 | 16,2 kW 400 V 50-60 Hz | szer. 750 mm gł. 450 mm wys. 375 mm | 21,8 kg | 162910 | 5 079,- PLN | 4015613536798 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy IMBISS 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 230 x wys. 195 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 480 x wys. 245 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452

165524 | UVP* 215,- PLN

### Kosz do frytownicy indukcyjnej 8L Plus

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 230 x wys. 145 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 194 x gł. 475 x wys. 215 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613742106

165122 | UVP* 172,- PLN

### Kosz do frytownicy IMBISS PRO 9,7L

- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 275 x wys. 140 mm
- Pojemność: 9,2 l
- wymiary: szer. 255 x gł. 515 x wys. 290 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525 | UVP* 176,- PLN

### Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L

- Wymiary kosza: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
- Pojemność: 8,2 l
- wymiary: szer. 235 x gł. 425 x wys. 215 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906 | UVP* 270,- PLN

### Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S

- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 233 x wys. 100 mm
- Pojemność: 2,7 l
- Ważna wskazówka: Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 130 x gł. 415 x wys. 220 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912 | UVP* 176,- PLN

▶ Termometr do frytownic zob. katalog str 408

## Frytownica 12L-10

Frytownica – jako solidne urządzenie nablatowe – jest doskonale przystosowana do użytku w profesjonalnej kuchni gastronomicznej dzięki 12-litrowej komorze. Kranik spustowy do tłuszczu, wyjmowane sito do panierowania oraz wychylna grzałka ułatwiają czyszczenie.

- Pojemność komory: 12 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12L-10 | 1 | 1 | 9 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 485 mm | 15,4 kg | 162650 | 3 674,- PLN | 4015613757773 |
| 12L-20 | 2 | 2 | 18 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 800 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 485 mm | 29 kg | 162651 | 6 644,- PLN | 4015613757780 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy 12L-10/20

- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 230 x wys. 110 mm
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 250 x gł. 500 x wys. 195 mm
- waga: 0,96 kg
- GTIN: 4015613809182

162653 UVP* 192,- PLN

## Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

272335 UVP* 14 670,- PLN GTIN 4015613527420

- Ilość komór: 2
- Pojemność komory: 8 l
- Ilość koszy: 2
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
- Zakres temperatury: 140 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka: Możliwość wychylenia
- Regulacja wysokości: 850 mm do 910 mm
- Moc przyłączeniowa: 14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 62 kg



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe - Frytownice

### Pojemnik do usuwania tluszczu 12L

- Materiał: Blacha stalowa, Cynkowane ogniowo, Wg DIN EN ISO 1461
- Pojemność: 12 l
- Ważna wskazówka: Pojemnik jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tluszczów.
- wymiary: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
- waga: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096

A150460V UVP* 818,- PLN

### Filtr frytury

- Materiał: Tkanina specjalna
- Zakres temperatury do: 190 °C
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986

A101999 UVP* 740,- PLN

### Filtr do A101999

- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 1 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901 UVP* 399,- PLN

# Podgrzewacze do frytek

### Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002 UVP* 1 013,- PLN GTIN 4015613739632

Podgrzewacz do frytek zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. W podgrzewanej komorze z blachą ociekową frytki pozostają ciepłe i chrupiące. Dostępna opcjonalnie lampa grzewcza jest idealnie przystosowana do montażu na podgrzewaczu, zapewniając dodatkowe, górne źródło ciepła.

| | |
|---|---|
| Wielkość komory, format GN | 1/2 GN |
| Głębokość komory | 150 mm |
| Źródło ciepła | Ogrzewana komora |
| W zestawie | 1 blacha ociekowa, wyjmowana |
| Moc przyłączeniowa | 0,35 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| wymiary | szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm |
| waga | 5,5 kg |

### Lampa grzewcza 12-150

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Spirala grzejna
- W zestawie: Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 270 x gł. 335 x wys. 505 mm
- waga: 2,97 kg
- GTIN: 4015613739649

A114003 UVP* 646,- PLN

## Frytownica BF 16E

- Ilość komór: 1
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Grzałka: Możliwość wyjęcia
- Właściwości: Zaokrąglone narożniki; Kranik spustowy z zabezpieczeniem; Komora z dużą strefą zimną
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Pojemność komory | Pojemność kosza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BF 16E | 16 l | 8,9 l | 9 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 560 mm<br>gł. 470 mm<br>wys. 400 mm | 15,1 kg | 101530 | 3 440,- PLN | 4015613405049 |
| BF 30E | 30 l | 19,2 l | 15 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 660 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 410 mm | 23,4 kg | 101560 | 5 279,- PLN | 4015613405063 |

## Frytownica BF 30E OU

101535 | UVP* 7 235,- PLN | GTIN 4015613633299

- Pojemność komory: 30 l
- Ilość koszy: 1
- Pojemność kosza: 19,2 l
- Wymiary podstawy: szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm
- Regulacja wysokości: 980 mm do 1040 mm
- W zestawie: 1 pokrywa; 1 kosz; 1 sito z uchwytem; 2 pojemniki na tłuszcz z uchwytem
- Moc przyłączeniowa: 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm
- waga: 40 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Półka do odstawiania kosza BF 16E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 445 x gł. 235 x wys. 85 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098

101566 | UVP* 450,- PLN

### Półka do odstawiania kosza BF 30E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 465 x gł. 644 x wys. 255 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613405087

101565 | UVP* 544,- PLN

### Kosz do frytownicy BF 16E

- Wymiary kosza: szer. 475 x gł. 235 x wys. 80 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 245 x wys. 190 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056

101533 | UVP* 411,- PLN

### Kosz do frytownicy BF 30E

- Wymiary kosza: szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
- wymiary: szer. 650 x gł. 465 x wys. 190 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070

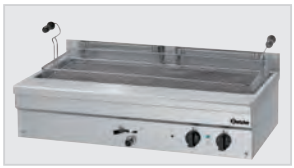
101563 | UVP* 583,- PLN



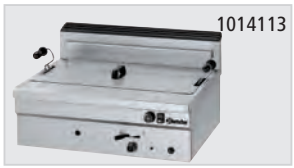
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Frytownica BF 21E

| | |
|---|---|
| • Ilość komór | 1 |
| • Ilość koszy | 1 |
| • Zakres temperatury | 140 °C do 190 °C |
| • Kran spustowy tłuszczu | Tak |
| • Właściwości | Zaokrąglone narożniki<br>Kranik spustowy z zabezpieczeniem<br>Komora z dużą strefą zimną |



Frytownice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia




▶ Rodzaj zapłonu: zapłon Piezo
▶ Rodzaj gazu: gaz płynny

| | Tryb pracy | Pojemność komory | Pojemność kosza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **BF 21E** | Elektr. | 21 l | 16,1 l | 6,8 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 700 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 320 mm | 31 kg | 101412 | 10 166,- PLN | 4015613370576 |
| **BF 35E** | Elektr. | 35 l | 24,8 l | 10 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 1 095 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 340 mm | 47,4 kg | 101413 | 12 322,- PLN | 4015613418186 |
| **BF 20G** | Gaz | 20 l | 12,9 l | 12 kW | szer. 700 mm<br>gł. 585 mm<br>wys. 390 mm | 40,5 kg | 1014113 | 13 296,- PLN | 4015613381855 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Półka do odstawiania kosza BF 21E
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 765 x wys. 245 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402 — UVP* 622,- PLN

### Półka do odstawiania kosza BF 35E
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607 — UVP* 841,- PLN

### Półka do odstawiania kosza BF 20G
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gł. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404 — UVP* 607,- PLN

### Kosz do frytownicy BF 21E
- Wymiary kosza: szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 730 x gł. 380 x wys. 232 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615 — UVP* 724,- PLN

### Kosz do frytownicy BF 35E
- Wymiary kosza: szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 380 x gł. 1 080 x wys. 242 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613658841

101419 — UVP* 1 092,- PLN

### Kosz do frytownicy BF 20G
- Wymiary kosza: szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 660 x gł. 330 x wys. 260 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614 — UVP* 685,- PLN

## Grill kontaktowy 1800 1R

| | |
|---|---|
| • Materiał płyt grillowych | Żeliwo<br>Emaliowane |
| • Wymiary płyty grillowej górnej | szer. 214 x gł. 214 mm |
| • Wymiary płyty grillowej dolnej | szer. 220 x gł. 235 mm |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • W zestawie | 1 szczotka do czyszczenia |
| • Moc przyłączeniowa | 1,8 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm |

| | Wersja powierzchni grillowej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 1R | Ryflowane | 12,7 kg | A150670 | 1 013,- PLN | 4015613385617 |
| 1800 1G | Gładkie | 12,7 kg | A150669 | 1 013,- PLN | 4015613391380 |
| 1800 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 13 kg | A150668 | 1 013,- PLN | 4015613391656 |

## Grill kontaktowy 3600 2GR

| | |
|---|---|
| • Materiał płyt grillowych | Żeliwo<br>Emaliowane |
| • Ilość jednostek grillowych | 2 |
| • Wymiary płyty grillowej górnej, każda | szer. 215 x gł. 215 mm |
| • Wymiary płyty grillowej dolnej | szer. 470 x gł. 230 mm |
| • Strefy grzewcze osobno regulowane | Tak |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • W zestawie | 1 szczotka do czyszczenia |
| • Moc przyłączeniowa | 3,6 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm |

| | Wersja powierzchni grillowej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| 3600 2R | Ryflowane | 26 kg | A150671 | 1 835,- PLN | 4015613385624 |
| 3600 2G | Gładkie | 23,5 kg | A150672 | 1 835,- PLN | 4015613391397 |
| 3600 2GR | Góra ryflowana, dół gładki | 23,3 kg | A150673 | 1 835,- PLN | 4015613391403 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Grill kontaktowy "Panini" 1GR

Idealne do przygotowywania przekąsek, podgrzewania pity, grillowania. Grille kontaktowe mają wszechstronne zastosowanie.

- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej: szer. 335 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 335 x gł. 230 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

| | Wersja powierzchni grillowej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| "Panini" 1R | Ryflowane | 18,7 kg | A150674 | 1 233,- PLN | 4015613415000 |
| "Panini" 1G | Gładkie | 18 kg | A150679 | 1 233,- PLN | 4015613606750 |
| "Panini" 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 18,6 kg | A150676 | 1 233,- PLN | 4015613486833 |

## Grill kontaktowy "Panini-T" 1GR

Bardzo wydajny grill kontaktowy z dużą powierzchnią grillową i zintegrowanym timerem – solidna konstrukcja z płytami grillowymi z żeliwa gwarantuje dobrą jakość i czystość podczas przyrządzania potraw.

- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej: szer. 340 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej: szer. 360 x gł. 240 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- Timer: Tak
- właściwości: sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)
- W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

| | Wersja powierzchni grillowej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| "Panini-T" 1R | Ryflowane | 18,4 kg | A150774 | 1 287,- PLN | 4015613717159 |
| "Panini-T" 1G | Gładkie | 18 kg | A150779 | 1 287,- PLN | 4015613717166 |
| "Panini-T" 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 18,6 kg | A150776 | 1 287,- PLN | 4015613717173 |

# Grille kontaktowe “Panini” - Pokrętło MDI

## Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętłem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.

## Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR

Grill kontaktowy “Panini-MDI“ oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętłem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

| | |
|---|---|
| • Materiał płyt grillowych | Żeliwo<br>Emaliowane |
| • Wymiary płyty grillowej górnej | szer. 340 x gł. 220 mm |
| • Wymiary płyty grillowej dolnej | szer. 360 x gł. 285 mm |
| • Sterowanie | Pokrętło MDI |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Regulacja temperatury | Elektronicznie<br>W odstępach co 0,1 °C |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Timer | Tak |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • właściwości | Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu<br>Funkcja pamięci<br>sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut) |
| • W zestawie | 1 szczotka do czyszczenia |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm |

| | Wersja powierzchni grillowej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| "Panini-MDI" 1R | Ryflowane | 18,3 kg | A150974 | 1 522,- PLN | 4015613737881 |
| "Panini-MDI" 1G | Gładkie | 18,1 kg | A150979 | 1 522,- PLN | 4015613737904 |
| "Panini-MDI" 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 18,3 kg | A150976 | 1 522,- PLN | 4015613737911 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

**A150684** | UVP* 1 898,- PLN | GTIN 4015613624679

Po prostu praktyczny – 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.

| | |
|---|---|
| • Materiał płyt grillowych | Żeliwo<br>Emaliowane |
| • Wersja powierzchni grillowej | Ryflowane |
| • Wymiary płyty grillowej górnej | szer. 340 x gł. 220 mm |
| • Wymiary płyty grillowej dolnej | szer. 360 x gł. 230 mm |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Timer | Tak |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm |
| • waga | 18 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Pergamin d gotow. 1/2GN 1x100szt

- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- GTIN: 4015613587110

150678 | UVP* 466,- PLN

## Płyta grillowa GDP 260E-G

**A370037** | UVP* 1 287,- PLN | GTIN 4015613690087

| | |
|---|---|
| Materiał powierzchni do smażenia | Stal |
| Wersja powierzchni do smażenia | Gładkie |
| Wymiary powierzchni pieczenia | szer. 260 x gł. 230 mm |
| Ilość stref grzewczych | 1 |
| Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| właściwości | pojemnik na tłuszcz |
| | osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe |
| Moc przyłączeniowa | 1,2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 330 x gł. 282 x wys. 180 mm |
| waga | 8,8 kg |

## Płyta grillowa GDP 320E-G

| | |
|---|---|
| Materiał powierzchni do smażenia | Stal |
| Wymiary powierzchni pieczenia | szer. 320 x gł. 480 mm |
| Ilość stref grzewczych | 1 |
| Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| właściwości | pojemnik na tłuszcz |
| | osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe |
| Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm |

| | Wersja powierzchni do smażenia | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| GDP 320E-G | Gładkie | 22 kg | A370031 | 2 226,- PLN | 4015613370545 |
| GDP 320E-R | Ryflowane | 21,2 kg | 370035 | 2 383,- PLN | 4015613610894 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Pokrywa grilla GDP 320/650E

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni do smażenia: Folia nieprzywierająca, wymienna
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Wymiary powierzchni pieczenia: szer. 325 x gł. 480 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 220 °C
- Wysokość całkowita z płytą grillową: Zamknięte 490 mm, otwarte 810 mm
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
- waga: 18 kg
- GTIN: 4015613633282

370100 | UVP* 3 009,- PLN

### Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

- wymiary: szer. 315 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802

370101 | UVP* 137,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Płyta grillowa GDP 650E-G

- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- właściwości: pojemnik na tłuszcz; osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Wersja powierzchni do smażenia | Wymiary powierzchni pieczenia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GDP 650E-G | Gładkie | szer. 650 mm<br>gł. 480 mm | 6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 660 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 310 mm | 41 kg | A370032 | 3 440,- PLN | 4015613370552 |
| GDP 650E-GR | 1/2 gładkie,<br>1/2 ryflowane | szer. 650 mm<br>gł. 480 mm | 6 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 660 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 310 mm | 40 kg | 370036 | 3 596,- PLN | 4015613610931 |
| GDP 980E-G | Gładkie | szer. 980 mm<br>gł. 480 mm | 9 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 990 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 310 mm | 68,6 kg | A370039 | 5 470,- PLN | 4015613676548 |
| GDP 980E-GR | 2/3 gładkie,<br>1/3 ryflowana | szer. 980 mm<br>gł. 480 mm | 9 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | szer. 990 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 310 mm | 70 kg | A370139 | 5 592,- PLN | 4015613726465 |

## Płyta grillowa GDP 320G-G

- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Zakres temperatury: 50 °C do 270 °C
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- właściwości: pojemnik na tłuszcz; osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H; Dysze propanowe dołączone do zestawu

| | Wymiary powierzchni pieczenia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GDP 320G-G | szer. 320 mm<br>gł. 480 mm | 4 kW | szer. 325 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 310 mm | 24 kg | A3700331 | 2 853,- PLN | 4015613390932 |
| GDP 650G-G | szer. 650 mm<br>gł. 480 mm | 8 kW | szer. 660 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 310 mm | 44,5 kg | A3700341 | 4 887,- PLN | 4015613390949 |

## Płyta grillowa GPL 320E-G

**A370131** | UVP* 3 009,- PLN | GTIN 4015613724256

Do przyrządzania potraw o zniewalającym aromacie smażenia. Twardo chromowana powierzchnia do smażenia ze specjalnej stali – dzięki wyjątkowo dobremu przewodzeniu ciepła – świetnie nadaje się do smażenia ryb, mięs i warzyw.

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni do smażenia | Stal specjalna, chromowana na twardo |
| • Wersja powierzchni do smażenia | Gładkie |
| • Wymiary powierzchni pieczenia | szer. 320 x gł. 480 mm |
| • Ilość stref grzewczych | 1 |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • właściwości | pojemnik na tłuszcz<br>zdejmowany komin<br>osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe |
| • Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm |
| • waga | 24 kg |

## Salamander grill 6640

**100533** | UVP* 3 514,- PLN | GTIN 4015613733142

Zajmujące niewiele miejsca urządzenie stanowiące połączenie grilla i opiekacza posiada wydajną płytą grillową z 2 załączanymi osobno strefami grzewczymi. Dopływ ciepła w salamandrze można idealnie wyregulować za pomocą rusztu o regulowanej wysokości i płynnej nastawie temperatury. Pełną kontrolę procesu grillowania i opiekania zapewni cyfrowy timer również w godzinach wzmożonego ruchu.

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni do smażenia | Stal specjalna |
| • Wersja powierzchni do smażenia | Gładkie |
| • Wymiary powierzchni pieczenia | szer. 700 x gł. 330 mm |
| • Liczba stref grzewczych płyty grillowej | 2 |
| • Zakres temperatury płyty grillowej | 50 °C do 300 °C |
| • Źródło ciepła w salamandrze | Grzałka promiennikowa |
| • Liczba stref grzewczych w salamandrze | 1 |
| • Możliwość osobnej regulacji stref grzewczych płyty grillowej | Tak |
| • Zakres temperatury salamandra | Do 190 °C |
| • Wymiary rusztu grillowego | Szer. 560 x głęb. 400 mm<br>Dostosowany do GN, 1/1 GN |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Tak |
| • Timer | 30 sekund - 100 minut<br>30 sekund - 100 minut |
| • Pojemnik na tłuszcz | Do płyty grillowej<br>Do salamandra |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa | 6,64 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 718 x gł. 560 x wys. 460 mm |
| • waga | 49,8 kg |

▶ Urządzenie typu kombi, składające się z płyta grillowa salamander

▶ Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
▶ możliwość osobnej regulacji

▶ Salamander z 1 strefą grzewczą
▶ Grzałka promiennikowa



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Patelnia wielofunkcyjna 300

370205 | UVP* 3 635,- PLN | GTIN 4015613653488

| | |
|---|---|
| • Materiał misy | Stal |
| • Wymiary patelni | szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Kran spustowy tłuszczu | Tak |
| • Właściwości | Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym<br>Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo |
| • W zestawie | 1 zatyczka zamykająca |
| • Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm |
| • waga | 23,8 kg |

## Grill wodny 40

370037 | UVP* 5 553,- PLN | GTIN 4015613642024

| | |
|---|---|
| • Wersja powierzchni grillowej | Ruszt |
| • Wymiary powierzchni grilla | szer. 280 x gł. 445 mm |
| • Regulacja temperatury | 3 stopnie |
| • Czas nagrzewania | Ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu |
| • Właściwości | Tacka na wodę 1/1 GN |
| • W zestawie | 1 skrobak do czyszczenia |
| • Moc przyłączeniowa | 4,08 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm |
| • waga | 13,5 kg |

## Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US

| | |
|---|---|
| • Rodzaj rusztu grillowego | Ruszt V (do mięsa) |
| • Wymiary powierzchni grilla | szer. 312 x gł. 483 mm |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Tak |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Rodzaj gazu | Gaz ziemny H<br>Dysze propanowe dołączone do zestawu |
| • W zestawie | Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia |

| | Ilość stref grzewczych | wsad kamieni lawowych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US | 1 | 1 kg | 4 kW | szer. 330 mm<br>gł. 545 mm<br>wys. 285 mm | 21,4 kg | 2006301 | 3 283,- PLN | 4015613404608 |
| Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US | 2 | 2 kg | 8 kW | szer. 660 mm<br>gł. 570 mm<br>wys. 282 mm | 40,6 kg | 2006601 | 5 670,- PLN | 4015613404622 |

### Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 | UVP* 231,- PLN

# Patelnie i grille gazowe

## Stołowa patelnia gazowa TB1000PF

Szybki montaż, łatwa obsługa – praktyczne urządzenie nablatowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.

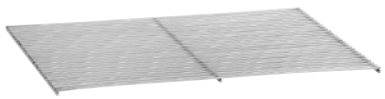
| | |
|---|---|
| • Ilość palników | 3 |
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny |
| • ciśnienie regulacyjne | 50 mbar |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Przyłącze | 1/4" |
| • zużycie | 728 g / godz. |
| • W zestawie | 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar) |
| • Ważna wskazówka | tylko na gaz płynny<br>Tylko do użytku na zewnątrz |
| • Moc przyłączeniowa | 10 kW |

| | Wersja | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **TB1000PF** | Patelnia grillowa | szer. 705 mm<br>gł. 560 mm<br>wys. 275 mm | 13,9 kg | **1061933** | 1 092,- PLN | 4015613685182 |
| **TB1000R** | Ruszt grillowy | szer. 685 mm<br>gł. 565 mm<br>wys. 275 mm | 14,3 kg | **1061533** | 1 166,- PLN | 4015613806600 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
  1 ruszt grillowy
  1 Osłona płomieni
  1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219 UVP* 528,- PLN

### Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882

106217 UVP* 309,- PLN

### Zestaw przylaczy, przemyslowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152 UVP* 383,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Stołowa patelnia gazowa TB1100PF

Stołowa patelnia gazowa kombi to idealne urządzenie do smażenia potraw na zewnątrz: lekka i kompaktowa wersja ułatwia transport, prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym zapewnia elastyczność korzystania z urządzenia praktycznie w każdym miejscu.

| | |
|---|---|
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny |
| • ciśnienie regulacyjne | 50 mbar |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • W zestawie | 1 wąż<br>1 regulator ciśnienia<br>1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża |
| • Ważna wskazówka | tylko na gaz płynny<br>wyłącznie do użytku na zewnątrz |

1062303

1062503

| | Wersja | Ilość palników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TB1100PF** | Patelnia grillowa | 3 | 11 kW | szer. 700 mm<br>gł. 570 mm<br>wys. 270 mm | 18,1 kg | **1062213** | 3 048,- PLN | 4015613846460 |
| **TB1100R** | Ruszt grillowy | 3 | 11 kW | szer. 650 mm<br>gł. 570 mm<br>wys. 270 mm | 17,5 kg | **1062303** | 2 422,- PLN | 4015613527543 |
| **TB1470R** | Ruszt grillowy | 4 | 14,7 kW | szer. 850 mm<br>gł. 555 mm<br>wys. 270 mm | 23 kg | **1062503** | 3 123,- PLN | 4015613660349 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal szlachetna, Stal niklowa
- Skład zestawu:
  1 taca na tłuszcz, stal szlachetna
  1 osłona płomieni, stal szlachetna
  1 ruszt grillowy, stal niklowa
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206 UVP* 857,- PLN

### Patelnia grill. TB1100

- Materiał: Emaliowane, Blacha stalowa
- wymiary: szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613846477

106228 UVP* 763,- PLN

### Patelnia grill. TB1470

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613846484

106229 UVP* 998,- PLN

### Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 530 x gł. 670 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581

106202 UVP* 556,- PLN

### Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395

106210 UVP* 685,- PLN

# Rożna do kurczaków

## Rożen do kurczaków P6

- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

Tak
Rożna z klamrami

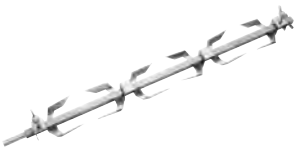
CNS 18/10

| | Pojemność | Ilość rożnów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P6 | 6 kurczaki | 2 | 2,8 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 700 mm<br>gł. 360 mm<br>wys. 530 mm | 31 kg | 215035 | 9 583,- PLN | 4015613417035 |
| P8N | 8 kurczaki | 2 | 3,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 880 mm<br>gł. 430 mm<br>wys. 530 mm | 41 kg | 215036 | 11 931,- PLN | 4015613505381 |
| P12N | 12 kurczaki | 3 | 5 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 880 mm<br>gł. 430 mm<br>wys. 710 mm | 55,6 kg | 215037 | 14 470,- PLN | 4015613505398 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Ruszt z klamrami P6

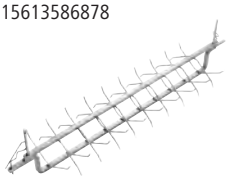
- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



215093 UVP* 489,- PLN

### Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095 UVP* 998,- PLN

### Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892

215096 UVP* 880,- PLN

### Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094 UVP* 583,- PLN

### Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078 UVP* 1 131,- PLN

### Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081 UVP* 998,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Palnik gazowy Paella 2K300

- Materiał: Stal
- Zabezpieczenie zapłonu: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz płynny

▶ Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella

## Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych: 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane: Nie
- Średnica palnika: 300 mm
- Nadaje się do patelni: Ø 360 - 420 mm
- Moc przyłączeniowa: 10,37 kW
- Ważna wskazówka: Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnóg Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)
  Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary: szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613710990

**A153440** UVP* 419,- PLN

## Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych: 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane: Tak
- Średnica palnika: 500 mm
- Nadaje się do patelni: Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa: 22,66 kW
- Ważna wskazówka: Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnóg Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
  Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary: szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613711003

**A153460** UVP* 896,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Trójnóg Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790

A153145 UVP* 94,- PLN

### Trójnóg Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508

A153144 UVP* 153,- PLN

### Trójnóg Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515

A153143 UVP* 74,- PLN

# Patelnia do paelli STP340

- Materiał: Stal
- Wersja powierzchni do smażenia: Polerowana
  stal polerowana strukturalna
- Właściwości rączki: Odporność na wysoką temperaturę
  lakierowany w kolorze czerwonym

| | średnica | Wysokość wewnątrz | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STP340 | 340 mm | 44 mm | 280 mm | szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm | 0,76 kg | A153234 | 47,- PLN | 4015613696911 |
| STP380 | 380 mm | 44 mm | 330 mm | szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm | 1,1 kg | A153238 | 55,- PLN | 4015613696928 |
| STP420 | 420 mm | 47 mm | 370 mm | szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm | 1,4 kg | A153242 | 65,- PLN | 4015613696935 |
| STP460 | 460 mm | 49 mm | 405 mm | szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm | 1,9 kg | A153246 | 76,- PLN | 4015613696942 |
| STP550 | 550 mm | 56 mm | 480 mm | szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm | 3,3 kg | A153255 | 129,- PLN | 4015613696959 |
| STP600 | 600 mm | 52 mm | 535 mm | szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm | 4 kg | A153260 | 153,- PLN | 4015613696966 |
| STP650 | 650 mm | 56 mm | 585 mm | szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm | 5 kg | A153265 | 186,- PLN | 4015613696973 |
| STP700 | 700 mm | 62 mm | 640 mm | szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm | 6,7 kg | A153270 | 264,- PLN | 4015613696980 |
| STP800 | 800 mm | 70 mm | 720 mm | szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm | 11,4 kg | A153280 | 360,- PLN | 4015613696997 |

## Kuchenka gazowa 1K221-T

**A150623** UVP* 215,- PLN GTIN 4015613758633

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 2,2 kW |
| • Palnik gazowy | Palnik pojedynczy |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • średnica naczynia do gotowania | 150 - 270 mm |
| • Ważna wskazówka | wyłącznie do użytku na zewnątrz |
| • Rodzaj gazu | Butan |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm |
| • waga | 1,8 kg |

### Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów á opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613719054

A150625 UVP* 309,- PLN

## Kuchenka gazowa 1K650

| | |
|---|---|
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon ręczny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • ciśnienie regulacyjne | 50 mbar |
| • Rodzaj gazu | Propan |
| | Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu |

| | Ilość pól grzewczych | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kuchenka gazowa 1K650** | 1 | 6,5 kW | 6,5 kW | szer. 350 mm<br>gł. 350 mm<br>wys. 170 mm | 10,8 kg | **1059503** | 3 713,- PLN | 4015613467795 |
| **Kuchenka gazowa 2K1100-H** | 2 | 11 kW<br>(4,5 kW, 6,5 kW) | 11 kW | szer. 350 mm<br>gł. 660 mm<br>wys. 170 mm | 20,2 kg | **1057503** | 5 748,- PLN | 4015613467818 |
| **Kuchenka gazowa 2K1100-N** | 2 | 11 kW<br>(4,5 kW, 6,5 kW) | 11 kW | szer. 660 mm<br>gł. 350 mm<br>wys. 170 mm | 20,2 kg | **1058503** | 5 748,- PLN | 4015613467801 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825

105999 UVP* 321,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Płyty elektryczne

## Płyta elektryczna 1K1500

150320 | UVP* 176,- PLN | GTIN 4015613653631

| | |
|---|---|
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 1,5 kW |
| Średnica pola/pól grzewczych | 185 mm |
| Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm |
| waga | 2,1 kg |

## Płyta elektryczna 2K2500

150310 | UVP* 243,- PLN | GTIN 4015613504117

| | |
|---|---|
| Moc lewego pola grzewczego maks. | 1,5 kW |
| Moc prawego pola grzewczego maks. | 1 kW |
| Średnica lewego pola grzewczego | 190 mm |
| Średnica prawego pola grzewczego | 155 mm |
| Moc przyłączeniowa | 2,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm |
| waga | 4 kg |

## Plyta elektryczna IK2000

105321 | UVP* 3 905,- PLN | GTIN 4015613125954

| | |
|---|---|
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 2 kW |
| Średnica pola/pól grzewczych | 220 mm |
| Ilość stopni mocy | 6 |
| Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm |
| waga | 7,4 kg |

## Płyta elektryczna 1K2300 GL

- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość pól grzewczych: 1
- Ilość stopni mocy: 10

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Średnica pola/pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1K2300 GL | 2,3 kW | 210 mm | 2,3 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 340 mm<br>gł. 420 mm<br>wys. 100 mm | 6,1 kg | 104904 | 2 931,- PLN | 4015613390352 |
| 1K3000 GL | 3 kW | 230 mm | 3 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 455 mm<br>wys. 120 mm | 8 kg | 104906 | 3 870,- PLN | 4015613432540 |

## Płyta elektryczna 2K6000 GLN

- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość pól grzewczych: 2
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 3 kW
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Moc przyłączeniowa: 6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

| | Rozmieszczenie pól grzewczych | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2K6000 GLN | Obok siebie | szer. 700 mm<br>gł. 455 mm<br>wys. 120 mm | 14,7 kg | 104907 | 8 800,- PLN | 4015613432557 |
| 2K6000 GLH | Jeden za drugim | szer. 400 mm<br>gł. 655 mm<br>wys. 120 mm | 13,8 kg | 104913 | 8 683,- PLN | 4015613431161 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Kuchenki indukcyjne

## Kuchenka ind. IK 20

105820 | UVP* 329,- PLN | GTIN 4015613504834

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2000 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 210 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 0 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
- waga: 2,5 kg

## Kuchenka indukcyjna IK 20TC

105848 | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613633381

Efektywna praca dzięki łatwej obsłudze – ustawianie czasu, mocy i temperatury za pomocą funkcji Slide.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2000 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 228 mm
- Ilość stopni mocy: 8
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 5 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
- waga: 3,4 kg

▶ Funkcja Slide

## Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927 | UVP* 841,- PLN | GTIN 4015613666006

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2700 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 260 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa: 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
- waga: 4,8 kg

## Kuchenka indukcyjna 201TC

Kuchenka indukcyjna do zabudowy z wyświetlaczem dotykowym nadaje się idealnie do gotowania otwartego przy sali jadalnej oraz do bufetów.

2,0 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Nadaje się do zabudowy: Tak

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 201TC | 2000 W | 2 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 320 mm<br>gł. 340 mm<br>wys. 75 mm | 3,58 kg | 105827 | 661,- PLN | 4015613819815 |
| 351TC | 3500 W | 3,5 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 320 mm<br>gł. 340 mm<br>wys. 98 mm | 4,55 kg | 105860 | 775,- PLN | 4015613818368 |

## Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

105936S | UVP* 974,- PLN | GTIN 4015613607061

Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran.

3,0 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc przedniego pola grzewczego maks.: 1300 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks.: 1800 W
- Średnica przedniego pola grzewczego: 180 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego: 180 mm
- Ilość stopni mocy: 8
- Nastawa czasu: 0 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
- waga: 4,5 kg

▶ Możliwość zabudowy

▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1

Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.

| | |
|---|---|
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3000 W |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 230 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Nastawa czasu | 1 do 180 minut |
| • Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm |
| • waga | 5,4 kg |

| | Materiał powierzchni grzewczej | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| IK 30TC-1 | Szkło | 105991 | 1 037,- PLN | 4015613698946 |
| IK 30TCS-1 | SCHOTT CERAN® | 105991S | 1 209,- PLN | 4015613714882 |

## Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

105926 UVP* 1 859,- PLN GTIN 4015613728650

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal |
| | Z powłoką |
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3500 W |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 235 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Nastawa czasu | 1 do 180 minut |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm |
| • waga | 8,1 kg |

## Kuchenka indukcyjna IK 35TC

| | |
|---|---|
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3500 W |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 228 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Nastawa czasu | 0 do 180 minut |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | Gotowe do podłączenia |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm |
| • waga | 7,5 kg |

| | Materiał powierzchni grzewczej | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| IK 35TC | Szkło | 105843 | 1 131,- PLN | 4015613633329 |
| IK 35TCS | SCHOTT CERAN® | 105843S | 1 248,- PLN | 4015613638300 |

## Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859 | UVP* 1 248,- PLN | GTIN 4015613746791

Gotowanie na najwyższym poziomie, a do tego mobilność i oszczędność miejsca – dzięki bagnetowej sondzie temperatury kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W pozwala precyzyjnie przyrządzić takie dania jak steki. W połączeniu z dokładnym ustawieniem mocy, temperatury i czasu każda potrawa będzie udana.

STAINLESS STEEL

3,5 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3500 W |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 240 mm |
| • Ilość stopni mocy | 17 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Nastawa czasu | 1 do 180 minut |
| • Bagnetowa sonda temperatury | Tak |
| | Długość przewodu 50 cm |
| • Właściwości | Filtr przeciwtłuszczowy |
| | Uchwyt bagnetowej sondy temperatury |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 430 x wys. 120 mm |
| • waga | 7,3 kg |

▶ Kuchenka indukcyjna z bagnetową sondą temperatury
▶ Precyzyjne przyrządzanie potraw

## Kuchenka indukcyjna IK 35TC, XL

105821 | UVP* 1 585,- PLN | GTIN 4015613680255

IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm

STAINLESS STEEL

3,5 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3500 W |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 300 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Nastawa czasu | 1 do 180 minut |
| • Moc przyłączeniowa | 3,58 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm |
| • waga | 9,1 kg |

## Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW

105837 | UVP* 1 221,- PLN | GTIN 4015613520643

STAINLESS STEEL

3,5 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | SCHOTT CERAN® |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3500 W |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 228 mm |
| • Ilość stopni temperatury | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm |
| • waga | 7,2 kg |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829 | UVP* 1 287,- PLN | GTIN 4015613682853

Czy to w bufecie, cateringu czy food trucku – sprawdzi się w każdym obszarze zastosowania. Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi stanowi idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu.

CNS 18/10 | 3,5 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3500 W |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 240 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Właściwości | oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm |
| • waga | 6,5 kg |

## Kuchenka ind. IK 35dpS

105854 | UVP* 1 037,- PLN | GTIN 4015613725024

3,5 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | SCHOTT CERAN® |
| • Moc lewego pola grzewczego maks. | 2000 W |
| • Moc prawego pola grzewczego maks. | 1500 W |
| • Średnica lewego pola grzewczego | 210 mm |
| • Średnica prawego pola grzewczego | 210 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Nastawa czasu | 0 do 180 minut |
| • Interwały ustawienia czasu | 5 min. |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm |
| • waga | 5,3 kg |

## Kuchenka ind. IK 3342

105858 | UVP* 1 366,- PLN | GTIN 4015613725031

Kuchenka indukcyjna z 3 polami grzewczymi do indywidualnego użytku. W zależności od rodzaju przyrządzanej potrawy istnieje możliwość rozdziału mocy 3400 W odpowiednio na 3 lub 2 pola grzewcze.

3,4 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks. | 2000 W |
| • Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, maks. | 1000 W |
| • Moc całkowita pól grzewczych z lewej strony, maks. | 2000 W |
| • Moc prawego pola grzewczego maks. | 1400 W |
| • Rozmieszczenie pól grzewczych | 2 z lewej strony, 1 z prawej strony |
| • Średnica pola grzewczego z przodu z lewej strony | 207 mm |
| • Średnica pola grzewczego z tyłu z lewej strony | 106 mm |
| • Średnica prawego pola grzewczego | 207 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Nastawa czasu | 1 do 180 minut |
| • Moc przyłączeniowa | 3,4 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm |
| • waga | 6,1 kg |

## Kuchenka indukcyjna 2P 35-1 TCK

Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nablatowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 2 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość zmiany między poziomami mocy a temperaturą jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 2
- Średnica pola/pól grzewczych: 280 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka: Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- wymiary: szer. 434 x gł. 900 x wys. 233 mm

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | Przyłącze urządzenia | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2P 35-1 TCK | 3500 W | 7 kW<br>400 V<br>50-60 Hz | 3 NAC | 24,6 kg | 105760 | 3 111,- PLN | 4015613803869 |
| 2P 50-1 TCK | 5000 W | 10 kW<br>400 V<br>50-60 Hz | 3 NAC | 20,8 kg | 105761 | 4 688,- PLN | 4015613803852 |

## Kuchenka indukcyjna 4P 35-1 TCK

Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjnajako urządzenie nablatowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 4 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość regulacji za pomocą poziomów mocy lub temperatury jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 4
- Średnica pola/pól grzewczych: 280 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka: Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- wymiary: szer. 792 x gł. 900 x wys. 234 mm

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | Przyłącze urządzenia | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4P 35-1 TCK | 3500 W | 14 kW<br>400 V<br>50-60 Hz | 2 x 3 NAC | 33,9 kg | 105762 | 4 770,- PLN | 4015613803845 |
| 4P 50-1 TCK | 5000 W | 20 kW<br>400 V<br>50-60 Hz | 2 x 3 NAC | 36,6 kg | 105763 | 8 209,- PLN | 4015613803838 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa 2P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 360 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613841779

105769 UVP* 383,- PLN

### Podstawa 4P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 720 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613841786

105770 UVP* 544,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922 | UVP* 2 226,- PLN | GTIN 4015613728636

Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!

STAINLESS STEEL

5 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 5000 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 280 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Moc przyłączeniowa: 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
- waga: 10 kg

## Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893 | UVP* 3 831,- PLN | GTIN 4015613745718

Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie nablatowe, jak iurządzenie zamontowane przy bufecie. Moc 7000W można dowolnie rozdzielać na obydwa pola grzewcze, odpowiednio do zapotrzebowania – do szybkiego gotowania lub mocnego smażenia lewe pole grzewcze może osiągać moc nawet do 5000W.

STAINLESS STEEL

7 kW

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Maks. moc lewego pola grzewczego w przypadku zwiększenia mocy: 5000 W
- Moc przy zwiększeniu mocy, prawe pole grzewcze maks.: 2000 W
- Moc lewego pola grzewczego maks.: 3500 W
- Moc prawego pola grzewczego maks.: 3500 W
- Średnica lewego pola grzewczego: 235 mm
- Średnica prawego pola grzewczego: 235 mm
- Ilość stopni mocy: 11 / 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Właściwości: oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,85 m
- Moc przyłączeniowa: 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 715 x gł. 485 x wys. 140 mm
- waga: 14,8 kg

▶ Możliwość zastosowania jako urządzenie nablatowe lub do zabudowy

## Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z

**105862** UVP* 3 283,- PLN GTIN 4015613746807

▶ Większa elastyczność podczas gotowania
▶ 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne

Trudno wyobrazić sobie większą elastyczność – 7,2 kW można rozdzielić na 4 pola grzewcze lub na 2 strefy indukcyjne. Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię indukcyjną, używając garnków o różnych rozmiarach i kształtach.

7,2 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Tworzywo sztuczne |
| • Wersja stref grzewczych | 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne |
| • Materiał powierzchni grzewczej | SCHOTT CERAN® |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 1,8 kW / 3 kW |
| • Średnica pola grzewczego | 220 mm |
| • Moc stref indukcyjnych | 3 kW / 4 kW |
| • Wymiary stref indukcyjnych | 220 x 400 mm |
| • Ilość stopni mocy | 9 |
| • Nastawa czasu | 1 do 99 minut |
| • Moc przyłączeniowa | 7,2 kW \| 400 V \| 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 2 NAC |
| • wymiary | szer. 590 x gł. 520 x wys. 60 mm |
| • waga | 13,5 kg |

## Kuchnia ind. 1PAL 2,5kW, US

**A105942** UVP* 7 196,- PLN GTIN 4015613370156

CNS 18/10

2,5 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | SCHOTT CERAN® |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 2500 W |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 230 mm |
| • Ilość stopni mocy | Bezstopniowo |
| • Moc przyłączeniowa | 2,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm |
| • waga | 7,5 kg |

## Płyta indukcyjna ITH 35S-220

CNS 18/10

3,5 kW

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | SCHOTT CERAN® |
| • Ilość stopni mocy | 9 |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |

▶ Moc pola grzewczego: 1,8 kW
▶ Zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW
▶ Moc tylnego pola grzewczego do 1,8 kW
▶ Moc całkowita maks.: 3,5 kW

| | Ilość pól grzewczych | Moc pola/pól grzewczych maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITH 35S-220 | 1 | 3500 W | szer. 340 mm<br>gł. 400 mm<br>wys. 110 mm | 8,1 kg | 105984 | 7 509,- PLN | 4015613676623 |
| ITH 35ZS-210 | 2 | 1800 W | szer. 340 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 110 mm | 11,1 kg | 105985 | 9 583,- PLN | 4015613676630 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Płyta indukcyjna ITH 35-265

Płyta indukcyjna o dużej mocy wyróżnia się przede wszystkim nieskomplikowaną i intuicyjną regulacją mocy.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 1
- Ilość stopni mocy: 20
- wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Średnica pola/pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITH 35-265 | 3500 W | 265 mm | 3,5 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | 8,9 kg | 105994 | 8 992,- PLN | 4015613712680 |
| ITH 50-230 | 5000 W | 230 mm | 5 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | 12,3 kg | 105995 | 15 253,- PLN | 4015613712697 |

## Płyta indukcyjna ITH 80-320

105978 | UVP* 8 209,- PLN | GTIN 4015613729695

Duża moc – duże pole grzewcze. Przenośna płyta indukcyjna o mocy 8 kW pomieści garnek o średnicy do 320 mm, pozwalając przygotować kuchenne specjały w dużych ilościach.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 8000 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 320 mm
- Ilość stopni mocy: 6
- Moc przyłączeniowa: 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 500 x gł. 540 x wys. 245 mm
- waga: 20,6 kg

## Kuchenka indukcyjna z wokiem IKIW 70

105800 | UVP* 2 540,- PLN | GTIN 4015613788104

Masz ochotę na pyszne danie z woka, a do tego chciałbyś podsmażyć krewetki? Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego w postaci przenośnego urządzenia nablatowego bez problemu spełni Twoje życzenie. Oba pola grzewcze można załączać osobno – dotyczy to zarówno mocy każdego pola, która wynosi 3500 W, jak i timera.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Materiał misy: Szkło
- Maks. moc kuchenki indukcyjnej: 3,5 kW
- Maks. moc woka indukcyjnego: 3,5 kW
- Średnica pola grzewczego: 240 mm
- Średnica misy: 270 mm
- Ilość stopni mocy: 17
- Zakres temperatury: 35 °C do 240 °C
- Nastawa czasu: 1 do 180 minut
- Ważna wskazówka: Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
- Moc przyłączeniowa: 7 kW | 230 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 2 x 1 NAC
- wymiary: szer. 680 x gł. 435 x wys. 145 mm
- waga: 11 kg

# Woki indukcyjne

## Wok indukcyjny IW35

105986 | UVP* 1 444,- PLN | GTIN 4015613680217

| | |
|---|---|
| Materiał misy | Szkło |
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 3,5 kW |
| Średnica misy | 260 mm |
| Ilość stopni mocy | 10 |
| Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| Nastawa czasu | 1 do 180 minut |
| Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm |
| waga | 7,5 kg |

## Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

105732 | UVP* 4 496,- PLN | GTIN 4015613706498

Przenośny wok indukcyjny o mocy 3500 W,dysponujący 10 stopniami mocy, oferuje maksymalną elastyczność zastosowania. Pod względem wizualnym urządzenie wyróżnia się niecką na wok, wykonaną z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN ® oraz dotykowym panelem obsługowo-kontrolnym z wyświetlaczem cyfrowym.

| | |
|---|---|
| Materiał misy | SCHOTT CERAN® |
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 3,5 kW |
| Średnica misy | 260 mm |
| Ilość stopni mocy | 10 |
| Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| Nastawa czasu | 1 do 180 minut |
| właściwości | 2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi |
| Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm |
| waga | 8,2 kg |

## Patelnia ind. wok 3kW, US

105840 | UVP* 9 383,- PLN | GTIN 4015613468235

| | |
|---|---|
| Materiał misy | SCHOTT CERAN® |
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 3 kW |
| Średnica misy | 300 mm |
| Ilość stopni mocy | Bezstopniowo |
| Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm |
| waga | 8,5 kg |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

105997 | UVP* 1 428,- PLN | GTIN 4015613715766

Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.

| | |
|---|---|
| Materiał misy | Szklano-ceramiczna płyta kuchenna |
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 3,5 kW |
| Średnica misy | 260 mm |
| Ilość stopni mocy | 10 |
| Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| właściwości | 2 wentylatory |
| Moc przyłączeniowa | 3,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm |
| waga | 6,8 kg |

## Wok indukcyjny IW 50

105929 | UVP* 2 461,- PLN | GTIN 4015613729688

Mobilny i niezwykle wydajny – obsługa woka indukcyjnego o mocy 5 kW jest bardzo prosta i odbywa się poprzez regulację mocy na panelu dotykowym.

| | |
|---|---|
| Materiał misy | Szkło |
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 5 kW |
| Średnica misy | 280 mm |
| Ilość stopni mocy | 10 |
| Moc przyłączeniowa | 5 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 400 x gł. 525 x wys. 195 mm |
| waga | 10,7 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Patelnia wok stal, 360mm

- Materiał: Stal
- Pojemność: 5 l
- Średnica: 360 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313

A105960 | UVP* 583,- PLN

### Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075

105981 | UVP* 528,- PLN

## Wok indukcyjny 30/293

Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.

| | |
|---|---|
| • Materiał misy | szkło ceramiczne EuroKera |
| • Średnica misy | 293 mm |
| • Ilość stopni mocy | 20 |
| • właściwości | 2 wentylatory |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm |

▶ Materiał: ceramika szklana EuroKera

▶ Moc pola grzewczego:
3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W

▶ Detekcja garnka
▶ 2 wentylatory

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 30/293 | 3 kW | 3 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | 9 kg | 105871 | 8 992,- PLN | 4015613712635 |
| 35/293 | 3,5 kW | 3,5 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | 9 kg | 105872 | 9 775,- PLN | 4015613712642 |
| 50/293 | 5 kW | 5 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | 12,6 kg | 105873 | 16 427,- PLN | 4015613712659 |
| 70/293 | 7 kW | 7 kW<br>400 V<br>50/60 Hz | 12,6 kg | 105874 | 17 209,- PLN | 4015613712666 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wok indukcyjny IW 80

**105890** | UVP* 8 409,- PLN | GTIN 4015613729701

Wok indukcyjny to urządzenie nablatowe o doskonałych parametrach – niecka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła zapewnia najwyższy komfort gotowania.

| | |
|---|---|
| Materiał misy | Szkło |
| Moc pola/pól grzewczych maks. | 8 kW |
| Średnica misy | 370 mm |
| Ilość stopni mocy | 6 |
| Moc przyłączeniowa | 8 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| wymiary | szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm |
| waga | 22,2 kg |

▶ Doskonała moc grzewcza

▶ Materiał powierzchni grzewczej: szkło
▶ średnica wgłębienia: 370 mm

▶ Moc pola grzewczego: 8 kW

▶ Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła

### Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 195 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274

**105731** | UVP* 254,- PLN

# Patelnie uniwersalne

## Patelnia wielofunkcyjna 37 cm

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne, Powłoka nieprzywierająca
- Wykonanie wewnątrz

| | Średnica wewnętrzna | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Patelnia wielofunkcyjna 37 cm | 360 mm | 7 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm | 3,5 kg | 150121 | 231,- PLN | 4015613655574 |
| Patelnia uniwersalna 41cm | 380 mm | 4 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm | 3,3 kg | A150114G | 188,- PLN | 4015613418629 |
| Patelnia uniw. "Grande" 41cm | 380 mm | 8 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm | 3,7 kg | A150118G | 215,- PLN | 4015613419688 |
| Patelnia uniwersalna 55cm | 515 mm | 10 l | 1,6 kW 230 V 50 Hz | szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm | 4,8 kg | A150155 | 421,- PLN | 4015613363752 |

## Patelnia uniwersalna 40x30

150340 | UVP* 215,- PLN | GTIN 4015613505169

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne, Powłoka nieprzywierająca
- Wykonanie wewnątrz
- Pojemność: 7,5 l
- Wymiary wewnętrzne: szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm
- Moc przyłączeniowa: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm
- waga: 3,2 kg



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10

- Wymiary komory: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- W zestawie: pokrywa, składane, zdejmowane

| | Ilość komór | Kranik spustowy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1KA10 | 1 | Nie | 1 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 270 mm<br>gł. 350 mm<br>wys. 240 mm | 5,6 kg | A120465 | 935,- PLN | 4015613659497 |
| 2KA20 | 2 | Tak | 2 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 535 mm<br>gł. 370 mm<br>wys. 240 mm | 11,2 kg | A120466 | 1 949,- PLN | 4015613659503 |

## Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467 | UVP* 1 013,- PLN | GTIN 4015613718705

- Wymiary komory: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- właściwości: ruszt do odkładania kiełbasek: wyjmowany
  pokrywa montowana na stałe, składana
  Pokrywę zdemontować za pomocą śrub radełkowanych
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
- waga: 6 kg

## Grill rolkowy do parówek 7181

104922 | UVP* 1 640,- PLN | GTIN 4015613731704

7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.

- Ilość kółek: 7
- Długość wałka: 460 mm
- Ilość stref grzewczych: 2
- Podział stref grzewczych: Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
- Wielkość wsadu dla kiełbasek: 18
- Zakres temperatury: 20 °C do 110 °C
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- właściwości: Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek
  Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki dołączonemu rusztowi
- Moc przyłączeniowa: 0,59 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm
- waga: 13,3 kg

### Pokrywa do grilla rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

104923 | UVP* 646,- PLN

## Urządzenie do hot-dogów, prostkątne

- Średnica cylindra szklanego: 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego: 240 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 100 °C
- właściwości: Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
- Moc przyłączeniowa: 0,8 kW | 230 V | 50 Hz

A120407

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Urządzenie do hot-dogów, prostkątne | szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm | 5,2 kg | A120406 | 1 103,- PLN | 4015613432595 |
| Urządzenie do hot-dogów, okrągłe | szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm | 4,8 kg | A120407 | 1 025,- PLN | 4015613432601 |

## Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty

A120408 UVP* 1 495,- PLN GTIN 4015613443065

- Średnica cylindra szklanego: 200 mm
- Wysokość cylindra szklanego: 240 mm
- Zakres temperatury: 40 °C do 100 °C
- Ze szpikulcami: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,96 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
- waga: 7,6 kg

## Urządzenie do hot dogów T4

A120409 UVP* 661,- PLN GTIN 4015613610603

Do perfekcyjnego przygotowania hot dogów: ten posiadający 4 szpikulce opiekacz uzupełni Państwa wyposażenie do przygotowywania hot dogów.

- Ilość szpikulców: 4
- Zakres temperatury do: 80 °C
- Moc przyłączeniowa: 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm
- waga: 2,8 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Osłona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon | Przystosowane do: Cylinder szklany do hot-dogów Ø 200 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 200 x wys. 3 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105

A120430 UVP* 29,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Urządzenie do hot-dogów

A120401 | UVP* 1 557,- PLN | GTIN 4015613370521

| | |
|---|---|
| Średnica cylindra szklanego | 195 mm |
| Wysokość cylindra szklanego | 245 mm |
| Zakres temperatury | 30 °C do 90 °C |
| właściwości | Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L |
| Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 260 x gł. 295 x wys. 360 mm |
| waga | 6,9 kg |

## Krajalnica do kiełbasek curry 10M1750M

120579 | UVP* 661,- PLN | GTIN 4015613505152

| | |
|---|---|
| Grubość plastra | 17,5 mm |
| Rodzaj noża | 10 zamontowanych na stałe noży |
| Maks. liczba odcinków kiełbasy | 11 |
| Szerokość wewnątrz | 210 mm |
| Obsługa | Ręcznie |
| wymiary | szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm |
| waga | 2,3 kg |

## Krajalnica do kiełbasek curry DRM3500E

120599 | UVP* 1 166,- PLN | GTIN 4015613756851

| | |
|---|---|
| Grubość plastra | 14 - 35 mm |
| Regulowana grubość plastrów | Tak |
| Rodzaj noża | Nóż trójkątny |
| Średnica leja do napełniania | 41,5 mm |
| właściwości | Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce |
| Moc przyłączeniowa | 0,042 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm |
| waga | 4 kg |

## Krajalnica do kiełbasek curry DSM3500E

120578 | UVP* 1 115,- PLN | GTIN 4015613505138

| | |
|---|---|
| Grubość plastra | 5 - 35 mm |
| Regulowana grubość plastrów | Tak |
| Rodzaj noża | Nóż sierpowaty podwójny |
| Średnica leja do napełniania | 47 mm |
| Funkcja automatycznego włączania | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,135 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm |
| waga | 6,9 kg |

### Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063

120582 | UVP* 149,- PLN

## Urządzenie do gotowania ryżu1,8L SD

**150528** | UVP* 215,- PLN | GTIN 4015613672199

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 1,8 l |
| • Ilość porcji ryżu | 2 - 10 porcji |
| • Garnek wewnętrzny | Powłoka nieprzywierająca |
| • Funkcje | Gotowanie |
| | Gotowanie na parze |
| | Utrzymanie ciepła |
| • Moc przyłączeniowa | 0,7 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm |
| • waga | 2,7 kg |

## Urządzenie do gotowania ryżu 8L W

| | |
|---|---|
| • Garnek wewnętrzny | Powłoka nieprzywierająca |
| | Odporność na wysoką temperaturę |
| | Możliwość wyjęcia |
| • Funkcje | Gotowanie |
| | Utrzymanie ciepła |
| • Właściwości | Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem |

| | Pojemność | Ilość porcji ryżu | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8L W | 8 l | 25 - 40 porcji | 1,95 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 440 mm gł. 340 mm wys. 360 mm | 6,5 kg | 150533 | 712,- PLN | 4015613758749 |
| 12L W | 12 l | 40 - 60 porcji | 2,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 500 mm gł. 440 mm wys. 370 mm | 9,8 kg | 150538 | 830,- PLN | 4015613746814 |

## Urządzenie do gotowania ryżu 8L

**A150513** | UVP* 935,- PLN | GTIN 4015613405698

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 8 l |
| • Ilość porcji ryżu | 25 - 40 porcji |
| • Garnek wewnętrzny | Powłoka nieprzywierająca |
| | Odporność na wysoką temperaturę |
| • Funkcje | Gotowanie |
| | Utrzymanie ciepła |
| • Właściwości | Bardzo duże uchwyty |
| | Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem |
| • Moc przyłączeniowa | 1,95 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 385 x gł. 480 x wys. 345 mm |
| • waga | 10 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Urządzenie do got. ryżu, 12l

150529 | UVP* 1 522,- PLN | GTIN 4015613666396

| | |
|---|---|
| Pojemność | 12 l |
| Ilość porcji ryżu | 40 - 60 porcji |
| Garnek wewnętrzny | Powłoka nieprzywierająca |
| | Odporność na wysoką temperaturę |
| Funkcje | Gotowanie |
| | Utrzymanie ciepła |
| Właściwości | Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem |
| Moc przyłączeniowa | 2,85 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm |
| waga | 15,7 kg |

## Urządzenie do gotowania ryżu, gazowe 10L

1505393 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613752860

| | |
|---|---|
| Materiał | Aluminium |
| | Emaliowane |
| | Stal szlachetna |
| Pojemność | 10 l |
| Ilość porcji ryżu | 50 porcji |
| Garnek wewnętrzny | Aluminium |
| | Możliwość wyjęcia |
| | Odporność na wysoką temperaturę |
| Funkcje | Gotowanie |
| | Utrzymanie ciepła |
| Rodzaj gazu | Gaz płynny |
| ciśnienie regulacyjne | 50 mbar |
| Palnik gazowy | Palnik pojedynczy |
| Płomień pilotowy | Tak |
| Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| Ważna wskazówka | Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz |
| | dostawa bez zestawu do podłączenia gazu |
| Moc przyłączeniowa | 5,6 kW |
| wymiary | szer. 600 x gł. 490 x wys. 452 mm |
| waga | 14,8 kg |

### Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180 | UVP* 583,- PLN

## Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512 | UVP* 920,- PLN | GTIN 4015613396286

| | |
|---|---|
| Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu | 8,5 kg |
| Garnek wewnętrzny | Powłoka nieprzywierająca |
| | Odporność na wysoką temperaturę |
| Właściwości | Bardzo duże uchwyty |
| Moc przyłączeniowa | 0,11 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 400 x gł. 465 x wys. 395 mm |
| waga | 7,8 kg |

# Tostery

## Toster TS20Sli

100282 | UVP* 254,- PLN | GTIN 4015613680262

Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Wielkość otworu | 270 x 38 mm |
| • Ilość stopni przyrumienienia | 6 |
| • Funkcje | Opiekanie<br>Rozmrażanie |
| • Moc przyłączeniowa | 1,3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm |
| • waga | 2,2 kg |

## Toster TBRB20

Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.

STAINLESS STEEL

| | |
|---|---|
| • Wielkość otworu | 140 x 35 mm |
| • Funkcje | Rozmrażanie<br>Podgrzewanie<br>Opiekanie jednostronne (bajgiel)<br>Opiekanie |
| • Ilość stopni przyrumienienia | 6 |
| • W zestawie | Nakładka na bułeczki, zdejmowana |

| | Ilość otworów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TBRB20 | 2 | 0,88 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 340 mm<br>gł. 215 mm<br>wys. 220 mm | 1,4 kg | 100373 | 192,- PLN | 4015613808789 |
| TBRB40 | 4 | 1,48 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 325 mm<br>gł. 280 mm<br>wys. 170 mm | 2,3 kg | 100374 | 309,- PLN | 4015613806624 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Toster TS40

- Wielkość otworu: 145 x 20 mm
- Funkcje: Opiekanie
- Nastawa czasu: 1 do 5 minut
- Obsługa: 1 dźwignia (ręczne wysuwanie)
  przełącznik wyboru do uruchamiania
  przegródek (zgrupowanych po dwie)
- Właściwości: sygnał dźwiękowy po upływie czasu

| | Ilość otworów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TS40 | 4 | 1,8 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 300 mm<br>gł. 250 mm<br>wys. 220 mm | 4,2 kg | 100292 | 661,- PLN | 4015613739908 |
| TS60 | 6 | 2,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 405 mm<br>gł. 275 mm<br>wys. 220 mm | 5,6 kg | 100197 | 1 013,- PLN | 4015613670911 |

## Toster przelotowy Mini-XS

100273 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613719023

Toster przelotowy w wyjątkowo wąskiej wersji znajdzie dla siebie miejsce nawet w najmniejszej kuchni lub na najmniejszym stoliku w bufecie. Niezwykle wydajny toster – mimo niewielkich rozmiarów – jest w stanie przygotować do 90 kromek tostowych lub połówek bułki w ciągu godziny.

- Wydajność / godzina: Ok. 90 tostów
- Przystosowane do: Tost
  Tost typu Sandwich
  Bajgle lub połówki bułki
- Funkcje: Grzałka górna / dolna (tost)
  Grzałka górna (bułeczka)
  Grzałka dolna (bułeczka)
- Czas nagrzewania: 5 minut
- właściwości: Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 235 x gł. 655 x wys. 395 mm
- waga: 11,6 kg

▶ Toster przelotowy w formacie XS
▶ szerokość: 23,5 cm

▶ możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
▶ funkcje: grzałka górna/dolna, grzałka górna, grzałka dolna

## Toster przelotowy "Mini"

- Przystosowane do
- Funkcje
- Czas nagrzewania
- właściwości

Bułeczka
Tost typu Sandwich
Tost
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Tryb czuwania
15 - 20 minut
Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła

A100205

| | Wydajność / godzina | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| "Mini" | Ok. 75 tostów | 1,34 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 285 mm<br>gł. 420 mm<br>wys. 390 mm | 13,5 kg | 100211 | 1 949,- PLN | 4015613505473 |
| DLT150-1 | Ok. 150 tostów | 2,24 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 370 mm<br>gł. 420 mm<br>wys. 390 mm | 16,1 kg | A100205 | 2 579,- PLN | 4015613421490 |

## Opiekacz do tostów, pojedynczy

- Źródło ciepła
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- W zestawie

Promiennik grzewczy kwarcowy
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
15 min.
1 szczypce do tostów

| | Ilość poziomów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Opiekacz do tostów, pojedynczy | 1 | 1,7 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 370 mm<br>wys. 285 mm | 7,8 kg | A151300 | 818,- PLN | 4015613388601 |
| Toster/opiekacz, podwójny | 2 | 3 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 370 mm<br>wys. 405 mm | 10,3 kg | A151600 | 1 013,- PLN | 4015613385549 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Szczypce do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119

A151301 UVP* 53,- PLN

A151600

- Wysokość wewnątrz, na: 50 mm


*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Naleśnikarka 1CP400

- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- W zestawie

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
1 łopatka do rozprowadzania ciasta

- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość płyt do naleśników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1CP400 | 1 | 3 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 450 mm<br>gł. 510 mm<br>wys. 245 mm | 21 kg | 104458 | 1 757,- PLN | 4015613735931 |
| 2CP400 | 2 | 6 kW<br>2 x 230 V<br>50/60 Hz | szer. 860 mm<br>gł. 510 mm<br>wys. 245 mm | 40 kg | 104457 | 3 072,- PLN | 4015613731742 |

## Naleśnikarka 1CP400G

- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Palnik gazowy

- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

- ciśnienie regulacyjne
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
150 °C do 300 °C
Połączenie palnika jednopierścieniowego i gwiazdowego
Zapłon elektroniczny z baterią
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
20 mbar
1 bateria, AA
Zestaw podłączeniowy do gazu

| | Ilość płyt do naleśników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1CP400G | 1 | 3 kW | szer. 450 mm<br>gł. 500 mm<br>wys. 250 mm | 17 kg | 1043613 | 1 874,- PLN | 4015613746883 |
| 2CP400G | 2 | 6 kW | szer. 850 mm<br>gł. 520 mm<br>wys. 230 mm | 30,4 kg | 1043623 | 3 361,- PLN | 4015613746890 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Nóż do obracania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094

104500 UVP* 37,- PLN

### Łopatka do rozprowadzania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100

104501 UVP* 51,- PLN

### Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180 UVP* 583,- PLN

# Gofrownice

## Gofrownica 1HW211

Gofrownica z jednostką odpiekową w kształcie serca wyróżnia się dobrą przewodnością ciepła żeliwnych płyt grzewczych, solidnym wykonaniem i wysoką wydajnością. Osobny włącznik/wyłącznik umożliwia ponadto nieskomplikowane i dostosowane do potrzeb użytkowanie.

- Materiał płyt grzewczych: Żeliwo, emaliowane
- Wersja płyty/płyt grzewczych: Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C

- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość jednostek odpiekowych | Kształt gofra | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1HW211 | 1 | Gofr w kształcie serca | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm | 15,4 kg | 370174 | 1 992,- PLN | 4015613735771 |
| 2HW211 | 2 | Gofr w kształcie serca | 4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm | 32,5 kg | 370191 | 3 635,- PLN | 4015613731728 |
| 1BW160-101 | 1 | Gofr brukselski | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm | 21,8 kg | 370175 | 1 992,- PLN | 4015613735832 |
| 2BW160-101 | 2 | Gofr brukselski | 4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm | 44,5 kg | 370193 | 3 635,- PLN | 4015613731735 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Gofrownice - Pokrętło MDI

## Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface" i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętłem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej.
Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.

## Gofrownica MDI 1HW211

Doskonałe warunki dla idealnego gofra: solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętłem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy. Ponadto żeliwne płyty grzewcze z jednostką odpiekową w kształcie serca zapewniają dobrą przewodność ciepła.

| | |
|---|---|
| • Materiał płyt grzewczych | Żeliwo<br>Emaliowane |
| • Wersja płyty/płyt grzewczych | Zamontowane na stałe |
| • Sterowanie | Pokrętło MDI |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Timer | Tak |
| • właściwości | Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu<br>Funkcja pamięci<br>sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut) |

- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość jednostek odpiekowych | Kształt gofra | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MDI 1HW211 | 1 | Gofr w kształcie serca | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm | 17 kg | 370197 | 2 250,- PLN | 4015613747750 |
| MDI 2HW211 | 2 | Gofr w kształcie serca | 4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 225 mm | 33,8 kg | 370198 | 4 144,- PLN | 4015613747767 |
| MDI 1BW160-101 | 1 | Gofr brukselski | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 460 mm wys. 245 mm | 23,4 kg | 370195 | 2 250,- PLN | 4015613747729 |
| MDI 2BW160-101 | 2 | Gofr brukselski | 4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 460 mm wys. 245 mm | 47,2 kg | 370196 | 4 144,- PLN | 4015613747743 |

# Gofrownica MDI 1HW-AL

Prościej i przejrzyściej się nie da: gofrownica obsługiwana pokrętłem, wyposażona w wyświetlacz cyfrowy i timer. Do tego jeszcze sygnał dźwiękowy. Reasumując: optymalne warunki dla wypieku gofrów o niezmiennej jakości.

| | |
|---|---|
| • Materiał płyt grzewczych | Aluminium<br>Z powłoką |
| • Ilość jednostek odpiekowych | 1 |
| • Wersja płyty/płyt grzewczych | Zamontowane na stałe |
| • Sterowanie | Pokrętło MDI |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Timer | Tak |
| • właściwości | Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu<br>Funkcja pamięci<br>sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut) |

| | Kształt gofra | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MDI 1HW-AL | Gofr w kształcie serca | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 10,9 kg | 370270 | 1 741,- PLN | 4015613758213 |
| MDI 1BW-AL | Gofr brukselski | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 10,4 kg | 370271 | 1 741,- PLN | 4015613758220 |
| MDI Bubble 2070 | Bubble | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 410 mm wys. 255 mm | 9,8 kg | 370281 | 1 741,- PLN | 4015613796383 |
| MDI Churros 2210 | Churros | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 302 mm gł. 460 mm wys. 510 mm | 11,4 kg | 370290 | 1 741,- PLN | 4015613809915 |
| MDI Donut 900 | Donat | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 9,4 kg | 370274 | 1 741,- PLN | 4015613758251 |
| MDI Lolly 400 | Lolly (choinka), trójkątny | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 12 kg | 370273 | 1 741,- PLN | 4015613758244 |
| MDI Lolly 600 | Lolly (choinka), okrągły | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm | 10,4 kg | 370275 | 1 741,- PLN | 4015613758268 |
| MDI Cone 2120 | Okrągły (możliwość nadania waflom kształtu rożka, pucharka lub rurki) | 1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm | 7,7 kg | 370276 | 1 741,- PLN | 4015613771052 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

MDI 1HW-AL

MDI 1BW-AL

MDI Bubble 2070

MDI Churros 2210

- 1 jednostka odpiekowa z 8 churros

MDI Donut 900

- 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów

MDI Lolly 400

- 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly
- Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy

MDI Lolly 600

- 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly
- Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy

MDI Cone 2120

- W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

## Wyposażenie dodatkowe

### Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580

370278 UVP* 12,- PLN

### Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604

101918 UVP* 113,- PLN

### Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napełnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553

101929 UVP* 102,- PLN

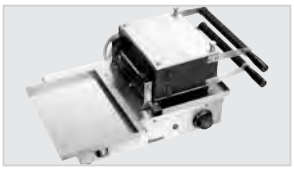
## Gofrownica "Deluxe II"

**370165** UVP* 2 031,- PLN GTIN 4015613655369

Doskonały gofr brukselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.

| | |
|---|---|
| • Materiał płyt grzewczych | Odlew aluminiowy |
| | Powłoka nieprzywierająca |
| • Ilość jednostek odpiekowych | 1 |
| • Kształt gofra | Gofr brukselski |
| • Wersja płyty/płyt grzewczych | Zamontowane na stałe |
| • Obrotowe płyty grzewcze | Tak |
| • Obrót płyt grzewczych | Obrót o 180 ° w prawo/lewo |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm |
| • waga | 13,6 kg |

▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia



▶ Łatwe czyszczenie
▶ 2 zdejmowane tacki na okruchy poniżej płyt grzewczych

## Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

**370164** UVP* 2 340,- PLN GTIN 4015613581163

| | |
|---|---|
| • Materiał płyt grzewczych | Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką |
| • Ilość jednostek odpiekowych | 1 |
| • Kształt gofra | Gofr brukselski |
| • Wersja płyty/płyt grzewczych | Zamontowane na stałe |
| • Obrotowe płyty grzewcze | Tak |
| • Obrót płyt grzewczych | Obrót o 180 ° w prawo/lewo |
| • Zakres temperatury | 125 °C do 230 °C |
| • Programowanie | Czas pieczenia |
| | Temperatura |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • W zestawie | 1 taca, szer. 250 x głęb. 280 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm |
| • waga | 10,5 kg |

▶ Płyty grzewcze posiadają możliwość obrotu o 180° zarówno w prawo, jak i w lewo, co gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciasta i uzyskanie optymalnego stopnia zarumienienia



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Maszyna do slushie 2120

135022 | UVP* 8 601,- PLN | GTIN 4015613759005

Napoje mrożone znajdą swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.

| | |
|---|---|
| • Materiał zbiornika | Poliwęglan |
| • Liczba zbiorników | 2 |
| • Pojemność pojedynczego zbiornika | 12 l |
| • Regulacja temperatury | Zimny napój<br>Slushie |
| • Chłodzenie | Sprężarka<br>Tryb nocny<br>Tryb dzienny |
| • Zakres temperatury | -2 °C do -5 °C |
| • Regulacja temperatury | Interruptor vasculante<br>Załączane osobno |
| • Oświetlenie | Na pokrywie<br>Załączane osobno dla każdego zbiornika |
| • Tacki odciekowe | Możliwość zdjęcia |
| • Moc przyłączeniowa | 0,6 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm |
| • waga | 39,6 kg |

## Maszyna do popcornu V150

137100 | UVP* 1 389,- PLN | GTIN 4015613812533

Maszyna do popcornu w stylu vintage zachęca do chrupania wyglądem i zapachem świeżo uprażonego popcornu. Wydajność i pojemność urządzenia sprawia, że doskonale nadaje się ono do profesjonalnego użytkowania – na kiermaszu, w kinie lub przy okazji innych wydarzeń. Na plus przemawia zarówno nieskomplikowana obsługa, jak i proste czyszczenie urządzenia.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Szkło<br>Aluminium<br>Pleksiglas<br>Lakierowana |
| • Materiał garnka | Stal szlachetna na zewnątrz<br>Powłoka antyadhezyjna wewnątrz |
| • Garnek obrotowy | Tak |
| • Garnek wyjmowany | Tak |
| • Maks. pojemność garnka | 227 g popcornu |
| • Wydajność na godzinę maks. | 1,5 kg |
| • Czas produkcji / cykl roboczy | 300 sek. |
| • Zakres temperatury do | 200 °C |
| • Sterowanie garnka | Grzałka i mieszadło załączane za pomocą przełącznika dźwigienkowego |
| • Ogrzewana komora na popcorn | Spód (przełącznik dźwigienkowy) |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Klapa do wyjmowania popcornu | Strona użytkownika |
| • W zestawie | 1 łopatka do popcornu |
| • Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm |
| • waga | 18,6 kg |

### Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- właściwości: Otwór do zawieszenia
- wymiary: szer. 288 x gł. 220 x wys. 50 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546

137101 | UVP* 35,- PLN

# Maszyna do waty cukrowej

## Maszyna do waty cukrowej B5000

**137201** | UVP* 1 327,- PLN | GTIN 4015613842493

Lekka niczym puch wata cukrowa z niewielkiej ilości cukru – wszystko dzięki maszynie do waty cukrowej B5000. Wydajne urządzenie umożliwia nieprzerwaną produkcję waty cukrowej, pozwalając zachować najwyższy poziom profesjonalizmu.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| | Lakierowana |
| • Misa | Ø wewnątrz 500 mm |
| | Nadaje się do mycia w zmywarce |
| | stal nierdzewna |
| | Możliwość zdjęcia |
| • Czas produkcji | 30 - 60 sekund / sztukę |
| • Regulacja temperatury | Załączane osobno |
| | Przełącznik dźwigienkowy |
| • Silnik | Przełącznik dźwigienkowy |
| | Załączane osobno |
| • Wskaźnik napięcia | Tak |
| • Bezpiecznik | Tak |
| • Zintegrowana szuflada | 3 przegrody |
| | Tak |
| • W zestawie | Miarka (12 -18 g) |
| | Zapasowy pasek zębaty |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Drewniane patyczki |
| | Cukier |
| • Moc przyłączeniowa | 1,2 kW \| 230 \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm |
| • waga | 11,11 kg |

▶ Szybkie przygotowanie
▶ czas produkcji: 30 - 60 s / szt.

▶ Przemyślany produkt
▶ temperatura i rotacja załączane osobno

▶ Łatwe czyszczenie: zdejmowana misa
▶ Ø wewnątrz 500 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

▶ Praktyczne rozwiązanie, które ułatwia zachowanie porządku
▶ 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty

### Osłona ochronna B5000

- Materiał: Tworzywo PMMA
- Przystosowane do: Maszyna do waty cukrowej B5000
- wymiary: szer. 531 x gł. 531 x wys. 360 000 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547

**137202** | UVP* 309,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Kuchenki mikrofalowe

## Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836 | UVP* 802,- PLN | GTIN 4015613518992

| | |
|---|---|
| • Moc kuchenki mikrofalowej | 900 W |
| • Ilość magnetronów | 1 |
| • Ilość stopni mocy | 6 |
| • Funkcje | Rozmrażanie<br>Podgrzewanie |
| • Pojemność | 23 l |
| • Ustawianie czasu do | 30 min. |
| • Z talerzem obrotowym | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1,4 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm |
| • waga | 12,6 kg |

## Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR

610856 | UVP* 896,- PLN | GTIN 4015613762418

Doskonały efekt grillowania, z wykorzystaniem mocy do 1000 W, zapewnia dołączony do zestawu ruszt grillowy, oferując możliwość wykorzystania wyłącznie funkcji grilla lub w połączeniu z funkcją kuchenki mikrofalowej. Oczywiście urządzenie posiada funkcje podstawowe jak gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w kuchence mikrofalowej.

| | |
|---|---|
| • Moc kuchenki mikrofalowej | 900 W |
| • Moc grilla | 1000 W |
| • Ilość magnetronów | 1 |
| • Ilość stopni mocy | 9 |
| • Funkcje | Rozmrażanie<br>Podgrzewanie<br>Grill (kombinowany) |
| • Pojemność | 23 l |
| • Ustawianie czasu do | 30 min. |
| • Z talerzem obrotowym | Tak |
| • W zestawie | 1 ruszt grilla, Ø 189 mm, wysokość 79 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 1,4 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 480 x gł. 390 x wys. 280 mm |
| • waga | 12,8 kg |

## Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR

610857 | UVP* 1 115,- PLN | GTIN 4015613843827

900 W

Kuchenka mikrofalowa – dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania – oferuje szerokie spektrum w kwestii przygotowania potraw. Czas i moc można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb i stosownie do funkcji.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa |
| • Materiał komory | Stal szlachetna |
| • Moc kuchenki mikrofalowej | 900 W |
| • Moc gorącego powietrza | 1950 W |
| • Moc grilla | 1950 W |
| • Ilość magnetronów | 1 |
| • Ilość stopni mocy | 6 |
| • Funkcje | Podgrzewanie<br>Rozmrażanie<br>Grill (kombinowany)<br>Gorące powietrze (kombinowane) |
| • Pojemność | 25 l |
| • Ilość programów do ustawienia | 8 |
| • Ustawianie czasu do | 95 min. |
| • Z talerzem obrotowym | Tak |
| • W zestawie | 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 1,95 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 490 x gł. 435 x wys. 280 mm |
| • waga | 16,5 kg |

## Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W

STAINLESS STEEL

1000 W

| | |
|---|---|
| • Moc kuchenki mikrofalowej | 1000 W |
| • Ilość magnetronów | 1 |
| • Funkcje | Rozmrażanie<br>Podgrzewanie |
| • Pojemność | 25 l |
| • Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm |
| • waga | 17,4 kg |

• Ilość programów możliwych do ustawienia: 20

| | Ilość stopni mocy | Ustawianie czasu do | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W | 6 | 60 min. | 610182 | 2 148,- PLN | 4015613487762 |
| Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W | 3 | 99 min. | 610181 | 2 187,- PLN | 4015613440101 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kuchenka mikrofalowa 18180D

610839 | UVP* 2 892,- PLN | GTIN 4015613776866

Kuchenka mikrofalowa o mocy 1800 W z możliwością piętrowego ustawienia, posiadająca 2 magnetrony, timer oraz 30 programów możliwych do ustawienia. Komora kuchenki o pojemności 18 litrów jest wyposażona w wysokiej jakości płytę spodnią z ceramiki.

| | |
|---|---|
| • Moc kuchenki mikrofalowej | 1800 W |
| • Ilość magnetronów | 2 |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Funkcje | Rozmrażanie<br>Podgrzewanie |
| • Pojemność | 18 l |
| • Ilość programów do ustawienia | 30 |
| • Ustawianie czasu do | 60 min. |
| • Właściwości | Przyciski dotykowe<br>Opcja pamięci USB |
| • Moc przyłączeniowa | 2,8 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 425 x gł. 520 x wys. 340 mm |
| • waga | 19,2 kg |

## Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093

| | |
|---|---|
| • Moc kuchenki mikrofalowej | 1850 W |
| • Ilość magnetronów | 2 |
| • Ilość stopni mocy | 5 |
| • Funkcje | 2 funkcje rozmrażania<br>Podgrzewanie |
| • Pojemność | 26 l |
| • Norma gastronomiczna | 2/3 GN |
| • W zestawie | 1 blacha mocująca do piętrowego ustawiania kuchenek mikrofalowych |
| • Moc przyłączeniowa | 2,6 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 464 x gł. 557 x wys. 368 mm |
| • waga | 32 kg |

| | Ilość programów do ustawienia | Timer | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| MJ26A6093 | 50 | Cyfrowo<br>Przycisk + 20 sekund<br>Przycisk X2 dla podwójnej ilości i czasu obróbki termicznej | 610195 | 5 592,- PLN | 8806092114708 |
| MJ26A6091 | 0 | Ręcznie<br>Przycisk + 20 sekund | 610196 | 5 592,- PLN | 8806092114685 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Półka ścienna 520x400, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 520 x gł. 400 mm
- Nośność maks.: 40 kg
- wymiary: szer. 520 x gł. 400 x wys. 150 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

174520 | UVP* 317,- PLN

### Polka scienna 600x355x27, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 600 x gł. 600 mm
- Nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988

174600 | UVP* 450,- PLN

# TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu.
Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury.
W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie:
od chafing dish po bemar.

## Bemar 111-150

- Wielkość komory, format GN — 1 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. — 150 mm
- Moc przyłączeniowa — 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary — szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm

| | W zestawie | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Bemar 111-150 | – | 8 kg | 200230 | 646,- PLN | 4015613423647 |
| Bemar 212-150 | 2 pojemniki GN 1/2 GN | 10,3 kg | 200232 | 775,- PLN | 4015613423654 |
| Bemar 313-150 | 3 pojemniki GN 1/3 GN | 10,6 kg | 200233 | 857,- PLN | 4015613423678 |

## Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem

- Wielkość komory, format GN — 1 x 1/1 GN
- Kranik spustowy wody — Tak
- Moc przyłączeniowa — 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | Głębokość pojemnika GN maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem | 150 mm | szer. 340 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 240 mm | 7,5 kg | 200240 | 685,- PLN | 4015613468969 |
| Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem | 200 mm | szer. 355 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 295 mm | 9,5 kg | 200207 | 959,- PLN | 4015613379678 |

# Bemary Hotpot

## Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L

- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C
- Wkładów Możliwość osobnej regulacji

STAINLESS STEEL

| | Ilość wkładów | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L | 1 | 3,5 l | 0,15 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 210 mm gł. 210 mm wys. 320 mm | 3,5 kg | 605035 | 1 154,- PLN | 4015613520612 |
| Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L | 1 | 6,5 l | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 255 mm gł. 280 mm wys. 330 mm | 4,5 kg | 605065 | 1 233,- PLN | 4015613520629 |
| Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L | 2 | 3,5 l | 0,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 415 mm gł. 240 mm wys. 320 mm | 6,2 kg | 606035 | 1 663,- PLN | 4015613520650 |
| Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L | 2 | 6,5 l | 0,4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 505 mm gł. 280 mm wys. 320 mm | 7,9 kg | 606065 | 1 859,- PLN | 4015613520636 |
| Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L | 3 | 3,5 l | 0,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 610 mm gł. 240 mm wys. 320 mm | 9 kg | 607035 | 2 172,- PLN | 4015613520667 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035 | UVP* 2 485,- PLN | GTIN 4015613520674

| | |
|---|---|
| • Ilość wkładów | 4 |
| | Możliwość osobnej regulacji |
| • Pojemność, na | 3,5 litra |
| • Zakres temperatury | 35 °C do 95 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 0,6 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm |
| • waga | 10,7 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035 | UVP* 176,- PLN

### Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065 | UVP* 192,- PLN

### Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135 | UVP* 51,- PLN

### Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165 | UVP* 90,- PLN

## Jajowar EH6

115129 | UVP* 1 037,- PLN | GTIN 4015613675770

Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.

| | |
|---|---|
| • Pojemność komory | 4 l |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 110 °C |
| • Regulacja stopnia twardości | Ręcznie |
| • Grzałka ze stali szlachetnej | Tak |
| • Wersja uchwytu na jajka | 6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami |
| | Wielkość jajek: małe, średnie |
| • Moc przyłączeniowa | 2,6 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm |
| • waga | 4,3 kg |

## Kociołek na zupę 5,4L

100062 | UVP* 360,- PLN | GTIN 4015613634821

| | |
|---|---|
| Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana<br>Stal szlachetna |
| 5,4 L Garnek wewnętrzny | Stal szlachetna<br>Możliwość wyjęcia |
| Pojemność | 5,4 l |
| Zakres temperatury | 35 °C do 95 °C |
| Rodzaj ogrzewania | Pośrednio |
| W zestawie | 8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup |
| Moc przyłączeniowa | 0,3 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm |
| waga | 3,1 kg |

## Garnek do zupy Club 8,5L

100067 | UVP* 372,- PLN | GTIN 4015613442587

| | |
|---|---|
| Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana<br>Stal szlachetna |
| 8,5 L Garnek wewnętrzny | Stal szlachetna<br>Możliwość wyjęcia |
| Pojemność | 8,5 l |
| Zakres temperatury | 30 °C do 95 °C |
| Rodzaj ogrzewania | Pośrednio |
| W zestawie | 8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup |
| Moc przyłączeniowa | 0,4 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm |
| waga | 3,4 kg |

## Garnek do zupy Economic 9L

100061 | UVP* 403,- PLN | GTIN 4015613421292

| | |
|---|---|
| Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana<br>Stal szlachetna |
| 9 L Garnek wewnętrzny | Stal szlachetna<br>Możliwość wyjęcia |
| Pojemność | 9 l |
| Zakres temperatury | 48 °C do 94 °C |
| Rodzaj ogrzewania | Pośrednio |
| W zestawie | 8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup |
| Moc przyłączeniowa | 0,4 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| wymiary | szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm |
| waga | 3,9 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kociołek Party 9L

- Garnek wewnętrzny — Stal szlachetna
- Pojemność — Możliwość wyjęcia
- Zakres temperatury — 9 l
- Rodzaj ogrzewania — 30 °C do 95 °C
- W zestawie — Pośrednio
- Moc przyłączeniowa — 8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
- wymiary — 0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga — szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
  4,5 kg

| | Materiał | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Kociołek Party 9L | Blacha stalowa, lakierowana | 100054 | 403,- PLN | 4015613353432 |
| Garnek do zupy De Luxe 9L | Stal szlachetna | 100058 | 567,- PLN | 4015613367736 |

## Kociołek na zupę 10L

100048 — UVP* 360,- PLN — GTIN 4015613610702

- Materiał — Tworzywo sztuczne
- Garnek wewnętrzny — Stal szlachetna
- Pojemność — Możliwość wyjęcia
- Zakres temperatury — 10 l
- Rodzaj ogrzewania — 57 °C do 84 °C
- Moc przyłączeniowa — Pośrednio
- wymiary — 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- waga — szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm
  3 kg

## Garnek d zupy Gourmet 10L

100047 — UVP* 607,- PLN — GTIN 4015613364704

- Materiał — Tworzywo sztuczne
- Garnek wewnętrzny — Stal niklowo-chromowa
- Pojemność — Możliwość wyjęcia
- Zakres temperatury — 10 l
- Rodzaj ogrzewania — 50 °C do 95 °C
- W zestawie — Pośrednio
- Moc przyłączeniowa — 1 chochla do zupy
- wymiary — 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- waga — szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm
  5,2 kg

## Kociołek na zupę, 16L

**A150510** | UVP* 685,- PLN | GTIN 4016098101822

| | |
|---|---|
| Materiał | Stal<br>Emaliowane |
| Pojemność | 16 l |
| Zakres temperatury | 30 °C do 90 °C |
| Rodzaj ogrzewania | Bezpośrednio, bez wody |
| Moc przyłączeniowa | 1,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 465 x gł. 365 x wys. 370 mm |
| waga | 4,7 kg |

## Podgrzewacz do czekolady 1,25L

**900005** | UVP* 153,- PLN | GTIN 4015613669892

Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.

| | |
|---|---|
| Garnek wewnętrzny | Ceramika<br>Możliwość wyjęcia |
| Pojemność | 1,25 l |
| Zakres temperatury | 40 °C do 58 °C |
| Moc przyłączeniowa | 0,12 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm |
| waga | 2 kg |

## Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L

| | |
|---|---|
| Materiał | Aluminium |
| Garnek wewnętrzny | Ceramika<br>Możliwość wyjęcia |
| Regulacja temperatury | 3 stopnie |

| | Pojemność | Zakres temperatury | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| "Mini" 1,25L | 1,25 l | 65 °C do 75 °C | 0,12 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 230 mm<br>gł. 220 mm<br>wys. 200 mm | 2,1 kg | A100266 | 141,- PLN | 4015613610580 |
| 5,5L | 5,5 l | 20 °C do 96 °C | 0,28 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 345 mm<br>gł. 345 mm<br>wys. 276 mm | 5,4 kg | A100155 | 215,- PLN | 4015613397894 |
| 6,5L | 6,5 l | 20 °C do 96 °C | 0,32 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 410 mm<br>gł. 295 mm<br>wys. 240 mm | 5,7 kg | A100265 | 231,- PLN | 4015613405346 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Chafing dish 3,8L 500 E

500835 | UVP* 505,- PLN | GTIN 4015613390857

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 3,8 l |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 85 °C |
| • W zestawie | 1 pojemnik Ø 300 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm |
| • waga | 3,7 kg |

## Chafing dish 1/1 1000 E

500831 | UVP* 880,- PLN | GTIN 4015613389820

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 13,5 l |
| • Norma gastronomiczna | 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 100 mm |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 85 °C |
| • W zestawie | 1 uchwyt podtrzymujący pokrywę<br>1 pojemnik GN |
| • Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm |
| • waga | 8,3 kg |

## Chafing dish 1/1 2200 E

500830 | UVP* 685,- PLN | GTIN 4015613370033

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 13,5 l |
| • Norma gastronomiczna | 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 100 mm |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 85 °C |
| • W zestawie | 1 uchwyt podtrzymujący pokrywę<br>1 pojemnik GN |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm |
| • waga | 6,2 kg |

## Stacja na zupę 2x4L 2200 E

500840 | UVP* 802,- PLN | GTIN 4015613370040

| | |
|---|---|
| • Ilość wkładów | 2 |
| • Pojemność, na | 4 litry |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 85 °C |
| • Właściwości pokrywy | Zdejmowana, z uchwytem<br>Otwór na łyżkę |
| • W zestawie | 1 uchwyt podtrzymujący pokrywę<br>1 pojemnik GN<br>2 chochle do zupy |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm |
| • waga | 7 kg |

## Chafing dish 1/2 BP

**500481** | UVP* 192,- PLN | GTIN 4015613366708

| | |
|---|---|
| Norma gastronomiczna | 1/2 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 65 mm |
| Ilość pojemników na pastę do podgrzewania | 1 |
| W zestawie | 1 pojemnik GN |
| wymiary | szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm |
| waga | 2,7 kg |

## Chafing dish 1/1 BP

| | |
|---|---|
| Norma gastronomiczna | 1/1 GN |
| Właściwości pokrywy | Zdejmowana, z uchwytem<br>Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony |

| | Głębokość pojemnika GN maks. | Ilość pojemników na pastę do podgrzewania | W zestawie | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Chafing dish 1/1 BP | 65 mm | 2 | 1 pojemnik GN | szer. 610 mm<br>gł. 350 mm<br>wys. 320 mm | 4,3 kg | 500482 | 254,- PLN | 4015613366715 |
| Chafing dish - zestaw 1/1 BP | 65 mm | 4 | 2 pojemniki GN | szer. 610 mm<br>gł. 355 mm<br>wys. 300 mm | 8,6 kg | 500486 | 466,- PLN | 4015613439617 |
| Chafing dish 1/1 BP XL | 100 mm | 2 | 1 pojemnik GN | szer. 605 mm<br>gł. 350 mm<br>wys. 305 mm | 4,1 kg | 500494 | 309,- PLN | 4015613536903 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613412771

CNS

| | |
|---|---|
| Norma gastronomiczna | 1/1 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 65 mm |
| Ilość pojemników na pastę do podgrzewania | 2 |
| Materiał uchwytu/uchwytów | Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna |
| Właściwości pokrywy | Rolltop |
| W zestawie | 1 pojemnik GN |
| wymiary | szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm |
| waga | 8 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166

500464 | UVP* 192,- PLN

### Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479

500833 | UVP* 309,- PLN

### Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788

500459 | UVP* 348,- PLN

# Pasty do podgrzewaczy

## Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200

500160 | UVP* 231,- PLN | GTIN 4015613845463

| | |
|---|---|
| Pojemność / puszka | 200 g |
| Czas spalania / puszka, ok. | 2,5 godziny |
| wymiary | szer. 260 x gł. 350 x wys. 225 mm |
| waga | 11,9 kg |
| Jednostka zamówienia | 1 karton (48 puszek) |
| Minimalna ilość zamówienia | 4 kartony |

## Chafing dish 6,2L Flexible

**500846** UVP* 1 444,- PLN GTIN 4015613721101

STAINLESS STEEL

Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywie z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność: 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego: 390 mm
- Rodzaj ogrzewania: zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kuchenki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy: Z wziernikiem; Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy); Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie: 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary: szer. 435 x gł. 472 x wys. 185 mm
- waga: 5,4 kg

## Chafing dish 2/3 Flexible

STAINLESS STEEL

Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywa ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Rodzaj ogrzewania: zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kuchenki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy: Z wziernikiem; Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy); Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości: regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego; system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie: 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

| | Pojemność | Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Chafing dish 2/3 Flexible | 5,2 l | 2/3 GN | szer. 400 mm<br>gł. 418 mm<br>wys. 195 mm | 5,5 kg | 500847 | 1 444,- PLN | 4015613721118 |
| Chafing dish 1/1 Flexible | 8,5 l | 1/1 GN | szer. 580 mm<br>gł. 420 mm<br>wys. 205 mm | 7 kg | 500507 | 1 757,- PLN | 4015613696003 |

- Nieograniczone możliwości
- podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym

- Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej

- Mechanizm Soft Close
- zdejmowana pokrywa z wziernikiem

- System podnoszący
- łatwe wyjmowanie pojemnika GN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Witryny grzewcze

## Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN

Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.

- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi strona tylna
- W zestawie Pojemniki GN

| | Pojemność GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R4 4 x 1/3 GN | 4 x 1/3 GN | 0,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 775 mm<br>gł. 420 mm<br>wys. 335 mm | 16,2 kg | 305058 | 2 070,- PLN | 4015613681818 |
| R6 6 x 1/3 GN | 6 x 1/3 GN | 0,8 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 135 mm<br>gł. 420 mm<br>wys. 335 mm | 24,7 kg | 305059 | 2 485,- PLN | 4015613681825 |

## Witryna grzewcza 5200 2ER

305062 | UVP* 1 757,- PLN | GTIN 4015613698885

Kompaktowe urządzenie nablatowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.

- Pojemność 45 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
- waga 14,8 kg

## Witryna grzewcza 6200 2EK

**305063** UVP* 2 109,- PLN GTIN 4015613698892

Urządzenie nablatowe z możliwością obustronnej obsługi, praktycznymi drzwiami podnośnymi i oświetleniem LED.

| | |
|---|---|
| Pojemność | 80 l |
| Ilość półek | 1 |
| Szyba przednia | Z rantem |
| Szyba zabezpieczająca | Tak |
| Zakres temperatury | 30 °C do 90 °C |
| Rodzaj ogrzewania | Ogrzewanie suche |
| Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza | Tak |
| Rodzaj drzwi | Drzwi unoszone |
| Pozycja drzwi | Obustronnie |
| Oświetlenie | LED |
| Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm |
| waga | 17,4 kg |

## Witryna grzewcza 5900 2ER

**305064** UVP* 3 072,- PLN GTIN 4015613711263

Witryna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lampy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ściance lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.

| | |
|---|---|
| Pojemność | 104 l |
| Ilość półek | 1 |
| Zakres temperatury | 30 °C do 70 °C |
| Rodzaj ogrzewania | Grzałka górna / dolna |
| Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza | Nie |
| Oświetlenie | Góra |
| Właściwości | górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu<br>górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację |
| Moc przyłączeniowa | 0,56 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm |
| waga | 27,6 kg |

▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

## Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact

**306057** UVP* 2 579,- PLN GTIN 4015613535500

| | |
|---|---|
| Materiał | Blacha stalowa |
| Pojemność | 52 l |
| Ilość półek | 3 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Szyba zabezpieczająca | Tak |
| Zakres temperatury | 30 °C do 110 °C |
| Rodzaj ogrzewania | Ogrzewanie wodą |
| Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza | Tak |
| Rodzaj drzwi | Drzwi skrzydłowe |
| Pozycja drzwi | strona tylna |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 1,2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 390 x gł. 445 x wys. 665 mm |
| waga | 24,4 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Witryna grzewcza "Bartscher Deli I"

- Materiał: Stal, Lakierowana, Chromowane
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak

| | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bartscher Deli I | 110 l | 1,84 kW 230 V 50 Hz | szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm | 35 kg | 306053 | 2 383,- PLN | 4015613437743 |
| Bartscher Deli II | 152 l | 1,84 kW 230 V 50 Hz | szer. 900 mm gł. 480 mm wys. 590 mm | 52 kg | 306054 | 3 123,- PLN | 4015613437750 |
| Bartscher Deli III | 373 l | 2,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 200 mm gł. 480 mm wys. 790 mm | 76 kg | 306055 | 4 296,- PLN | 4015613437767 |

## Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"

- Ilość półek: 3
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Oświetlenie: LED, Góra, Osobne włączanie

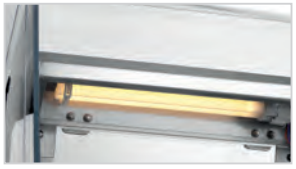
| | Pojemność | Pozycja drzwi | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bartscher Deli Plus I | 120 l | strona tylna | 1,1 kW 230 V 50 Hz | szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm | 36,2 kg | 305053 | 3 033,- PLN | 4015613503035 |
| Bartscher DeliPlus I-D | 120 l | Obustronnie | 1,1 kW 230 V 50 Hz | szer. 690 mm gł. 590 mm wys. 685 mm | 36 kg | 305055 | 3 205,- PLN | 4015613525839 |
| Bartscher DeliPlus II | 160 l | strona tylna | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 870 mm gł. 585 mm wys. 685 mm | 42,8 kg | 305054 | 3 514,- PLN | 4015613503042 |

# Witryny grzewcze

## Witryna grzewcza GN1110-R

Przyrządzone potrawy prezentują się doskonale przy wydawaniu dzięki wysokiej jakości wykonaniu i oświetleniu wewnętrznemu. Odchylana szyba przednia oraz wyjmowana szuflada na skropliny umożliwiają łatwe czyszczenie.

- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Regulacja temperatury termostat
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie Halogen
- Ilość półek 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



| | Pojemność | Norma gastronomiczna | Rodzaj drzwi | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GN1110-R | 85 l | 1 x 1/1 GN | Drzwi unoszone | 1,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 505 mm gł. 785 mm wys. 560 mm | 45 kg | 305067 | 12 752,- PLN | 4015613828770 |
| GN2110-R | 95 l | 2 x 1/1 GN | Drzwi przesuwne | 2,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 755 mm gł. 785 mm wys. 560 mm | 56,6 kg | 305066 | 13 688,- PLN | 4015613808819 |
| GN3110-R | 185 l | 3 x 1/1 GN | Drzwi przesuwne | 3,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 095 mm gł. 785 mm wys. 560 mm | 84,8 kg | 305068 | 19 557,- PLN | 4015613828787 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Wózki bufety, grzewcze

## Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN

Perfekcyjna prezentacja gorących potraw.
Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną z funkcją półki oraz kółka umożliwiające wygodny transport. Jednym słowem: idealne wyposażenie.

- Materiał: Drewno
- Kolor: Teak
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy: Tak
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: Na osłonie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Blat roboczy z granitu Rosa Porrino; Komora ze stali szlachetnej
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3x 1/1GN | 1 | 3 x 1/1 GN | 2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 112 kg | 125614 | 9 383,- PLN | 4015613745381 |
| 4x 1/1 GN | 1 | 4 x 1/1 GN | 3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 490 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 136 kg | 125628 | 10 366,- PLN | 4015613745374 |
| 6x 1/1 GN | 2 | 6 x 1/1 GN | 4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 184 kg | 125624 | 13 688,- PLN | 4015613745398 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815

125502 — UVP* 1 444,- PLN

### Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503 — UVP* 1 640,- PLN

### Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504 — UVP* 2 540,- PLN

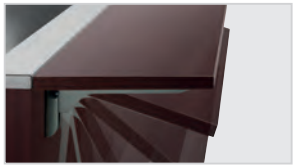
## Wózek bufetowy Kids W4110-150U

Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.

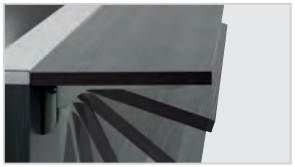
| | |
|---|---|
| • Materiał | Drewno, laminowane<br>Stal szlachetna<br>Tworzywo sztuczne |
| • Ilość komór | 1 |
| • Wielkość komory, format GN | 4 x 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 90 °C |
| • Kranik spustowy | Tak |
| • Osłona | Tak |
| • Oświetlenie | Lampy grzewcze na podczerwień<br>Osobne włączanie |
| • Kółka skrętne | 5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowana |
| • Właściwości | Komora ze stali szlachetnej<br>Zaokrąglone narożniki |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Stan przy dostawie | W stanie całkowicie zmontowanym |
| • Moc przyłączeniowa | 2,1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm |
| • waga | 96 kg |

▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
▶ wysokość obsługi: 700 mm

▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia
▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Wózek bufetowy Kids W4110-150U | Wiąz | 125631 | 17 409,- PLN | 4015613758305 |
| Wózek bufetowy Kids W4110-150W | Wenge | 125631V1 | 17 409,- PLN | 4015613773032 |
| Wózek bufetowy Kids W4110-150A | Antracyt | 125631V2 | 17 409,- PLN | 4015613773049 |





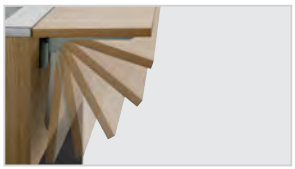
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Wózek bufetowy W3110-200U

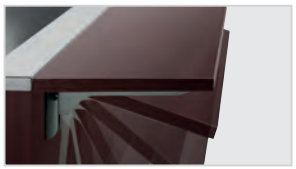
Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3 - 4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpieli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Drewno, laminowane |
| | Stal szlachetna |
| | Tworzywo sztuczne |
| • Ilość komór | 1 |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 200 mm |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 90 °C |
| • Kranik spustowy | Tak |
| • Osłona | Tak |
| • Oświetlenie | LED |
| | Osobne włączanie |
| • Kółka skrętne | 2 z możliwością zablokowana |
| • Właściwości | Komora ze stali szlachetnej |
| • W zestawie | Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Stan przy dostawie | W stanie całkowicie zmontowanym |

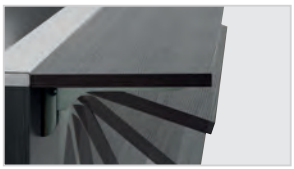
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| W3110-200U | Wiąz | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 170 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 510 mm | 110,6 kg | 125633 | 22 496,- PLN | 4015613758558 |
| W3110-200W | Wenge | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 170 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 510 mm | 110,6 kg | 125633V1 | 22 496,- PLN | 4015613773056 |
| W3110-200A | Antracyt | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 170 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 510 mm | 113,4 kg | 125633V2 | 22 496,- PLN | 4015613773063 |
| W4110-200U | Wiąz | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 495 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634 | 25 626,- PLN | 4015613757803 |
| W4110-200W | Wenge | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 495 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634V1 | 25 626,- PLN | 4015613773070 |
| W4110-200A | Antracyt | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 495 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634V2 | 25 626,- PLN | 4015613773087 |

# Wózki do wydawania potraw

## Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz

- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 200 mm
- Komora z podwójną ścianką: Tak
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz** | 2 x 1/1 GN | 1 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 650 mm<br>gł. 820 mm<br>wys. 855 mm | 32 kg | **200254** | 4 809,- PLN | 4015613505312 |
| **Wózek do wyd. potraw 3x1/1GN podgrz** | 3 x 1/1 GN | 2 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 650 mm<br>gł. 1 200 mm<br>wys. 855 mm | 41 kg | **200255** | 5 944,- PLN | 4015613505329 |

## Wózek do wydawania potraw WB2110

Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw.Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.

- Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie wodą
- Głębokość pojemnika GN maks.: 200 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Kranik spustowy wody: Tak
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **WB2110** | 2 | 2 x 1/1 GN | 1,4 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 655 mm<br>gł. 900 mm<br>wys. 910 mm | 38,8 kg | **200261** | 5 553,- PLN | 4015613671789 |
| **WB3110** | 3 | 3 x 1/1 GN | 2,1 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 655 mm<br>gł. 1 300 mm<br>wys. 910 mm | 54 kg | **200262** | 7 626,- PLN | 4015613671802 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Lampy grzewcze

## Lampa grzewcza IWL250D SI

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal<br>Lakierowana |
| • Rodzaj źródła ciepła | lampa/lampy na podczerwień |
| • oprawa | E27 |
| • wersja przewodu zasilającego | Przewód spiralny<br>długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm<br>system ruchu wahadłowego |
| • W zestawie | 1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty<br>elektryczny materiał podłączeniowy |
| • Moc przyłączeniowa | 0,25 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm |
| • waga | 1 kg |

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN | |
|---|---|---|---|---|---|
| IWL250D SI | Srebrny, mat | 114278 | 477,- PLN | 4015613715933 | |
| IWL250D SW | Czarny, mat | 114273 | 477,- PLN | 4015613712703 | |
| IWL250D CHR | Srebrny, wysoki połysk | 114279 | 567,- PLN | 4015613739274 | |
| Lampa grzewcza IWL250D KU | miedź, wysoki połysk | 114274 | 567,- PLN | 4015613712727 | |
| IWL250D GO | złoty, wysoki połysk | 114275 | 567,- PLN | 4015613712734 | |

## Wyposażenie dodatkowe

### Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562

114271 UVP* 70,- PLN

### Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131

114277 UVP* 70,- PLN

## Lampa grzewcza IWL250ST

- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- oprawa: E27
- właściwości: wentylowany reflektor stalowy; Wysokość w świetle: zmienna (maks. 520 mm)
- W zestawie: Lampa na podczerwień, kolor szkła: Przezroczysty

| | Ilość lamp grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IWL250ST | 1 | 0,25 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 200 mm<br>gł. 250 mm<br>wys. 700 mm | 6,1 kg | 114270 | 775,- PLN | 4015613686417 |
| IWL500ST | 2 | 0,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 330 mm<br>gł. 515 mm<br>wys. 700 mm | 9,6 kg | 114296 | 1 092,- PLN | 4015613806198 |

## Mostek grzewczy I2WL552 1/1

- Materiał: Aluminium
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- W zestawie: Lampa na podczerwień, kolor szkła: Przezroczysty
- Ważna wskazówka: dostawa bez pojemników GN
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Wielkość komory, format GN | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| I2WL552 1/1 | 1/1 GN | 2 | 0,55 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 620 mm<br>gł. 425 mm<br>wys. 358 mm | 1,6 kg | 114282 | 528,- PLN | 4015613779874 |
| I3WL820 2/1 | 2/1 GN | 3 | 0,825 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 810 mm<br>gł. 340 mm<br>wys. 610 mm | 2,1 kg | 114267 | 544,- PLN | 4015613676326 |

## Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001 | UVP* 1 053,- PLN | GTIN 4015613432526

- Wielkość komory, format GN: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Zakres temperatury: 22 °C do 53 °C
- W zestawie: 1 blacha perforowana; 1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 50 mm, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
- waga: 8,3 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Mostek grzewczy I1WL40

- Materiał powierzchni płyty grzewczej: szkło ceramiczne
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- źródła ciepła osobno załączane: Tak

| | Ilość stref grzewczych | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| I1WL40 | 1 | 1 | 0,4 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 380 mm<br>gł. 555 mm<br>wys. 560 mm | 7,5 kg | 114263 | 1 053,- PLN | 4015613655376 |
| I2WL800 | 2 | 2 | 0,8 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 740 mm<br>gł. 565 mm<br>wys. 570 mm | 14 kg | 114272 | 1 757,- PLN | 4015613692272 |

## Mostek grzewczy TR I2WL950

- Ilość stref grzewczych: 1
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- źródła ciepła osobno załączane: Tak

| | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TR I2WL950 | 2 | 0,95 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 850 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 800 mm | 19 kg | A114245 | 3 514,- PLN | 4015613389684 |
| TR I3WL1350 | 3 | 1,35 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 270 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 800 mm | 28 kg | A114250 | 4 535,- PLN | 4015613389691 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135

114258 — UVP* 39,- PLN

### Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131

114277 — UVP* 70,- PLN

### Lampa na podczerwień IWL250D

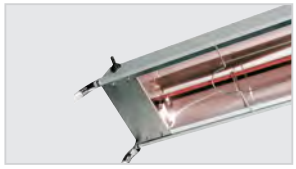
- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562

114271 — UVP* 70,- PLN

# Mostek grzewczy IHR650

Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Stal szlachetna |
| • Rodzaj źródła ciepła | Grzałka/grzałki IR |
| • Ilość grzałek | 1 |
| • Wersja | Gotowe do montażu |
| • Wysokość w świetle | 360 mm |
| • Właściwości | Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Nóżki, łańcuch |



▶ Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień

▶ Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha

| | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mostek grzewczy IHR650 | 0,65 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 760 mm<br>gł. 225 mm<br>wys. 65 mm | 2,8 kg | 114001 | 959,- PLN | 4015613451749 |
| Mostek grzewczy IHR800 | 0,8 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 920 mm<br>gł. 225 mm<br>wys. 65 mm | 3,3 kg | 114002 | 1 037,- PLN | 4015613452142 |
| Mostek grzewczy IHR950 | 0,95 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 1 070 mm<br>gł. 225 mm<br>wys. 65 mm | 3,6 kg | 114003 | 1 115,- PLN | 4015613452159 |
| Mostek grzewczy IHR1100 | 1,1 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 1 220 mm<br>gł. 225 mm<br>wys. 65 mm | 4 kg | 114005 | 1 233,- PLN | 4015613466538 |
| Mostek grzewczy IHR1250 | 1,25 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 1 370 mm<br>gł. 225 mm<br>wys. 65 mm | 4,3 kg | 114004 | 1 311,- PLN | 4015613452166 |
| Mostek grzewczy IHR1730 | 1,73 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 1 830 mm<br>gł. 225 mm<br>wys. 65 mm | 5,6 kg | 114006 | 1 546,- PLN | 4015613466545 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258

114000 UVP* 333,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Mostek grzewczy WBS800 I1HR

- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR
290 mm
Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

| | Ilość grzałek | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mostek grzewczy WBS800 I1HR | 1 | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 8 kg | 112081 | 2 579,- PLN | 4015613656311 |
| Mostek grzewczy WBS1000 I2HR | 2 | 0,4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 9 kg | 112101 | 2 731,- PLN | 4015613656328 |
| Mostek grzewczy WBS1200 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 11 kg | 112122 | 3 228,- PLN | 4015613656335 |
| Mostek grzewczy WBS1400 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 12 kg | 112141 | 3 346,- PLN | 4015613650197 |
| Mostek grzewczy WBS1600 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 14 kg | 112161 | 3 424,- PLN | 4015613656342 |
| Mostek grzewczy WBS1800 I4HR | 4 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 300 mm wys. 120 mm | 17,4 kg | 112181 | 3 987,- PLN | 4015613656359 |
| Mostek grzewczy WBS2000 I4HR | 4 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 18 kg | 112201 | 4 183,- PLN | 4015613656366 |

## Płyta grzewcza WP1200

A114365 | UVP* 254,- PLN | GTIN 4015613687254

Kompaktowa płyta grzewcza oferuje podwójną korzyść – dzięki odłączanemu przewodowi i akumulatorowi ciepła płytę grzewczą można również z powodzeniem wykorzystać jako stołowy podgrzewacz do potraw.

| | |
|---|---|
| • Wymiary powierzchni odstawczej | szer. 600 x gł. 200 mm |
| • Czas nagrzewania | 7 minut (100 °C) |
| • Czas utrzymania ciepła maks. | 37 min. |
| • Właściwości | Po podłączeniu do prądu płyta grzewcza nagrzewa się automatycznie do maks. temperatury 100 °C<br>Przewód odłączany |
| • Moc przyłączeniowa | 1,2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 730 x gł. 215 x wys. 62 mm |
| • waga | 4 kg |

## Płyta grzewcza WP150 1/1

| | |
|---|---|
| • Materiał płyty grzewczej | Szkło |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 95 °C |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |

| | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| WP150 1/1 | 1/1 GN | 0,15 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 570 mm<br>gł. 335 mm<br>wys. 40 mm | 3,4 kg | 114356 | 607,- PLN | 4015613416755 |
| WP300 2/1 | 2/1 GN | 0,3 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 670 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 40 mm | 5,9 kg | 114357 | 841,- PLN | 4015613416762 |

## Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1

114371 | UVP* 427,- PLN | GTIN 4015613783468

Jako urządzenie nablatowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi w kolorze bieli, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.

| | |
|---|---|
| • Materiał płyty grzewczej | SCHOTT CERAN® |
| • Norma gastronomiczna | 1/1 GN |
| • Wymiary powierzchni odstawczej | szer. 520 x gł. 270 mm |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 95 °C |
| • Regulacja temperatury | 3 stopnie<br>50 °C \| 70 °C \| 95 °C |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 545 x gł. 340 x wys. 47 mm |
| • waga | 2,9 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Płyta grzewcza WP250

- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C

| | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| WP250 | 0,25 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 500 mm<br>gł. 375 mm<br>wys. 64 mm | 5 kg | 114360 | 607,- PLN | 4015613504957 |
| WP450 | 0,45 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 900 mm<br>gł. 450 mm<br>wys. 64 mm | 13,2 kg | 114361 | 880,- PLN | 4015613504964 |
| WP600 | 0,6 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 1 000 mm<br>gł. 500 mm<br>wys. 64 mm | 16 kg | 114362 | 1 076,- PLN | 4015613504971 |

# Indukcyjna płyty grzewcze

## Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366 UVP* 646,- PLN GTIN 4015613714806

W strefie bufetowej, podczas gotowania na oczach gości lub w cateringu: w przystosowanych do indukcji garnkach, patelniach i podgrzewaczach do potraw bez problemu utrzymasz ich ciepło.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 460 x gł. 315 mm
- wydajność maks.: 1000 W
- Ilość stopni temperatury: 11
- Zakres temperatury: 50 °C do 100 °C
- Właściwości: uchwyty do noszenia, po bokach; Sygnał dźwiękowy w przypadku braku naczynia do gotowania
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm
- waga: 5,8 kg

## Indukcyjna płyta grzewcza IW3

Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezencję podczas wydawania potraw.

- Materiał: Stal
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 390 x gł. 390 mm
- wydajność maks.: 300 W
- Ilość stopni temperatury: 12
- Zakres temperatury: 40 °C do 95 °C
- Możliwość łączenia: Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga: 5,4 kg

| | Kolor | wymiary | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| IW3 | Czarny<br>Srebrny | szer. 395 mm<br>gł. 395 mm<br>wys. 100 mm | 105865 | 4 887,- PLN | 4015613746838 |
| IW3-SW | Czarny | szer. 390 mm<br>gł. 390 mm<br>wys. 100 mm | 105867 | 5 079,- PLN | 4015613773117 |

## Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864 | UVP* 4 613,- PLN | GTIN 4015613746821

Płyta grzewcza w wariancie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

- Materiał: Stal
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Średnica powierzchni grzewczej: 195 mm
- wydajność maks.: 300 W
- Ilość stopni temperatury: 12
- Zakres temperatury: 40 °C do 95 °C
- Panel obsługi: Osobno<br>długość przewodu: 0,65 m
- Możliwość łączenia: Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do użytku jako urządzenie nablatowe
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
- waga: 3,8 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do: Indukcyjna płyta grzewcza IW3, Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF, Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670

105868 | UVP* 231,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

**114367** | UVP* 724,- PLN | GTIN 4015613715704

Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Wymiary powierzchni szyby | szer. 455 x gł. 310 mm |
| • wydajność maks. | 1000 W |
| • Ilość stopni temperatury | 13 |
| • Zakres temperatury | 40 °C do 100 °C |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Możliwość łączenia | Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym |
| • Właściwości | Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne |
| • Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm |
| • waga | 5,4 kg |

## Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

**105996** | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613715421

Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkło |
| • Średnica powierzchni grzewczej | 280 mm |
| • wydajność maks. | 1000 W |
| • Ilość stopni temperatury | 6 |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 100 °C |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Panel obsługi | Osobno<br>długość przewodu: 0,75 m |
| • Możliwość łączenia | Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym |
| • Właściwości | Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne |
| • Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm |
| • waga | 3,5 kg |

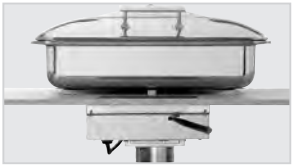
# Indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła

## Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650

105866 | UVP* 9 583,- PLN | GTIN 4015613812687

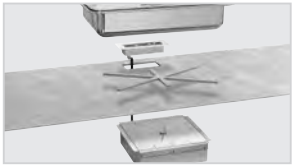
Dzięki „niewidzialnemu" indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwia podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

| | |
|---|---|
| • wydajność maks. | 650 W |
| • Maksymalna temperatura blatu roboczego | 35 °C |
| • Odpowiedni materiał blatu roboczego | Szkło<br>Ceramika<br>Marmurowy<br>Kwarcowy<br>Kamień |
| • Odpowiednia grubość blatu roboczego | 4 - 20 mm |
| • Ilość stopni mocy | 20 |
| • Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła | do 55 °C |
| • Zakres temperatury podgrzewacza do potraw | do 100 °C |
| • Panel obsługi | długość przewodu: 2 m<br>Osobno |
| • Przystosowane podgrzewacze do potraw | 1/1 GN<br>2/3 GN<br>Okrągłe do 40 cm |
| • W zestawie | 1 silikonowa podkładka dystansowa |
| • Moc przyłączeniowa | 0,65 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 340 x wys. 175 mm |
| • waga | 4,9 kg |



- Większa elastyczność dzięki indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła
- Montaż pod blatem roboczym
- Blat roboczy do opcjonalnego wykorzystania jako powierzchnia grzewcza lub robocza

- Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- Zakres temperatury podgrzewacza do potraw: do 100 °C



- Dystans
- Do optymalnego przenoszenia ciepła bez rozgrzewania powierzchni roboczej
- Maksymalna temperatura blatu roboczego: 35°C

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Podgrzewacz T12

A120814 | UVP* 383,- PLN | GTIN 4015613687285

| | |
|---|---|
| Pojemność talerzy | 12 |
| Średnica talerza maks. | 280 mm |
| Zakres temperatury do | 65 °C |
| Moc przyłączeniowa | 0,3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm |
| waga | 2,9 kg |

## Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

103069 | UVP* 2 696,- PLN | GTIN 4015613475592

Urządzenie nablatowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.

| | |
|---|---|
| Pojemność talerzy | 30 - 40 |
| Średnica talerza maks. | 320 mm |
| Zakres temperatury | 30 °C do 80 °C |
| Rodzaj drzwi | Drzwi obrotowe |
| Zawias drzwi | Biegnące do wewnątrz |
| Moc przyłączeniowa | 0,6 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm |
| waga | 22,4 kg |

## Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie

103065 | UVP* 6 492,- PLN | GTIN 4015613437774

| | |
|---|---|
| Pojemność talerzy | 2 x 50<br>Maks. 2 x 32 kg |
| Średnica talerza maks. | 300 mm |
| Ilość płyt grzewczych | 2 |
| Zakres temperatury | 30 °C do 110 °C |
| Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm |
| waga | 54 kg |

## Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy

- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek 1
- Regulowana wysokość półek Tak

| | Pojemność talerzy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy | 25 - 30 | 0,4 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 460 mm<br>wys. 550 mm | 21,2 kg | 103064 | 1 507,- PLN | 4015613405704 |
| Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy | 55 - 60 | 0,75 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 450 mm<br>gł. 495 mm<br>wys. 855 mm | 32,2 kg | 103063 | 1 835,- PLN | 4015613398594 |
| Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy | 110 - 120 | 1,2 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 750 mm<br>gł. 495 mm<br>wys. 855 mm | 46 kg | 103122 | 3 072,- PLN | 4015613398600 |

## Podgrzewacz do 48 filiżanek, StCrNi

103067 UVP* 1 600,- PLN GTIN 4015613469218

Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednoczesne ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

- Materiał Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane<br>Z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076 | UVP* 1 718,- PLN | GTIN 4015613708867

Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.

| | |
|---|---|
| • Pojemność dla filiżanek maks. | 72 |
| • Wymiary powierzchni odstawczej | szer. 280 x gł. 295 mm |
| • Wysokość wewnątrz, na | 175 mm |
| • Zakres temperatury do | 60 °C |
| • Właściwości | Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x głęb. 250 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,14 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm |
| • waga | 10,7 kg |

## Podgrzewacz do filiżanek TA1440

103079 | UVP* 3 440,- PLN | GTIN 4015613756837

Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiatto. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.

| | |
|---|---|
| • Pojemność dla filiżanek maks. | 103 |
| • Wymiary powierzchni odstawczej | szer. 285 x gł. 335 mm |
| • Wysokość wewnątrz, na | 180 mm |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 60 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 0,3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm |
| • waga | 14,4 kg |

## Dozownik płatków śniadaniowych

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Blacha stalowa<br>Lakierowana |
| • Wysokość misek, maks. | 75 mm |
| • Właściwości | Pojemnik odporny na zarysowania<br>Nadaje się do montażu ściennego |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Materiał mocujący |

| | Ilość dozowników | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Dozownik płatków śniadaniowych | 1 | 3,5 litra | szer. 180 mm<br>gł. 170 mm<br>wys. 395 mm | 1,8 kg | 500377 | 247,- PLN | 4015613527260 |
| Dozownik płatków śniadan., podw. | 2 | 2 x 3,5 litra | szer. 360 mm<br>gł. 170 mm<br>wys. 395 mm | 3,7 kg | 500378 | 438,- PLN | 4015613531793 |
| Potrójny dozownik płatków śniad. | 3 | 3 x 3,5 litra | szer. 540 mm<br>gł. 170 mm<br>wys. 395 mm | 5,6 kg | 500379 | 685,- PLN | 4015613635675 |

# Fontanny do czekolady

## Fontanna do czekolady SB 325-1

**900007** | UVP* 2 187,- PLN | GTIN 4015613767789

Absolutny hit każdej imprezy – Delektuj się świeżymi owocami z roztopioną, kremową czekoladą. Ten dynamiczny deser rozpuści każdego gościa.

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 2,5 kg |
| • Zakres temperatury do | 68 °C |
| • Właściwości | Zdejmowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce<br>Niezależna regulacja temperatury i napędu |
| • Moc przyłączeniowa | 0,325 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 330 x gł. 330 x wys. 480 mm |
| • waga | 8,3 kg |

## Witryna bufetowa "mała", plastik

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Uzupełnianie | Obustronnie |
| • Osłona | Możliwość zdjęcia<br>Pleksiglas |

| | Ilość poziomów | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Witryna bufetowa "mała", plastik | 1 | szer. 390 mm<br>gł. 260 mm<br>wys. 170 mm | 1 kg | A500403 | 137,- PLN | 4015613285702 |
| Witrynka bufetowa "duża", plastik | 1 | szer. 470 mm<br>gł. 320 mm<br>wys. 195 mm | 1,7 kg | A500404 | 231,- PLN | 4015613285719 |
| Witryna bufetowa podwójna, plastik | 2 | szer. 470 mm<br>gł. 315 mm<br>wys. 415 mm | 3,1 kg | A500405 | 399,- PLN | 4015613285726 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Witryna bufetowa 70L

700355 | UVP* 1 311,- PLN | GTIN 4015613667614

- Materiał: Szkło, Pleksiglas
- Wymiary powierzchni roboczej: Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm; Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
- Uzupełnianie: od strony obsługi
- wymiary: szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
- waga: 13,2 kg

## Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356 | UVP* 959,- PLN | GTIN 4015613688954

STAINLESS STEEL

Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę. Wyeksponowane na 2 poziomach artykuły jak np. ciastka, suche ciasta, czekoladki oraz kanapki / sandwiche można wyjmować z obu stron.

- Wymiary powierzchni roboczej: Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm; Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
- Uzupełnianie: Obustronnie
- wymiary: szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
- waga: 11,6 kg

## Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357 | UVP* 1 557,- PLN | GTIN 4015613692616

STAINLESS STEEL

Zajmująca niewiele miejsca witryna bufetowa oferuje powierzchnię ekspozycyjną na 3 poziomach. Witryna zapewnia możliwość atrakcyjnej prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę, np. ciastek, suchych ciast, czekoladek i kanapek / sandwichów.

- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
- Uzupełnianie: od strony obsługi
- wymiary: szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
- waga: 17,2 kg

# TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

## Stół chłodniczy Mini 900T1S2

| | |
|---|---|
| Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| Wymiary szafki | szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm |
| Szuflady w standardowym formacie | 1/1 GN |
| Wymiary szuflady | szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Moc przyłączeniowa | 0,204 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm |

- Zużycie energii elektrycznej: 986 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)

- Zużycie energii elektrycznej: 927 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)

| | Ilość szafek | Ilość szuflad | Pojemność | W zestawie | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 900T1S2 | 1 | 2 | 260 l | 1 ruszt | 71,6 kg | 110257 | 7 196,- PLN | 4015613782423 |
| Mini 900T2 | 2 | – | 260 l | 2 ruszty | 67,5 kg | 110256 | 5 396,- PLN | 4015613695440 |
| Mini 900S4 | – | 4 | – | – | 82 kg | 200282 | 8 722,- PLN | 4015613721873 |

## Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200359 | UVP* 6 253,- PLN | GTIN 4015613782393

| | |
|---|---|
| Pojemność GN | 5 x 1/6 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| Ilość szafek | 2 |
| Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| Wymiary szafki | szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm |
| Pojemność | 260 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| Klasa klimatyczna | N |
| Zawias drzwi | Lewo / prawo |
| W zestawie | 5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm |
| Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| Moc przyłączeniowa | 0,204 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm |
| waga | 68,5 kg |

## Stół chłodniczy T2

▶ Stół mroźniczy
Nr art. 110872
zob. katalog str 248

- Ilość szafek: 2
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi; Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodniczy T2 | – | 95 kg | 110881 | 9 113,- PLN | 4015613845845 |
| Stół chłodniczy T2 MA | 50 mm | 96 kg | 110881MA | 9 309,- PLN | 4015613845852 |

## Stół chłodniczy S2T1-150

- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi; Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodniczy S2T1-150 | – | 104 kg | 110882 | 11 148,- PLN | 4015613845869 |
| Stół chłodniczy S2T1-150 MA | 50 mm | 105 kg | 110882MA | 11 340,- PLN | 4015613845876 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Stół chłodniczy S4-150

| | |
|---|---|
| Ilość szuflad | 4 |
| Szuflady w standardowym formacie | 1/1 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 3 x 150 mm, 1 x 100 mm |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 956 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2015 / 1094) |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Dostępność na zamówienie | Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi |
| Moc przyłączeniowa | 0,35 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm |

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodniczy S4-150 | – | 111 kg | 110883 | 13 144,- PLN | 4015613845883 |
| Stół chłodniczy S4-150 MA | 50 mm | 112 kg | 110883MA | 13 339,- PLN | 4015613845890 |

## Stół chłodniczy S6-100

| | |
|---|---|
| Ilość szuflad | 6 |
| Szuflady w standardowym formacie | 1/1 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 100 mm |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 1109 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2015 / 1094) |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Dostępność na zamówienie | Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi |
| Moc przyłączeniowa | 0,35 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm |

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodniczy S6-100 | – | 131 kg | 110884 | 14 122,- PLN | 4015613845906 |
| Stół chłodniczy S6-100 MA | 50 mm | 132 kg | 110884MA | 14 279,- PLN | 4015613845920 |

## Stół chłodzony T3

- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 40 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodzony T3 | – | 111 kg | 110894 | 11 340,- PLN | 4015613846033 |
| Stół chłodzony T3 MA | 50 mm | 112 kg | 110894MA | 11 539,- PLN | 4015613846040 |

## Stół chłodniczy S2T2-150

- Ilość szafek: 2
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodniczy S2T2-150 | – | 131 kg | 110885 | 12 514,- PLN | 4015613845937 |
| Stół chłodniczy S2T2-150 MA | 50 mm | 124 kg | 110885MA | 12 713,- PLN | 4015613845944 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Stół chłodniczy S4T1-150

- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi; Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodniczy S4T1-150 | – | 133 kg | 110886 | 13 688,- PLN | 4015613845968 |
| Stół chłodniczy S4T1-150 MA | 50 mm | 134 kg | 110886MA | 13 887,- PLN | 4015613845975 |

## Stół chłodniczy S6-150

- Ilość szuflad: 6
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodniczy S6-150 | – | 144 kg | 110887 | 14 631,- PLN | 4015613845999 |
| Stół chłodniczy S6-150 MA | 50 mm | 145 kg | 110887MA | 14 862,- PLN | 4015613846002 |

## Stół chłodniczy S9-100

- Ilość szuflad: 9
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1271 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostępność na zamówienie: Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół chłodniczy S9-100 | – | 171 kg | 110888 | 16 035,- PLN | 4015613846019 |
| Stół chłodniczy S9-100 MA | 50 mm | 172 kg | 110888MA | 16 274,- PLN | 4015613846026 |

## Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

110903 | UVP* 12 322,- PLN | GTIN 4015613782614

- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1402,6 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D
- Klasa klimatyczna: SN
- Zawias drzwi: Prawo
- Regulacja wysokości: 625 mm do 660 mm
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga: 78,1 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony

173031 | UVP* 880,- PLN

### Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339

173276 | UVP* 215,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Podblatowy stół chłodniczy S2-200

**110904** | UVP* 17 601,- PLN | GTIN 4015613800066

Stół chłodniczy do montażu podblatowego z 2 dużymi szufladami zapewnia przestrzeń na pojemniki GN o maks. głębokości 200 mm. Zakres temperatury od -2°C do +8°C umożliwia chłodzenie różnych artykułów spożywczych.

| | |
|---|---|
| • Ilość szuflad | 2 |
| • Szuflady w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 200 mm |
| • Wymiary szuflady | szer. 300 x gł. 525 x wys. 315 mm |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -2 °C do 8 °C |
| • Regulacja temperatury | W odstępach co 1 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 457 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | A (Nr EU 2015 / 1094) |
| • Klasa klimatyczna | 5 |
| • Regulacja wysokości | 640 mm do 728 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,4 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 640 mm |
| • waga | 91,2 kg |

▶ Szuflady przystosowane do pojemników GN o głębokości do 200 mm

▶ Szeroki zakres temperatury od -2°C do +8°C zapewnia odpowiednią temperaturę chłodzenia dla wszystkich artykułów spożywczych

### Zestaw nóżek 4S2-200

- Skład zestawu: 4 nóżki
- Przystosowane do: Podblatowy stół chłodniczy S2-200
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Regulacja wysokości: 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078

**110905** | UVP* 293,- PLN

## Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2

**200297** UVP* 9 583,- PLN GTIN 4015613806570

Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2, wyposażony w 7 szuflad na zamrożone ciasto oraz obszerną płytę roboczą z granitu, jest perfekcyjnym punktem centralnym każdej pizzerii. Składniki przechowywane w chłodzonej, 2-drzwiowej szafie są zawsze świeże i szybko dostępne.

| | |
|---|---|
| • Materiał powierzchni roboczej | Granit |
| • Rant | 140 mm |
| • Ilość szafek | 1 |
| • Szafki chłodzone | Tak |
| • Szafki w standardowym formacie | 600 x 400 mm |
| • Ilość szuflad | 7 |
| • Szuflady chłodzone | Nie |
| • Szuflady w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Pojemność | 360 l |
| • Chłodzenie stołu chłodniczego | Sprężarka |
| • Zakres temperatury | -2 °C do 8 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Kółka skrętne | 6 kółek skrętnych, 3 z możliwością zablokowana |
| • właściwości | Możliwość optymalnego łączenia z nadstawą chłodniczą GL3-2005 |
| • Ważna wskazówka | Pojemniki na ciasto (600 x 400 x 70 mm) pasują do szuflady |
| • Moc przyłączeniowa | 0,29 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 2 015 x gł. 795 x wys. 975 mm |
| • waga | 305,4 kg |

## Nadstawa chłodnicza GL3-2005

**200298** UVP* 3 123,- PLN GTIN 4015613806587

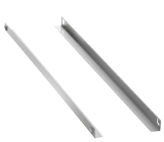
Witryna chłodnicza GL3-2005 ze szklaną osłoną może pomieścić nawet 10 pojemników 1/4 GN, dzięki czemu jest doskonałym uzupełnieniem stołu chłodniczego do pizzy G-S7T2.

| | |
|---|---|
| • Wersja | Z nadstawą szklaną |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej | Szkło |
| • Pojemność GN | 10 x 1/4 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Chłodzenie | Sprężarka |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 8 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • W zestawie | 4 nóżki do wkręcania<br>10 mostków: Długość 270 mm, szerokość 20 mm |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,13 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 2 005 x gł. 352 x wys. 435 mm |
| • waga | 46,6 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Prowadnice G-S7T2-2

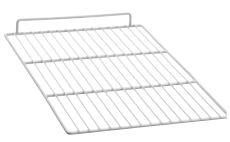
- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2
- wymiary: szer. 44 x gł. 699 x wys. 11 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571



200299 UVP* 192,- PLN

### Ruszt wkładany G-S7T2

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice G-S7T2-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 470 x gł. 629 x wys. 50 mm
- waga: 1,42 kg
- GTIN: 4015613841588



200300 UVP* 43,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Stoły chłodnicze

## Stół chłodniczy 438T1

200570 | UVP* 4 066,- PLN | GTIN 4015613782409

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 1 x 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Z deską do krojenia (polietylen) | Tak |
| • Ilość szafek | 1 |
| • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Wymiary szafki | szer. 368 x gł. 570 x wys. 590 mm |
| • Pojemność | 140 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • W zestawie | 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm<br>1 ruszt 1/1 GN |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 455 x gł. 700 x wys. 887 mm |
| • waga | 45,5 kg |

## Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2

200356 | UVP* 5 161,- PLN | GTIN 4015613782362

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Z deską do krojenia (polietylen) | Tak |
| • Ilość szafek | 2 |
| • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Wymiary szafki | szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm |
| • Pojemność | 260 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • W zestawie | 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm<br>2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm<br>4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Moc przyłączeniowa | 0,204 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 910 x gł. 700 x wys. 887 mm |
| • waga | 61,2 kg |

## Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

**200357** | UVP* 8 292,- PLN | GTIN 4015613782379

| | |
|---|---|
| Pojemność GN | 4 x 1/1 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| Z deską do krojenia (polietylen) | Tak |
| Ilość szafek | 3 |
| Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| Wymiary szafki | szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm |
| Pojemność | 390 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| Klasa klimatyczna | N |
| Zawias drzwi | Lewo / lewo / prawo |
| W zestawie | 3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm<br>3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm<br>4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm |
| Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| Moc przyłączeniowa | 0,321 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 887 mm |
| waga | 90 kg |

## Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL

**200575** | UVP* 5 396,- PLN | GTIN 4015613782416

| | |
|---|---|
| Pojemność GN | 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| Z deską do krojenia (polietylen) | Tak |
| Ilość szafek | 2 |
| Pojemność | 250 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| Klasa klimatyczna | N |
| Zawias drzwi | Lewo / prawo |
| W zestawie | 2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna<br>2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm<br>2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm<br>4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm |
| Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| Moc przyłączeniowa | 0,187 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 900 x gł. 700 x wys. 845 mm |
| waga | 63,5 kg |

### Szklana nakładka 900T2GL

- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274 | UVP* 1 389,- PLN

▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2GL
▶ Nadstawka szklana 900T2GL



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200358 | UVP* 5 905,- PLN | GTIN 4015613782386

| | |
|---|---|
| Pojemność GN | 5 x 1/6 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| Ilość szafek | 2 |
| Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| Wymiary szafki | szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm |
| Pojemność | 260 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| Klasa klimatyczna | N |
| Właściwości | Blat roboczy granitowy |
| | Samozamykające się drzwi |
| | Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce |
| | Dobrze dostępna jednostka techniczna |
| W zestawie | 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm |
| Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| Moc przyłączeniowa | 0,204 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 175 mm |
| waga | 91 kg |

## Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800

110335 | UVP* 4 887,- PLN | GTIN 4015613840314

Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności urzeka funkcjonalnością i designem.

| | |
|---|---|
| Wersja | Zamknięta obudowa szklana |
| Szyba zabezpieczająca | Tak |
| Pojemność GN | 5 x 1/2 GN |
| Głębokość pojemnika GN maks. | 40 mm |
| Chłodzenie | Statycznie |
| Zakres temperatury | 2 °C do 7 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 1075 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2024) |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Oświetlenie | Osobne włączanie |
| | LED |
| W zestawie | 1 poprzeczka: długość 325 mm, szerokość 30 mm |
| Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| Moc przyłączeniowa | 0,18 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 1 800 x gł. 425 x wys. 295 mm |
| waga | 45,1 kg |

- Do 5 x 1/2 GN do głęb. 40 mm
- Chłodzenie statyczne z dodatkową rurą parownika na górze
- Załączane osobno oświetlenie energooszczędne LED

- Łatwa obsługa dzięki szklanym drzwiom przesuwnym z tyłu

# Nadstawa chłodnicza GL4-1201

Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

| | |
|---|---|
| • Wersja | Z nadstawą szklaną |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej | Otwarte |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • Właściwości | Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |

## Nadstawa chłodnicza GL4-1201

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 5 x 1/4 GN |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm<br>6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,166 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 459 mm |
| • waga | 36,5 kg |
| • GTIN | 4015613773445 |

**110270** UVP* 3 166,- PLN

## Nadstawa chłodnicza GL4-1401

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 6 x 1/4 GN |
| • W zestawie | 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm<br>4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,194 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 459 mm |
| • waga | 37,4 kg |
| • GTIN | 4015613773452 |

**110271** UVP* 3 479,- PLN

## Nadstawa chłodnicza GL4-1501

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 7 x 1/4 GN |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm<br>6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,174 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 459 mm |
| • waga | 38,8 kg |
| • GTIN | 4015613773469 |

**110272** UVP* 3 674,- PLN

## Nadstawa chłodnicza GL4-1801

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 8 x 1/4 GN |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm<br>8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm<br>1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,18 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 459 mm |
| • waga | 42,5 kg |
| • GTIN | 4015613773483 |

**110273** UVP* 4 144,- PLN

## Nadstawa chłodnicza GL4-2001

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 10 x 1/4 GN |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm<br>9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,194 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 459 mm |
| • waga | 43,5 kg |
| • GTIN | 4015613773506 |

**110274** UVP* 4 613,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Nadstawa chłodnicza GL3-1201

Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

| | |
|---|---|
| • Wersja | Z nadstawą szklaną |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej | Otwarte |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • Właściwości | Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |

### Nadstawa chłodnicza GL3-1201

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm<br>4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm<br>1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,166 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 459 mm |
| • waga | 39 kg |
| • GTIN | 4015613746500 |

**110275** UVP* 3 244,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL3-1501

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN |
| • W zestawie | 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm<br>6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm<br>4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,174 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 459 mm |
| • waga | 45,5 kg |
| • GTIN | 4015613773513 |

**110276** UVP* 3 713,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL3-1801

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 8 x 1/3 GN |
| • W zestawie | 8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm<br>4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,18 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 900 x gł. 450 x wys. 430 mm |
| • waga | 52 kg |
| • GTIN | 4015613773520 |

**110278** UVP* 4 261,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL3-2001

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 9 x 1/3 GN |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm<br>9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm<br>1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,194 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm |
| • waga | 52,6 kg |
| • GTIN | 4015613773537 |

**110279** UVP* 4 731,- PLN

## Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Wersja: Z pokrywą ze stali szlachetnej
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- W zestawie: 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm; 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN

### Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN: 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613773551

**110410** UVP* 3 479,- PLN

### Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN: 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga: 24,7 kg
- GTIN: 4015613773568

**110414** UVP* 3 831,- PLN

## Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Wersja: Z pokrywą ze stali szlachetnej
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- W zestawie: 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm; 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm; 4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN

### Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN: 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 300 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613773575

**110420** UVP* 3 596,- PLN

### Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN: 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa: 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga: 28 kg
- GTIN: 4015613773582

**110422** UVP* 4 026,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Wózki bufety, chłodnicze

## Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN

Perfekcyjna prezentacja zimnych potraw.
Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną z funkcją półki oraz kółka umożliwiające wygodny transport. Jednym słowem: idealne wyposażenie.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Drewno |
| • Kolor | Teak |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Osłona | Tak |
| • Oświetlenie | Na osłonie |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Właściwości | Blat roboczy z granitu Rosa Porrino<br>Komora ze stali szlachetnej |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3x1/1 GN** | 1 | 3 x 1/1 GN | 0,236 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 170 mm<br>gł. 880 mm<br>wys. 1 370 mm | 127,8 kg | 125525 | 11 539,- PLN | 4015613782621 |
| **4x 1/1 GN** | 1 | 4 x 1/1 GN | 0,507 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 590 mm<br>gł. 880 mm<br>wys. 1 370 mm | 148,2 kg | 125526 | 12 122,- PLN | 4015613784519 |
| **6x 1/1 GN** | 2 | 6 x 1/1 GN | 0,507 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 2 150 mm<br>gł. 880 mm<br>wys. 1 370 mm | 194,1 kg | 125527 | 16 035,- PLN | 4015613784526 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815

125502 — UVP* 1 444,- PLN

### Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503 — UVP* 1 640,- PLN

### Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504 — UVP* 2 540,- PLN

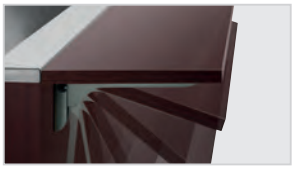
## Wózek bufetowy Kids K4110-150U

Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.

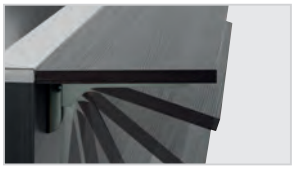
| | |
|---|---|
| • Materiał | Drewno, laminowane |
| | Stal szlachetna |
| | Tworzywo sztuczne |
| • Ilość komór | 1 |
| • Wielkość komory, format GN | 4 x 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 4 °C |
| • Klasa klimatyczna | 3 |
| • Kranik spustowy | Tak |
| • Osłona | Tak |
| • Oświetlenie | LED |
| | Osobne włączanie |
| • Kółka skrętne | 5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowana |
| • Właściwości | Komora ze stali szlachetnej |
| | Zaokrąglone narożniki |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Stan przy dostawie | W stanie całkowicie zmontowanym |
| • Moc przyłączeniowa | 0,356 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 140 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm |
| • waga | 106,2 kg |

▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
▶ wysokość obsługi: 700 mm

▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia
▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Wózek bufetowy Kids K4110-150U | Wiąz | 125540 | 20 931,- PLN | 4015613736303 |
| Wózek bufetowy Kids K4110-150W | Wenge | 125540V1 | 20 931,- PLN | 4015613772974 |
| Wózek bufetowy Kids K4110-150A | Antracyt | 125540V2 | 20 931,- PLN | 4015613772981 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

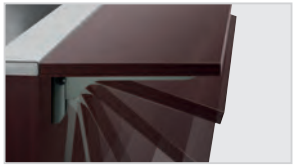
# Wózek bufetowy K3110-200U

Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3 - 4 pojemniki 1/1 GN, dzięki czemu potrawy w bufecie pozostaną idealnie schłodzone.

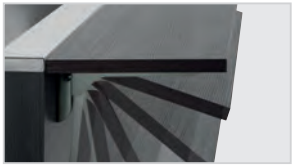
| | |
|---|---|
| • Materiał | Drewno, laminowane |
| | Stal szlachetna |
| | Tworzywo sztuczne |
| • Ilość komór | 1 |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 200 mm |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 4 °C |
| • Klasa klimatyczna | 3 |
| • Kranik spustowy | Tak |
| • Osłona | Tak |
| • Oświetlenie | LED |
| | Osobne włączanie |
| • Kółka skrętne | 2 z możliwością zablokowana |
| • Właściwości | Komora ze stali szlachetnej |
| • W zestawie | Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Stan przy dostawie | W stanie całkowicie zmontowanym |

▶ 4 x 1/1 GN

▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K3110-200U | Wiąz | 3 x 1/1 GN | 0,34 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 170 mm<br>gł. 1 245 mm<br>wys. 1 510 mm | 137 kg | 125543 | 26 800,- PLN | 4015613757797 |
| K3110-200W | Wenge | 3 x 1/1 GN | 0,34 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 170 mm<br>gł. 1 245 mm<br>wys. 1 510 mm | 137 kg | 125543V1 | 26 800,- PLN | 4015613772998 |
| K3110-200A | Antracyt | 3 x 1/1 GN | 0,34 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 170 mm<br>gł. 1 245 mm<br>wys. 1 510 mm | 134,7 kg | 125543V2 | 26 800,- PLN | 4015613773001 |
| K4110-200U | Wiąz | 4 x 1/1 GN | 0,362 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 500 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 425 mm | 155,7 kg | 125544 | 29 931,- PLN | 4015613758541 |
| K4110-200W | Wenge | 4 x 1/1 GN | 0,362 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 500 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 425 mm | 155,7 kg | 125544V1 | 29 931,- PLN | 4015613773018 |
| K4110-200A | Antracyt | 4 x 1/1 GN | 0,362 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 500 mm<br>gł. 1 250 mm<br>wys. 1 425 mm | 155,7 kg | 125544V2 | 29 931,- PLN | 4015613773025 |

## Witryna chłodnicza 67L

700251 | UVP* 4 167,- PLN | GTIN 4015613842905

| | |
|---|---|
| • Pojemność GN | 8 x 1/6 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 100 mm |
| • Pojemność | 67 l |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 1 °C do 7 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 550 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi unoszone |
| • Pozycja drzwi | strona tylna |
| • Właściwości | Deska do krojenia z polietylenu |
| • W zestawie | 3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm<br>8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10 |
| • Moc przyłączeniowa | 0,07 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 765 x gł. 610 x wys. 330 mm |
| • waga | 25,7 kg |

## Witryna chłodnicza 40L-SBO

700239 | UVP* 3 244,- PLN | GTIN 4015613842899

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 40 l |
| • Wymiary powierzchni odstawczej | szer. 645 x gł. 300 mm |
| • Wysokość użytkowa wewnątrz | 260 mm |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 6 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 472 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,105 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 670 x gł. 585 x wys. 335 mm |
| • waga | 24,8 kg |

## Witryna chłodnicza 105

700256 | UVP* 3 792,- PLN | GTIN 4015613842912

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 105 l |
| • Wymiary powierzchni odstawczej | szer. 530 x gł. 665 mm |
| • Wysokość użytkowa wewnątrz | Maks. 300 mm |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 1 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | 3 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 427 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi unoszone<br>Drzwi przesuwne |
| • Pozycja drzwi | Obustronnie |
| • Moc przyłączeniowa | 0,105 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm |
| • waga | 38 kg |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Witryny chłodnicze

## Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta

| | |
|---|---|
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 65 mm |
| • Szyba przednia | Z rantem |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 6 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Oświetlenie | Halogen |
| | Osobne włączanie |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne |
| • Pozycja drzwi | strona tylna |
| • Ilość półek | 1 |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |

| | Pojemność | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta | 110 l | 2 x 1/1 GN | 0,43 kW 230 V 50 Hz | szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm | 78,6 kg | 406055 | 11 148,- PLN | 4015613738161 |
| Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta | 165 l | 3 x 1/1 GN | 0,46 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm | 97,4 kg | 406056 | 12 514,- PLN | 4015613738178 |

## Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła

405057 | UVP* 13 296,- PLN | GTIN 4015613738185

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 165 l |
| • Norma gastronomiczna | 3 x 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 65 mm |
| • Szyba przednia | Zaokrąglone |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 6 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Oświetlenie | Halogen |
| | Osobne włączanie |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne |
| • Pozycja drzwi | strona tylna |
| • Ilość półek | 1 |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Moc przyłączeniowa | 0,46 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 072 x gł. 783 x wys. 593 mm |
| • waga | 80 kg |

## Witryna chłodnicza "Deli Cool I"

**700201G** | UVP* 2 837,- PLN | GTIN 4015613479101

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Szkło |
| Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne<br>Przeszklenie dookoła |
| Pojemność | 100 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 2 °C do 12 °C |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Zużycie energii elektrycznej | 912 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | B (Nr EU 2019 / 2018) |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne |
| Pozycja drzwi | strona tylna |
| Ilość półek | 2 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,16 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm |
| waga | 40,3 kg |

## Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Szkło |
| Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne<br>Przeszklenie dookoła |
| Szyba zabezpieczająca | Tak |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami |
| Zakres temperatury | 2 °C do 12 °C |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Klasa wydajności energetycznej | B (Nr EU 2019 / 2018) |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne |
| Pozycja drzwi | strona tylna |
| Ilość półek | 2 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,16 kW \| 230 V \| 50 Hz |

▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bartscher DeliCool II | 120 l | 1141 kWh / rok | szer. 710 mm<br>gł. 575 mm<br>wys. 685 mm | 56,6 kg | 700202G | 3 753,- PLN | 4015613505558 |
| Bartscher DeliCool III | 160 l | 1206 kWh / rok | szer. 885 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 690 mm | 66,3 kg | 700203G | 4 183,- PLN | 4015613505565 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G | UVP* 3 831,- PLN | GTIN 4015613617688

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Szkło |
| Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne<br>Przeszklenie dookoła |
| Szyba zabezpieczająca | Tak |
| Pojemność | 120 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami |
| Zakres temperatury | 2 °C do 12 °C |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Zużycie energii elektrycznej | 1360 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne |
| Pozycja drzwi | Obustronnie |
| Ilość półek | 2 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,16 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm |
| waga | 55 kg |

## Witryna chłodn. Bartscher DeliCool IIIL

305065 | UVP* 4 793,- PLN | GTIN 4015613711270

Wszystko w zasięgu wzroku: wentylacja witryny chłodniczej działa w sposób uniemożliwiający zaparowanie szyb w przypadku wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu oferowane potrawy mogą być bez przeszkód prezentowane na 2 poziomach, a w razie potrzeby odpowiednio podświetlone światłem LED.

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Szkło |
| Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| Szyba zabezpieczająca | Tak |
| Pojemność | 160 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 2 °C do 12 °C |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Zużycie energii elektrycznej | 1272 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne |
| Pozycja drzwi | strona tylna |
| Ilość półek | 2 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| właściwości | Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza |
| Moc przyłączeniowa | 0,16 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 885 x gł. 640 x wys. 685 mm |
| waga | 65,3 kg |

▶ Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza

▶ Oświetlenie LED
▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia

## Witryna chłodnicza 7450 2E

**700421** | UVP* 6 766,- PLN | GTIN 4015613840215

Witryna nablatowa o wysokiej jakości designie ze szkła i stali szlachetnej do ekspozycji potraw i przekąsek w stołówkach, lokalach sklepowych, barach i kawiarniach. Szklane drzwi przesuwne zapewniają wygodną obsługę na niewielkiej przestrzeni – perfekcyjną prezentację zapewni oświetlenie LED.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Stal szlachetna<br>Szkło |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 177 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | -1 °C do 7 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 2174 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Oświetlenie | Osobne włączanie<br>LED<br>Pionowe w narożnikach |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne, szkło |
| • Pozycja drzwi | strona tylna |
| • Ilość półek | 2 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,35 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 805 x gł. 440 x wys. 970 mm |
| • waga | 75,6 kg |

▶ Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Witryna chłodnicza Mini 58L, biała

Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji białej o pojemności 58 litrów wyróżnia się zastosowaniem ekologicznego czynnika chłodniczego oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 58 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1014 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 2
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm
- waga: 28,5 kg

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Witryna chłodnicza Mini 58L, biała | Biały | 700258G | 1 820,- PLN | 4015613635057 |
| Witryna chłodnicza Mini 58L-SW | Czarny | 700358G | 1 820,- PLN | 4015613711843 |

## Witryna chłodnicza Mini 58L-SW

700358GV1 | UVP* 2 266,- PLN | GTIN 4015613821443

Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji czarnej o pojemności 64 litrów wyróżnia się dwoma szklanymi drzwiami skrzydłowymi do łatwego wyposażania oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Kolor: Czarny
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 64 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 988 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 435 x wys. 840 mm
- waga: 31 kg

## Witryna chłodnicza Mini 78L, biała

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 78 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1003 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm

| | Kolor | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Witryna chłodnicza Mini 78L, biała | Biały | 33,2 kg | 700578G | 1 992,- PLN | 4015613635071 |
| Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna | Czarny | 33,2 kg | 700277G | 1 992,- PLN | 4015613635088 |
| Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna | Srebrny | 32,5 kg | 700778G | 2 187,- PLN | 4015613664101 |

## Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700978 | UVP* 2 540,- PLN | GTIN 4015613840222

Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całej wysokości.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Kolor: Biały
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 78 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 6 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1610 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza
- Moc przyłączeniowa: 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 445 x gł. 400 x wys. 980 mm
- waga: 34,8 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Mini witryna chłodn. 78L, CrNi DG

700478G | UVP* 4 066,- PLN | GTIN 4015613633466

| | |
|---|---|
| Materiał | Stal niklowo-chromowa<br>Szkło |
| Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| Pojemność | 78 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 2 °C do 12 °C |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Zużycie energii elektrycznej | 1141 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Zawias drzwi | Prawo |
| Ilość półek | 3 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,18 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm |
| waga | 41,8 kg |

## Witryna chłodnicza Mini 86L

700678G | UVP* 2 226,- PLN | GTIN 4015613635101

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Szkło |
| Kolor | Biały |
| Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| Pojemność | 86 l |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| Zakres temperatury | 2 °C do 12 °C |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Zużycie energii elektrycznej | 1184 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Pozycja drzwi | Obustronnie |
| Zawias drzwi | Prawo |
| Ilość półek | 3 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,18 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 425 x gł. 435 x wys. 980 mm |
| waga | 36,5 kg |

## Witryna chłodnicza Mini 98L

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 98 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1401 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm
- waga: 37,5 kg

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Witryna chłodnicza Mini 98L | Biały | 700298G | 2 226,- PLN | 4015613635118 |
| Witryna chłodnicza Mini 98L-SW | Czarny | 700398G | 2 226,- PLN | 4015613711850 |

## Witryna chłodnicza 235L-W

700336 UVP* 5 079,- PLN GTIN 4015613735580

Witryna chłodnicza o dużej pojemności nadaje się optymalnie do prezentacji towaru w każdym pomieszczeniu, w którym prowadzona jest sprzedaż. Wyposażone w blokadę kółka zapewniają maksymalną elastyczność.

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Kolor: Biały
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 235 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Zużycie energii elektrycznej: 1622 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 703 mm
- waga: 80,2 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Witryny do ciast

## Witryna do ciast 72L

700207G | UVP* 4 520,- PLN | GTIN 4015613586687

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Szkło |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 72 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 1041 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Wilgotność powietrza maks. | 70 % |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Właściwości | Podstawa obrotowa załączana osobno |
| • Moc przyłączeniowa | 0,17 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm |
| • waga | 39 kg |

## Witryna do ciast 100L

Witryna kuchenna – dzięki 4 / 6 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektownej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.

| | |
|---|---|
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne<br>Przeszklenie dookoła |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Rodzaj półek | Szyba szklana |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | Półki obrotowe, wyjmowane |

700213G

• Zużycie energii elektrycznej: 1376 kWh / rok

700314

• Zużycie energii elektrycznej: 2484 kWh / rok

| | Pojemność | Zakres temperatury | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **100L** | 100 l | 2 °C do 8 °C | 0,23 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 495 mm<br>gł. 495 mm<br>wys. 1 065 mm | 50,8 kg | 700213G | 4 950,- PLN | 4015613641423 |
| **400L** | 400 l | 2 °C do 10 °C | 0,48 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 680 mm<br>gł. 680 mm<br>wys. 1 750 mm | 130,4 kg | 700314 | 13 418,- PLN | 4015613717913 |

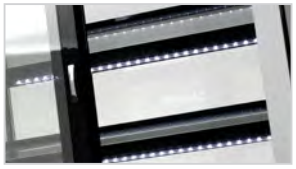
## Witryna chłodnicza KV 270L

**700562** UVP* 11 892,- PLN GTIN 4015613782454

Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

| | |
|---|---|
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Materiał powierzchni roboczej | Szkło |
| • Pojemność | 270 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 2703 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Oświetlenie | LED |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Ilość półek | 2 |
| • Rodzaj półek | Szyba szklana |
| • Półki z listwami cenowymi | Tak |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,475 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 905 x gł. 690 x wys. 1 210 mm |
| • waga | 128,4 kg |

▶ Drzwi przesuwne po stronie tylnej



▶ Oświetlenie LED

## Regał chłodniczy "Rimi"

**700231** UVP* 9 019,- PLN GTIN 4015613789118

Mobilny regał chłodniczy do prezentacji produktów na 4 poziomach – 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi umożliwiają indywidualne i dostosowane do potrzeb wykorzystanie.

| | |
|---|---|
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie pojedyncze |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 220 l |
| • Powierzchnia ekspozycji | 0,52 m² |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | 6 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 4487 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | F (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Oświetlenie | LED |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Ilość półek regałowych | 3 |
| • Półki regałowe z listwami cenowymi | Tak |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Roleta zamykająca | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1,3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 505 x gł. 665 x wys. 1 740 mm |
| • waga | 94,6 kg |

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Minibar 34L

700118 | UVP* 1 640,- PLN | GTIN 4015613775180

Chłodne napoje, przekąski lub owoce – przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem, bezstopniową regulacją temperatury i dodatkowymi półkami w drzwiach oferuje wystarczająco dużo miejsca, aby zadowolić hotelowych gości.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne<br>Biały |
| • Pojemność | 31 l |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 5 °C do 12 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 230 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | G (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 32 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 2 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • W zestawie | Zestaw montażowy |
| • Moc przyłączeniowa | 0,065 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 402 x gł. 460 x wys. 550 mm |
| • waga | 17,4 kg |

## Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 34

700119 | UVP* 1 718,- PLN | GTIN 4015613775197

Przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem i bezstopniową regulacją temperatury. Drzwi szklane umożliwiają szybki podgląd oferowanych napojów orzeźwiających i przekąsek.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne<br>Biały |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 35 l |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 7 °C do 14 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 292 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | G (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Temperatura otoczenia | do 32 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 2 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • W zestawie | Zestaw montażowy |
| • Moc przyłączeniowa | 0,075 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 402 x gł. 453 x wys. 560 mm |
| • waga | 19,6 kg |

## Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 46

**700183** UVP* 1 053,- PLN GTIN 4015613800219

Kompaktowa szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi w nowoczesnym designie może zostać dowolnie wyposażona w półki dzięki możliwej regulacji ich wysokości. W strefie samoobsługowej w kioskach, barach z przekąskami lub na stacjach benzynowych urządzenie stanowi idealne rozwiązanie do przechowywania drobnych artykułów spożywczych na niewielkiej przestrzeni.

- Materiał: Blacha stalowa, Ocynkowane
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 46 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 4 °C do 18 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 25 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 1
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 480 x wys. 520 mm
- waga: 14,8 kg

## Lodówka na butelki 88L

**700182G** UVP* 1 557,- PLN GTIN 4015613764023

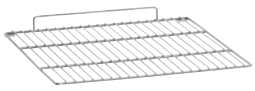
Szafachłodniczana butelki o eleganckim designie posiadawąską budowę, dzięki czemupozwala sięzintegrować praktyczniew każdym miejscu. Jako urządzenie wolnostojące lub nablatowewrestauracjach, barach,kawiarniach,stołówkach, kioskach, barach szybkiej obsługi lub na stacjach benzynowych.

- Materiał: Blacha stalowa
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 88 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 139 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 6
- Regulowana wysokość półek: Nie
- Właściwości: Pojemność: 28 butelek, Górne oświetlenie LED, osobno włączane
- Moc przyłączeniowa: 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 430 x gł. 483 x wys. 832 mm
- waga: 23,2 kg

### Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 352 x gł. 360 x wys. 35 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613697192

**700087** UVP* 37,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Barowa szafy chłodnicze

## Barowa szafa chłodnicza 124L

Barowa szafa chłodnicza wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszklone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal |
| • Materiał wewnątrz | Aluminium |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 1 °C do 10 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 25 °C |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | oświetlenie LED<br>Drzwi samozamykające |

### Barowa szafa chłodnicza 124L

- Chłodzenie: Statycznie, z dodatkowym wentylatorem
- Zakres temperatury: 0 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 467 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
- Ilość półek: 2

### Barowa szafa chłodnicza 176L

- Chłodzenie: statyczne z 2 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 420 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 4

### Barowa szafa chłodnicza 270L

- Chłodzenie: statyczne z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 500 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 6

| | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Barowa szafa chłodnicza 124L** | 112 l | 0,135 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 600 mm<br>gł. 500 mm<br>wys. 860 mm | 36,4 kg | 700121 | 3 205,- PLN | 4015613702742 |
| **Barowa szafa chłodnicza 176L** | 175 l | 0,16 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 900 mm<br>gł. 530 mm<br>wys. 850 mm | 50,6 kg | 700122 | 4 296,- PLN | 4015613702759 |
| **Barowa szafa chłodnicza 270L** | 280 l | 0,215 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 350 mm<br>gł. 530 mm<br>wys. 850 mm | 72 kg | 700123 | 5 200,- PLN | 4015613702766 |

# Chłodziarka do wina

## Chłodziarka do wina 2Z 38FL

Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal<br>Lakierowana<br>Szkło |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne<br>Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV |
| • Chłodzenie | Sprężarka |
| • Ilość stref temperaturowych | 2 |
| • Zakres temperatury | Góra: od 5 °C do 20 °C<br>Dół: od 5 °C do 20 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | G (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 38 °C |
| • Oświetlenie | LED<br>Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Moc przyłączeniowa | 0,15 kW \| 230 V \| 50 Hz |

### Chłodziarka do wina 2Z 38FL

- Zużycie energii elektrycznej: 146 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4

### Chłodziarka do wina 2Z 40FL

- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy

### Chłodziarka do wina 2Z 126FL

- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4

### Chłodziarka do wina 2Z 180FL

- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chłodziarka do wina 2Z 38FL** | 38 butelek (góra: 15 butelki, dół: 23 butelki) | szer. 396 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 1 030 mm | 40 kg | **700130** | 3 753,- PLN | 4015613686653 | |
| **Chłodziarka do wina 2Z 40FL** | 40 butelek (góra: 14 butelki, dół: 26 butelki) | szer. 595 mm<br>gł. 625 mm<br>wys. 825 mm | 56,7 kg | **700133** | 4 848,- PLN | 4015613686684 | |
| **Chłodziarka do wina 2Z 126FL** | 126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki) | szer. 595 mm<br>gł. 625 mm<br>wys. 1 590 mm | 76 kg | **700131** | 6 844,- PLN | 4015613686660 | |
| **Chłodziarka do wina 2Z 180FL** | 180 butelek (góra: 80 butelki, dół: 100 butelki) | szer. 600 mm<br>gł. 750 mm<br>wys. 1 860 mm | 86,4 kg | **700132** | 7 626,- PLN | 4015613686677 | |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Prezenter wina 2Z 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino 2Z 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613738062

700135 UVP* 203,- PLN

### Prezenter wina 2Z 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino 2Z 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 534 x wys. 33 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086

700137 UVP* 215,- PLN

## Chłodziarka do wina 2FL-100

Do prezentacji ichłodzenia wina wdyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED wchłodziarce do wina można stylowo zaprezentować 2 butelki wina białego, różowego lub czerwonego wbufecie, na stole wrestauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Otwór na butelkę | Ø 90 mm |
| • Chłodzenie | Termoelektrycznie |
| • Ilość stref temperaturowych | 1 |
| • Zakres temperatury | 5 °C do 18 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | B |
| • Temperatura otoczenia | 10 °C do 32 °C |
| • Oświetlenie | LED |
| | Osobne włączanie |
| • Moc przyłączeniowa | 0,05 kW \| 230 V \| 50 Hz |

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chłodziarka do wina 2FL-100** | 2 butelki | 146 kWh / rok | szer. 290 mm<br>gł. 270 mm<br>wys. 260 mm | 4,9 kg | 700142 | 1 166,- PLN | 4015613794457 |
| **Chłodziarka do wina 4FL-100** | 4 butelki | 170 kWh / rok | szer. 480 mm<br>gł. 260 mm<br>wys. 260 mm | 6,8 kg | 700134 | 1 248,- PLN | 4015613735917 |

## Chłodziarka impulsowa 60L-1F

Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszce dzięki chłodziarce impulsowej.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna<br>Pleksiglas<br>Tworzywo sztuczne |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe<br>Sprężarka |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 8 °C |
| • Klasa klimatyczna | ST |
| • Oświetlenie | LED |
| • Ważna wskazówka | Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej |

700806

- Zużycie energii elektrycznej: 621 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 600 x głęb. 340 mm

700809

- Zużycie energii elektrycznej: 876 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm

| | Ilość przegród | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chłodziarka impulsowa 60L-1F** | 1 | 60 l | 0,175 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 690 mm<br>gł. 450 mm<br>wys. 1 010 mm | 36,2 kg | **700806** | 4 296,- PLN | 4015613714479 |
| **Chłodziarka impulsowa 110L-2F** | 2 | 110 l | 0,185 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 750 mm<br>gł. 550 mm<br>wys. 1 010 mm | 40,8 kg | **700809** | 4 887,- PLN | 4015613746241 |

## Chłodziarka szufladowa 600S2

**110159** UVP* 6 374,- PLN GTIN 4015613719450

Chłodziarka szufladowa z 2 szufladami jest przystosowana do zabudowy, dzięki czemu doskonale zintegruje się z barowym umeblowaniem. Chłodzenie cyrkulacyjne i perforowany spód górnej szuflady to gwarancja równomiernej dystrybucji temperatury.

| | |
|---|---|
| • Ilość szuflad | 2 |
| • Wymiary szuflad | dolna: szer. 440 x głęb. 250 mm<br>en haut : L 440 x P 440 mm |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 1095 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (EU Nr. 2015 / 1094) |
| • Maksymalna wysokość butelki | 275 mm |
| • Nośność na szufladę maks. | 20 kg |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,167 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 600 x wys. 850 mm |
| • waga | 50,8 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Szafa chłodnicza na butelki 254L

700473 | UVP* 2 892,- PLN | GTIN 4015613840307

Doskonały sposób na przechowywanie schłodzonych napojów – elegancka szafa chłodnicza perfekcyjnie zintegruje się w każdej kuchni lub magazynie. Regulowane na wysokość półki zapewnią idealne wykorzystanie 254 litrów pojemności w zależności od potrzeb.

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne |
| Materiał wewnątrz | HIPS (High Impact Polystyrene) |
| Pojemność | 270 l |
| Chłodzenie | Statycznie |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | 0 °C do 8 °C |
| Klasa wydajności energetycznej | F (Nr EU 2019 / 2016) |
| Zużycie energii elektrycznej | 131 kWh / rok |
| Temperatura otoczenia | 16 °C do 43 °C |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| Ilość półek | 5 |
| Moc przyłączeniowa | 0,12 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm |
| waga | 52 kg |

## Schładzarka do butelek 350L

700323 | UVP* 4 457,- PLN | GTIN 4015613842837

| | |
|---|---|
| Materiał wewnątrz | HIPS (High Impact Polystyrene) |
| Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| Szyba zabezpieczająca | Tak |
| Pojemność | 350 l |
| Chłodzenie | Statycznie |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 744 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| Temperatura otoczenia | do 32 °C |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| Ilość półek | 5 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,23 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm |
| waga | 67 kg |

## Lodówka magazynowa Bartscher Compact

**700274** UVP* 2 187,- PLN GTIN 4015613797625

Kompaktowa lodówka oferuje miejsce do przechowywania na małej przestrzeni. Przechowywane produkty pozostają dobrze schłodzone nawet wtedy, gdy w otoczeniu panuje wyższa temperatura.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal<br>Lakierowana |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne |
| • Pojemność | 122 l |
| • Chłodzenie | Sprężarka |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 8 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 112 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | F (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 32 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 3 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 560 x gł. 630 x wys. 850 mm |
| • waga | 25,4 kg |

## Lodówka magazynowa 350

**700276** UVP* 3 753,- PLN GTIN 4015613797632

Minimalistyczny design sprawia, że lodówka z chłodzeniem cyrkulacyjnym idealnie wkomponuje się w wystrój każdej kuchni i każdego magazynu. Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Stal |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne |
| • Pojemność | 350 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -2 °C do 8 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 735 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2015 / 1094) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 30 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 5 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | 2 kółka, 2 nóżki<br>Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW \| 220-240 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 635 x wys. 1 730 mm |
| • waga | 55 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Szafa chłodnicza 590LW

700907 | UVP* 6 844,- PLN | GTIN 4015613840291

Lodówka 590LW doskonale nadaje się do przechowywania najróżniejszych produktów. Nawet jeżeli słupek temperatury na zewnątrz osiągnię 30C, lodówka zapewni przechowywanym produktom optymalne chłodzenie.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Lakierowana<br>Stal |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne ABS |
| • Pojemność | 590 l |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 8 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 329 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | A (Nr EU 2015 / 1094) |
| • Temperatura otoczenia | od 10 °C do 25 °C |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 5 |
| • Właściwości | Drzwi samozamykające |
| • Moc przyłączeniowa | 0,128 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 775 x gł. 725 x wys. 1 900 mm |
| • waga | 92,8 kg |

## Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812 | UVP* 5 279,- PLN | GTIN 4015613720623

▶ Oświetlenie LED, załączane osobno

Czarna, wąska, elegancka – wyjątkowy design, który z miejsca przyciąga spojrzenia. Potrawy i napoje w lodówce – dzięki przeszklonym drzwiom i oświetleniu LED – zyskują na atrakcyjności i wizualnej jakości.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal<br>Z powłoką<br>Szkło<br>Tworzywo sztuczne ABS |
| • Materiał wewnątrz | Stal<br>Z powłoką |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 300 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 8 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 953 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | F (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Temperatura otoczenia | do 40 °C |
| • Ilość półek | 4 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | 1 wentylator<br>oświetlenie LED, załączane osobno<br>4 kółka, 2 nóżki |
| • Moc przyłączeniowa | 0,3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 480 x gł. 775 x wys. 1 995 mm |
| • waga | 78 kg |

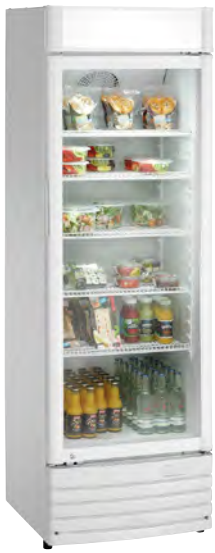
## Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 326

**700834** | UVP* 4 296,- PLN | GTIN 4015613756943

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana<br>Szkło<br>Tworzywo sztuczne ABS |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 360 l |
| • Chłodzenie | Statycznie<br>z dodatkowym wentylatorem |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -1 °C do 6 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 710 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 40 °C |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Ilość półek | 4 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | 1 wentylator<br>oświetlenie LED, załączane osobno<br>2 kółka, 2 nóżki |
| • Moc przyłączeniowa | 0,18 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 620 x gł. 635 x wys. 1 732 mm |
| • waga | 72 kg |

## Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

**700811** | UVP* 4 105,- PLN | GTIN 4015613720593



▶ Display reklamowy:
▶ na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
▶ na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal<br>Lakierowana<br>Szkło<br>Tworzywo sztuczne ABS |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne ABS |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 388 l |
| • GWP | 3 |
| • Chłodzenie | Statyczne z 1 wentylatorem |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 642 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 30 °C |
| • Display reklamowy | oświetlenie LED<br>Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm<br>Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Ilość półek | 5 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | 1 wentylator<br>Oświetlenie LED, załączane osobno z displayem reklamowym<br>2 kółka, 2 nóżki |
| • W zestawie | 1 termometr do zawieszenia wewnątrz |
| • Moc przyłączeniowa | 0,155 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm |
| • waga | 55,6 kg |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Szafa chłodnicza z drzw. prz. 700 GN210

Solidna wersja ze stali szlachetnej o atrakcyjnym designie, zamknięte w aluminiowej ramie drzwi szklane oraz wysokiej jakości oświetlenie LED to doskonałe warunki dla perfekcyjnej prezentacji towaru. Szafa chłodnicza z prowadnicami w formacie 2/1 GN zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.

| | |
|---|---|
| • Materiał wewnątrz | Stal szlachetna |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -2 °C do 8 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | B (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | 10 °C do 32 °C |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Regulacja wysokości | 2040 mm do 2115 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | oświetlenie LED, załączane osobno<br>Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach<br>Drzwi samozamykające |

700603

- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

700601

- Ilość półek: 6

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 700 GN210 | 461 l | 886 kWh / rok | 0,182 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 680 mm<br>gł. 855 mm<br>wys. 2 060 mm | 108,6 kg | 700603 | 11 931,- PLN | 4015613781730 |
| 1400 GN210 | 922 l | 1308 kWh / rok | 0,207 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 1 320 mm<br>gł. 835 mm<br>wys. 2 040 mm | 166,5 kg | 700601 | 17 992,- PLN | 4015613757810 |

## Lodówko-zamrażarka 430L

**700898** | UVP* 8 601,- PLN | GTIN 4015613765747

Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 430 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Nie |
| • Pojemność | 430 l |
| • Chłodzenie | kompresor<br>Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | od 0 °C do 10 °C<br>od -18°C do -23°C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 3650 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 32 °C |
| • Ilość drzwi | 2 |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Ilość półek | 4 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • właściwości | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania<br>oświetlenie LED, załączane osobno<br>Lodówka u góry \| zamrażarka na dole |
| • Moc przyłączeniowa | 0,767 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 695 x gł. 765 x wys. 2 000 mm |
| • waga | 121,3 kg |

## Lodówko-zamrażarka 820L

**700899** | UVP* 13 688,- PLN | GTIN 4015613765754

Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Pojemność | 820 l |
| • Chłodzenie | kompresor<br>Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | od 0 °C do 10 °C<br>od -18°C do -23°C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 6570 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 32 °C |
| • Ilość drzwi | 2 |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Lewo / prawo |
| • Ilość półek | 8 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • właściwości | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania<br>oświetlenie LED, załączane osobno<br>Lodówka z lewej strony \| zamrażarka z prawej strony |
| • Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 215 x gł. 800 x wys. 2 000 mm |
| • waga | 193,7 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Lodówko-zamrażarka 484L GN210

700826 | UVP* 11 579,- PLN | GTIN 4015613689012

Lodówko-zamrażarka łączy w sobie funkcje chłodzenia i zamrażania, zapewniając na niewielkiej przestrzeni szybki dostęp do schłodzonych lub mrożonych produktów. Prowadnice w formacie GN pozwalają na zastosowanie dowolnych rusztów, jak i pojemników GN.

| | |
|---|---|
| • Materiał wewnątrz | Stal szlachetna |
| • Pojemność | 484 l |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN<br>1/1 GN |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | od 0 °C do 10 °C<br>od -18°C do -22°C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 2555 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | - |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 32 °C |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Ilość półek | 3 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • właściwości | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania<br>posiada także prowadnice na pojemniki GN<br>Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji chłodzenia i mrożenia<br>Lodówka u góry \| zamrażarka na dole |
| • Moc przyłączeniowa | 0,767 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 645 x gł. 840 x wys. 2 008 mm |
| • waga | 122,8 kg |

▶ 3 pary prowadnic
▶ zastosowanie: ruszty
▶ zastosowanie: 2/1 GN oraz 1/1 GN
▶ regulacja wysokości

▶ Wyświetlacz cyfrowy

### Prowadnice 484L GN210-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Dla zapewnienia dodatkowej powierzchni przechowywania wymagany jest ruszt wkładany 484L GN210
- wymiary: szer. 20 x gł. 650 x wys. 12 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844 | UVP* 176,- PLN

### Ruszt wkładany 484L GN210

- Materiał: Powlekane PVC
- Ważna wskazówka: Dla dodatkowej powierzchni do przechowywania wymagana jest szyna podporowa 484L GN210-2
- wymiary: szer. 530 x gł. 640 x wys. 60 mm
- waga: 2,05 kg
- GTIN: 4015613833460

700846 | UVP* 137,- PLN

## Szafa chłodnicza 335L GN110

700825 UVP* 7 313,- PLN GTIN 4015613689036

Zgodna z normą gastronomiczną lodówka została wyposażona w 4 kółka skrętne, a dzięki prowadnicom wzdłużnym zajmuje wyjątkowo mało miejsca. Regulowane na wysokość prowadnice pomieszczą przygotowane pojemniki GN w formacie 1/1 i 1/2.

| | |
|---|---|
| Materiał wewnątrz | Stal szlachetna |
| Pojemność | 335 l |
| Norma gastronomiczna | 1/1 GN \| 1/2 GN |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 548 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2015 / 1094) |
| Temperatura otoczenia | do 30 °C |
| Możliwość zamknięcia | Tak |
| Ilość półek | 3 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,347 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 500 x gł. 740 x wys. 2 030 mm |
| waga | 79 kg |

### Prowadnice 335L GN110-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 25 x gł. 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838 UVP* 176,- PLN

### Ruszt wkładany 335L GN110

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 330 x gł. 527 x wys. 60 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839 UVP* 137,- PLN

## Lodówka 700 GN211

| | |
|---|---|
| Materiał wewnątrz | Stal szlachetna |
| Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | -2 °C do 8 °C |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2015 / 1094) |
| Temperatura otoczenia | do 30 °C |
| Możliwość zamknięcia | Tak |
| Regulacja wysokości | 2040 mm do 2115 mm |
| Regulowana wysokość półek | Tak |

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 700 GN211 | 700 l | 577 kWh / rok | 0,368 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 655 mm<br>gł. 855 mm<br>wys. 2 050 mm | 106,2 kg | 700415 | 9 974,- PLN | 4015613840253 |
| 1400 GN211 | 1400 l | 998 kWh / rok | 0,575 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 1 320 mm<br>gł. 855 mm<br>wys. 2 050 mm | 162 kg | 700416 | 13 887,- PLN | 4015613840260 |

### Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 UVP* 74,- PLN

### Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 UVP* 176,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Lodówka piekarnicza 235

700830 | UVP* 11 148,- PLN | GTIN 4015613756905

Wstępnie przygotowane ciasta i torty, chleb i bułki, po umieszczeniu na odpowiedniej blasze, zostają właściwie schłodzone i zmagazynowane, czekając tak na swoją kolej – gotowe do sprzedaży lub dalszej obróbki. Lodówka w formacie zgodnym z normą piekarniczą zapewni pod tym względem wystarczającą ilość miejsca w piekarni, cukierni, kawiarni czy hotelowej kuchni.

| | |
|---|---|
| Materiał wewnątrz | stal nierdzewna |
| Pojemność | 550 l |
| Ilość par prowadnic | 10 |
| Format prowadnic | 600 x 400 mm |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | 2 °C do 8 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 358 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2015 / 1094) |
| Temperatura otoczenia | 10 °C do 30 °C |
| Możliwość zamknięcia | Tak |
| Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| Właściwości | 1 wentylator<br>sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi<br>oświetlenie LED |
| Moc przyłączeniowa | 0,2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 705 x gł. 910 x wys. 2 085 mm |
| waga | 131,4 kg |

## Szafa chłodnicza 700 GN210

700904 | UVP* 11 731,- PLN | GTIN 4015613840284

Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.

| | |
|---|---|
| Materiał wewnątrz | CNS 18/10 |
| Pojemność | 700 l |
| Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | -2 °C do 8 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 321 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | A (Nr EU 2015 / 1094) |
| Temperatura otoczenia | do 40 °C |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Możliwość zamknięcia | Tak |
| Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| Ilość półek | 4 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 705 x gł. 912 x wys. 2 085 mm |
| waga | 146,4 kg |

### Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

700816 | UVP* 153,- PLN

### Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756

700817 | UVP* 176,- PLN

# Mini chłodnia 1240L

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa<br>Powlekane PVC |
| • Materiał wewnątrz | Aluminium<br>Spód ze stali szlachetnej |
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm |
| • Pojemność | 1240 l |
| • Chłodzenie | Sprężarka |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 38 °C |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Właściwości | Zamek antypaniczny<br>Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe |
| • Moc przyłączeniowa | 0,571 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm |
| • waga | 158,2 kg |

| | Stan przy dostawie | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| **Mini chłodnia 1240L** | W stanie całkowicie zmontowanym | 700690 | 18 383,- PLN | 4015613787114 |
| **Mini chłodnia BS1240L, zdemontowany** | Zestaw montażowy (łatwy montaż) | 700699 | 18 383,- PLN | 4015613790879 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Prowadnice

- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019

700593 UVP* 646,- PLN

### Wieszak

- Skład zestawu: 2 prowadnice, 1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397

700595 UVP* 505,- PLN

### Ruszt

- Materiał: Stal, Ocynkowane
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380

700592 UVP* 505,- PLN

### Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410

700597 UVP* 818,- PLN

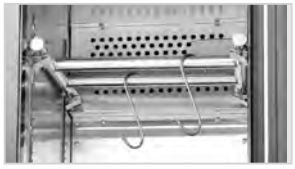


*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Szafka Dry Age 63

Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewnia optymalne warunki dojrzewania mięsa.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Szkło<br>Blacha stalowa |
| • Materiał wewnątrz | stal nierdzewna |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie potrójne<br>Barwione<br>Szkło filtracyjne UV |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • GWP | 3 |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 14 °C |
| • Temperatura otoczenia | 18 °C do 38 °C |
| • Wilgotność powietrza | od 50 % do 85 % |
| • Lampa UV | Tak |
| • Oświetlenie wewnętrzne | LED |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • właściwości | Antybakteryjne światło UV<br>Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym |



## Szafka Dry Age 63

| | |
|---|---|
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 310 x gł. 370 x wys. 480 mm |
| • Pojemność | 63 l |
| • Ilość filtrów | 1 |
| • Zbiornik wody | 300 ml |
| • Wymiary prętów | szer. 295 x głęb. 305 x wys. 30 mm |
| • Obciążenie na stelaż zawieszany | 20 kg |
| • Ilość półek | 4 |
| • Maks. nośność półek | 15 kg |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • W zestawie | 1 filtry z węglem aktywnym<br>1 blacha wychwytowa<br>1 uchwyt z materiałem montażowym<br>1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso<br>1 zasobniki na wodę + 1 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa<br>2 kluczyki<br>4 kratownica ze stali szlachetnej |
| • Moc przyłączeniowa | 0,135 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 395 x gł. 542 x wys. 878 mm |
| • waga | 40,6 kg |
| • GTIN | 4015613769363 |

**700840** UVP* 4 496,- PLN

## Szafka Dry Age 380

| | |
|---|---|
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 495 x gł. 532 x wys. 1600 mm |
| • Pojemność | 380 l |
| • Ilość filtrów | 2 |
| • Zbiornik wody | 2 x 300 ml |
| • Wymiary prętów | Ø 25 mm, długość 495 mm |
| • Obciążenie na stelaż zawieszany | 80 kg |
| • Ilość półek | 7 |
| • Maks. nośność półek | 20 kg |
| • Regulowana wysokość nóżek | Nie |
| • W zestawie | 2 filtry z węglem aktywnym<br>1 blacha wychwytowa<br>7 kratownica ze stali szlachetnej<br>1 uchwyt z materiałem montażowym<br>2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso<br>2 kluczyki<br>2 zasobniki na wodę + 2 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa |
| • Moc przyłączeniowa | 0,41 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 595 x gł. 750 x wys. 1 865 mm |
| • waga | 104 kg |
| • GTIN | 4015613769370 |

**700841** UVP* 13 688,- PLN

# Stoły mroźnicze

## Stół mroźniczy T2-1341

**110872** UVP* 12 122,- PLN GTIN 4015613797618

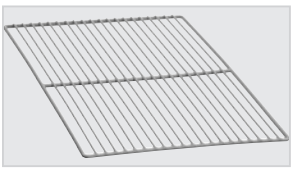
2-drzwiowy stół chłodniczy z wysokiej jakości powierzchnią roboczą ze stali szlachetnej zapewnia wystarczającą ilość miejsca i łatwy dostęp do mrożonek. Dzięki chłodzeniu przez obieg powietrza utrzymuje stałą i równomierną temperaturę na całej powierzchni – niezawodny partner w kuchni.

| | |
|---|---|
| • Ilość szafek | 1 |
| • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Wymiary szafki | szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm |
| • Ilość par prowadnic | 6 |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -22 °C do -18 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 2644 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | E (Nr EU 2015 / 1094) |
| • Temperatura otoczenia | do 30 °C |
| • Zawias drzwi | Lewo / prawo |
| • W zestawie | 2 ruszty |
| • Moc przyłączeniowa | 0,667 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 340 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 92,4 kg |

▶ Wysokiej jakości powierzchnia robocza ze stali szlachetnej

▶ Zakres temperatury: od -22 °C do -18 °C

▶ Nóżki z regulacją wysokości



▶ 2 ruszty w zestawie

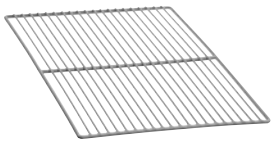
### Prowadnice T2-1341-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół mroźniczy T2-1341
- wymiary: szer. 20 x gł. 560 x wys. 25 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441

110873 UVP* 74,- PLN

### Ruszt wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice T2-1341-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 5 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458



110874 UVP* 137,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Szafy mroźnicze

## Zamrażarka TKS38

700078 | UVP* 959,- PLN | GTIN 4015613636900

Kompaktowa, poręczna, praktyczna – ta mała zamrażarka wszędzie znajdzie miejsce dla siebie. Doskonale nadaje się do wstępnego schładzania szklanek lub głębokiego mrożenia napojów spirytusowych, a także mniejszych ilości mrożonek.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Polietylen |
| • Materiał wewnątrz | HIPS (High Impact Polystyrene) |
| • Pojemność | 38 l |
| • Chłodzenie | Sprężarka |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury do | -20 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 147 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | E (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 38 °C |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • W zestawie | 1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,06 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm |
| • waga | 14 kg |

## Zamrażarka TKS90

700342 | UVP* 4 105,- PLN | GTIN 4015613719696

Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal<br>Lakierowana<br>Szkło |
| • Pojemność | 90 l |
| • Chłodzenie | Sprężarka |
| • Zakres temperatury | -13 °C do -22 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 1991 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 30 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Ilość półek | 3 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • W zestawie | 2 kluczyki |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 620 x gł. 600 x wys. 720 mm |
| • waga | 47,6 kg |

## Zamrażarka 200LN

**700341** UVP* 3 283,- PLN GTIN 4015613585826

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 239 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury do: -18 °C
- Regulacja temperatury: 6 stopni
- Zużycie energii elektrycznej: 251 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: F (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Ilość szuflad: 6
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 tacka na kostki lodu
- Moc przyłączeniowa: 0,165 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
- waga: 53 kg

## Zamrażarka 700 GN211

W pojemnej zamrażarce bez problemu znajdziesz miejsce na mrożone produkty, które możesz umieścić w pojemnikach maks. 2/1 GN. Dzięki dyskretnemu designowi doskonale wkomponuje się w wystrój każdej kuchni.

- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -18 °C do -22 °C
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulowana wysokość półek: Tak

### Zamrażarka 700 GN211

- Pojemność: 700 l
- Zużycie energii elektrycznej: 2336 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość drzwi: 1
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 3
- Moc przyłączeniowa: 0,69 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 655 x gł. 855 x wys. 2 050 mm
- waga: 110,4 kg
- GTIN: 4015613840239

**700705** UVP* 12 322,- PLN

### Zamrażarka 1400 GN211

- Pojemność: 1400 l
- Zużycie energii elektrycznej: 4580 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: E
- Ilość drzwi: 2
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie
- Ilość półek: 6
- Moc przyłączeniowa: 1,012 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 320 x gł. 855 x wys. 2 050 mm
- waga: 191 kg
- GTIN: 4015613840246

**700706** UVP* 16 818,- PLN

### Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 UVP* 74,- PLN

### Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 UVP* 176,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Szafa mroźnicza 700 GN210

700903 | UVP* 13 105,- PLN | GTIN 4015613840277

Pojemna i inteligentna – stylowa zamrażarka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną elastyczność dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| Pojemność | 700 l |
| Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | -18 °C do -22 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 1172 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | B (Nr EU 2015 / 1094) |
| Temperatura otoczenia | do 30 °C |
| Możliwość zamknięcia | Tak |
| Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| Regulacja wysokości | 2040 mm do 2090 mm |
| Ilość półek | 4 |
| Regulowana wysokość półek | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 0,35 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 705 x gł. 912 x wys. 2 085 mm |
| waga | 151 kg |

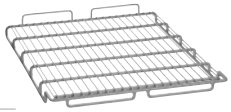
### Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

700816 | UVP* 153,- PLN

### Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817 | UVP* 176,- PLN

## Zamrażarka piekarnicza 443

700835 | UVP* 12 322,- PLN | GTIN 4015613756950

Wstępnie przygotowane ciasta i torty, chleb i bułki, po umieszczeniu na odpowiedniej blasze, zostają właściwie zamrożone i tak czekają na swoją kolej – gotowe do sprzedaży lub dalszej obróbki. Zamrażarka w formacie zgodnym z normą piekarniczą zapewni pod tym względem wystarczającą ilość miejsca w piekarni, cukierni, kawiarni czy hotelowej kuchni.

STAINLESS STEEL

| | |
|---|---|
| Materiał wewnątrz | Stal szlachetna |
| Pojemność | 700 l |
| Ilość par prowadnic | 10 |
| Format prowadnic | 600 x 400 mm |
| Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| GWP | 3 |
| Zakres temperatury | -18 °C do -22 °C |
| Zużycie energii elektrycznej | 1336 kWh / rok |
| Klasa wydajności energetycznej | D (EU Nr. 2015 / 1094) |
| Temperatura otoczenia | do 30 °C |
| Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| Możliwość zamknięcia | Tak |
| Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| Właściwości | 1 wentylator<br>sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi<br>oświetlenie LED |
| Moc przyłączeniowa | 0,227 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 705 x gł. 918 x wys. 2 085 mm |
| waga | 133,9 kg |

# Zamrażarki

## Zamrażarka 252LW

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal<br>Lakierowana<br>Tworzywo sztuczne ABS |
| • Materiał wewnątrz | Aluminium |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -25 °C do -15 °C |
| • Regulacja temperatury | Termostatycznie<br>7 stopni |
| • Klasa wydajności energetycznej | F (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 43 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |

### Zamrażarka 252LW

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 314 l |
| • Ilość koszy | 2 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 283 kWh / rok |
| • Moc przyłączeniowa | 0,11 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 035 x gł. 750 x wys. 850 mm |
| • waga | 48,2 kg |
| • GTIN | 4015613662527 |

**700965** UVP* 3 514,- PLN

### Zamrażarka 368LW

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 398 l |
| • Ilość koszy | 3 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 317 kWh / rok |
| • Moc przyłączeniowa | 0,125 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 275 x gł. 750 x wys. 850 mm |
| • waga | 54,8 kg |
| • GTIN | 4015613650036 |

**700963** UVP* 3 905,- PLN

### Zamrażarka 458LW

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 489 l |
| • Ilość koszy | 3 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 352 kWh / rok |
| • Moc przyłączeniowa | 0,15 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 535 x gł. 750 x wys. 850 mm |
| • waga | 71,8 kg |
| • GTIN | 4015613662534 |

**700966** UVP* 4 688,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605 | UVP* 20 539,- PLN | GTIN 4015613504780

| | |
|---|---|
| • Ilość par prowadnic | 5 |
| • Format prowadnic | 1/1 GN<br>600 x 400 mm |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • GWP | 1945 |
| • Cykl szybkiego chłodzenia | od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min) |
| • Wydajność szokowa zamrażarki | od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min) |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg<br>Zamrażanie szokowe: 0,35 kWH/kg |
| • W zestawie | 1 bagnetowa sonda temperatury |
| • Moc przyłączeniowa | 1,2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 98 kg |

## Łuskarka do lodu F 90

Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.

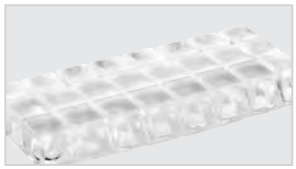
| | |
|---|---|
| • Produkcja przy pomocy | Pionowy system parownika |
| • Pojemność zasobnika | 18 kg |
| • Chłodzenie | Chłodzenie powietrzem |
| • Klasa klimatyczna | T |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 20 mm |
| • Czujnik poziomu napełnienia | Tak |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Ważna wskazówka | Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm |

| | Produkcja maks. | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Łuskarka do lodu F 90** | 90 kg / 24 godz. | 0,41 kW<br>230 V<br>50 Hz | 51,9 kg | 104609 | 16 235,- PLN | 4015613792873 |
| **Łuskarka do lodu F 130** | 130 kg / 24 godz. | 0,49 kW<br>230 V<br>50 Hz | 52,5 kg | 104636 | 18 583,- PLN | 4015613793573 |

# Kostkarki do lodu

## Kostkarka do lodu W150

**100083** | UVP* 1 166,- PLN | GTIN 4015613730707



Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Kolor | Stalowo-szary |
| • Produkcja maks. | 15 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 24 kostek lodu |
| • Ilość rozmiarów kostek lodu | 1 |
| • Wersja kostek lodu | Kształt kostki<br>Przezroczyste |
| • Produkcja przy pomocy | Pionowy system parownika |
| • Pojemność zasobnika | 1 kg |
| • Pojemność zbiornika | 2,3 l |
| • Chłodzenie | kompresor |
| • Klasa klimatyczna | ST |
| • Moc przyłączeniowa | 0,24 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 280 x gł. 380 x wys. 345 mm |
| • waga | 10,4 kg |

## Kostkarka do lodu HK150

**100082** | UVP* 1 327,- PLN | GTIN 4015613730714

Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Kolor | Stalowo-szary |
| • Produkcja maks. | 15 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 12 kostek lodu |
| • Ilość rozmiarów kostek lodu | 3 |
| • Rozmiar kostki lodu | S (Ø 1,5 cm \| wys. 3,5 cm)<br>M (Ø 2,2 cm \| wys. 3,5 cm)<br>L (Ø 2,5 cm \| wys. 3,5 cm) |
| • Wersja kostek lodu | Kształt stożka (stożek pusty) |
| • Produkcja przy pomocy | Pionowy system parownika |
| • Pojemność zasobnika | 1,5 kg |
| • Pojemność zbiornika | 4,5 l |
| • Chłodzenie | Chłodzenie powietrzem |
| • Klasa klimatyczna | ST |
| • Moc przyłączeniowa | 0,32 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm |
| • waga | 13,9 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Kostkarka do lodu C26

Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.

- Ilość rozmiarów kostek lodu: 1
- Wersja kostek lodu: Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy: Pompa obiegowa
- Chłodzenie: Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna: ST
- Przyłącze wody: 3/4"
- Odpływ wody: Ø 21 mm
- Ważna wskazówka: Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony

## Kostkarka do lodu C26

- Produkcja maks.: 25 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 16 kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu: Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g
- Pojemność zasobnika: 7 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm
- waga: 25,6 kg
- GTIN: 4015613780856

**104049** UVP* 3 440,- PLN

## Kostkarka do lodu C50

- Produkcja maks.: 50 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 24 kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu: Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g
- Pojemność zasobnika: 13 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm
- waga: 38,4 kg
- GTIN: 4015613780863

**104050** UVP* 4 887,- PLN

# Kostkarka do lodu Q 26

System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.

- Ilość rozmiarów kostek lodu: 1
- Rozmiar kostki lodu: 32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
- Wersja kostek lodu: Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy: System łopatkowy
- Chłodzenie: Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna: SN
- Przyłącze wody: 3/4"
- Odpływ wody: Ø 20 mm
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Wysokość bez nóżek: 690 mm
- Ważna wskazówka: Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

## Kostkarka do lodu Q 26

- Produkcja maks.: 25 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 15 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 10 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,265 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm
- waga: 30,9 kg
- GTIN: 4015613785707

**104304** UVP* 7 079,- PLN

## Kostkarka do lodu Q 46

- Produkcja maks.: 45 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 35 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 16 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm
- waga: 38,8 kg
- GTIN: 4015613774077

**104306** UVP* 9 974,- PLN

# Kostkarka do lodu B 28 Plus

Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.

| | |
|---|---|
| • Ilość rozmiarów kostek lodu | 1 |
| • Rozmiar kostki lodu | 35 x 32 mm, 20 g |
| • Wersja kostek lodu | Kształt stożka (stożek pełny) |
| • Produkcja przy pomocy | System natryskowy |
| • Chłodzenie | Chłodzenie powietrzem |
| • Klasa klimatyczna | T |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 20 mm |
| • Podblatowa | Tak |
| • Ważna wskazówka | Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony |

B 38 Plus

B 46 Plus

B 70 Plus

B 86 Plus

## Kostkarka do lodu B 28 Plus

| | |
|---|---|
| • Produkcja maks. | 28 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 18 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 6,5 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm |
| • waga | 28,6 kg |
| • GTIN | 4015613774053 |

**104523** UVP* 6 413,- PLN

## Kostkarka do lodu B 38 Plus

| | |
|---|---|
| • Produkcja maks. | 38 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 28 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 11,5 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,62 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm |
| • waga | 33,8 kg |
| • GTIN | 4015613787503 |

**104538** UVP* 8 018,- PLN

## Kostkarka do lodu B 46 Plus

| | |
|---|---|
| • Produkcja maks. | 46 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 28 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 15 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,68 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm |
| • waga | 28,2 kg |
| • GTIN | 4015613787510 |

**104548** UVP* 8 992,- PLN

## Kostkarka do lodu B 70 Plus

| | |
|---|---|
| • Produkcja maks. | 70 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 56 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 42 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,88 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm |
| • waga | 53,6 kg |
| • GTIN | 4015613774060 |

**104583** UVP* 11 031,- PLN

## Kostkarka do lodu B 86 Plus

| | |
|---|---|
| • Produkcja maks. | 86 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 56 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 42 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,98 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm |
| • waga | 54,2 kg |
| • GTIN | 4015613787527 |

**104593** UVP* 12 439,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Maszyna do lodów 1500

135028 | UVP* 1 311,- PLN | GTIN 4015613806204

Samodzielne tworzenie lodowych kreacji i mrożonego jogurtu – z maszyną do lodów 1500 każdy wariant będzie strzałem w dziesiątkę. Dzięki funkcji „Keep Cool" zapanujemy nad sytuacją nawet w czasie największego ruchu.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Przystosowane do | Mrożone jogurty<br>Sorbety<br>Zmrożone desery<br>Lody |
| • Pojemność | 1,5 l |
| • Produkcja lodu | Od ok. 30 do 60 minut |
| • Chłodzenie | Sprężarka |
| • Zakres mrożenia do | Ok. -25 °C |
| • Właściwości pojemnika na lody | Materiał: stal szlachetna<br>Możliwość wyjęcia |
| • W zestawie | 1 łyżka do lodów<br>1 kubek z miarką |
| • Moc przyłączeniowa | 0,12 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm |
| • waga | 8,7 kg |

### Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 155 x gł. 138 x wys. 140 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613846422

135029 | UVP* 74,- PLN

## Witryna do lodów 2x5L-F

Optymalne przechowywanie lodowych kreacji – witryna do lodów jest rozwiązaniem umożliwiającym wyeksponowanie świeżo przygotowanych deserów w chłodnych warunkach. Nisko położone pojemniki minimalizują ryzyko oblodzenia powierzchni.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Stal |
| • Głębokość pojemnika | 150 mm |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Zakres temperatury | -15 °C do -18 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | A (nr UE 2019 / 2018) |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi unoszone |
| • Oświetlenie wewnętrzne | LED |
| • W zestawie | stojak na pojemniki GN |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | pojemnik GN |
| • Moc przyłączeniowa | 0,184 kW \| 230 V \| 50 Hz |

▶ Możliwość wyposażenia w:
▶ 2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów
▶ 4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra

▶ Możliwość wyposażenia w:
▶ 3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów
▶ 6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Witryna do lodów 2x5L-F | 10 l | 537 kWh / rok | szer. 475 mm<br>gł. 730 mm<br>wys. 355 mm | 25 kg | 700940 | 7 036,- PLN | 4015613809557 |
| Witryna do lodów 3x5L-F | 15 l | 637 kWh / rok | szer. 650 mm<br>gł. 725 mm<br>wys. 360 mm | 29,8 kg | 700941 | 7 818,- PLN | 4015613809564 |

## Witryna do lodów 4x6,5L-R

**700228** | UVP* 4 911,- PLN | GTIN 4015613724591

Do prezentacji indywidualnych lodowych specjałów – dzięki 4 wyjmowanym pojemnikom (każdy o pojemności 6,5 litra) witryna do lodów stanowi kompaktowe, zajmujące niewiele miejsca rozwiązanie do przyrządzania deserów w każdej kuchni gastronomicznej.

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 26 l<br>4 x pojemniki po 6,5 litra |
| • Głębokość pojemnika | 114 mm |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Zakres temperatury | -18 °C do -25 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 1631 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | F (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi unoszone |
| • W zestawie | 4 pojemniki, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 100 mm, stal szlachetna<br>3 poprzeczki: długość 365 mm, szerokość 20 mm |
| • Ważna wskazówka | Produkt przeznaczony do użytku kuchennego |
| • Moc przyłączeniowa | 0,168 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 805 x gł. 665 x wys. 350 mm |
| • waga | 33,4 kg |

## Zamrażarka na lody 300L

**700732** | UVP* 5 079,- PLN | GTIN 4015613840345

Przy niej każdy spontanicznie poczuje ochotę na lody – idealnie ustawiona w strefie kas w supermarkecie, na stacji benzynowej lub w sklepiku – zamrażarka na lody z oświetleniem LED i pojemnością 300 litrów uwiedzie każdego amatora lodowych pyszności.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana<br>Tworzywo sztuczne (LDPE) |
| • Wymiary wewnątrz | szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm |
| • Pojemność | 300 l |
| • Ilość koszy | 2 |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -22 °C do -18 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 677 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 35 °C |
| • Przesuwna pokrywa szklana | Szkło pojedyncze, podwójnie temperowane<br>2 |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • W zestawie | 2 kosze |
| • Moc przyłączeniowa | 0,164 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 990 x gł. 705 x wys. 875 mm |
| • waga | 57 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# TECHNIKA ZMYWANIA

Zmywarki do naczyń muszą być przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii – moc, wydajność i trwałość to podstawa!

Na kolejnych stronach znajdziesz atrakcyjne oferty wyróżniające się doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

# Seria E

| | ZMYWARKI DO SZKŁA | | ZMYWARKA UNIWERSALNA |
|---|---|---|---|
| **DANE PODSTAWOWE** | **GS E350 LPR** | **GS E400 LPR K** | **US E500 LPR** |
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 350 x 350 mm | 400 x 400 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 220 mm | 280 mm | 300 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | — | 300 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — | — |
| ilość programów zmywania | 1 | 1 | 1 |
| cykl pracy | 120 s | 120 s | 120 s |
| maks. wydajność/godz. | 30 koszy | 30 koszy | 30 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ |
| **WYMIARY** | | | |
| szerokość | 430 mm | 468 mm | 595 mm |
| głębokość | 550 mm | 580 mm | 650 mm |
| wysokość | 668 mm | 725 mm | 825 mm |
| waga | 28,4 kg | 34,2 kg | 48,6 kg |
| GTIN | 4015613800196 | 4015613800202 | 4015613801896 |
| NUMER ARTYKULU | 110350 | 110400 | 110500 |
| UVP* | 7 626,- PLN | 8 018,- PLN | 8 448,- PLN |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria E

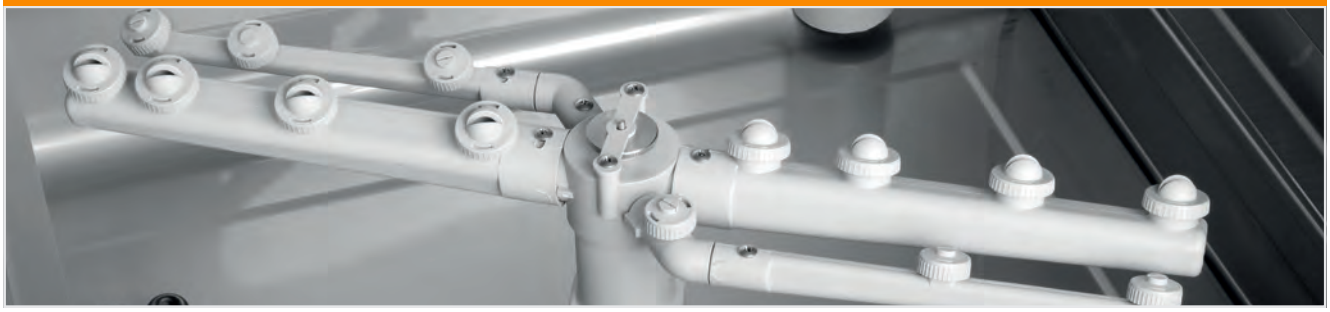
| | ZMYWARKI DO SZKŁA | | ZMYWARKA UNIWERSALNA |
|---|---|---|---|
| **FUNKCJE** | **GS E350 LPR** | **GS E400 LPR K** | **US E500 LPR** |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękczacz wody | — | — | — |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | — | ✓ | — |
| **DANE TECHNICZNE** | | | |
| pojemność zbiornika | 11 litrów | 15 litrów | 25 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 2 litry | 2,5 litra | 2,7 litra |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4“ | 3/4“ | 3/4“ |
| odpływ wody | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm |
| grzałka zbiornika | 2 kW | 2 kW | 2,8 kW |
| grzałka bojlera | 2,4 kW | 2,8 kW | 2,8 kW |
| samoczyszczenie | — | — | — |
| drzwi dwuścienne | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | — | — | — |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | — | — | — |
| temperatura wody na dopływie | do 60 °C | do 60 °C | do 60 °C |
| przyłącze urządzenia | gotowe do podłączenia | gotowe do podłączenia | gotowe do podłączenia |
| moc przyłączeniowa | 2,7 kW \| 230 V \| 50 Hz | 3,1 kW \| 230 V \| 50 Hz | 3,4 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| **AKCESORIA W ZESTAWIE** | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 2 | 2 | 1 |
| kosz na talerze | — | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | — | — |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ |

# Seria C

| | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **DANE PODSTAWOWE** | **GS C350 LP** | **GS C350 LPR** | **GS C350 RW** | **US C500 LP** | **US C500 LPR** | **US C500 LPWR** |
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 350 x 350 mm | 350 x 350 mm | 350 x 350 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 260 mm | 260 mm | 260 mm | 320 mm | 320 mm | 320 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | — | — | 345 mm | 345 mm | 345 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — | — | — | — | — |
| ilość programów zmywania | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| cykl pracy | 120 s | 120 s | 120 s | 120 / 180 s | 120 / 180 s | 120 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 30 koszy | 30 koszy | 30 koszy | 30 / 20 koszy | 30 / 20 koszy | 30 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **WYMIARY** | | | | | | |
| szerokość | 410 mm | 410 mm | 410 mm | 590 mm | 590 mm | 590 mm |
| głębokość | 480 mm | 480 mm | 480 mm | 640 mm | 640 mm | 640 mm |
| wysokość | 672 mm | 672 mm | 672 mm | 845 mm | 845 mm | 845 mm |
| waga | 31,6 kg | 31,8 kg | 33,4 kg | 56,6 kg | 57,4 kg | 60,2 kg |
| GTIN | 4015613805382 | 4015613805399 | 4015613805405 | 4015613805443 | 4015613805450 | 4015613805467 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110360 | 110361 | 110362 | 110530 | 110531 | 110532 |
| UVP* | 9 583,- PLN | 10 166,- PLN | 10 166,- PLN | 12 514,- PLN | 13 496,- PLN | 14 279,- PLN |

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria C



| | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FUNKCJE** | **GS C350 LP** | **GS C350 LPR** | **GS C350 RW** | **US C500 LP** | **US C500 LPR** | **US C500 LPWR** |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękczacz wody | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | — | — | — | — | — | — |
| **DANE TECHNICZNE** | | | | | | |
| pojemność zbiornika | 12 litrów | 12 litrów | 12 litrów | 29 litrów | 29 litrów | 29 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 1,4 litra / cykl płukania | 1,4 litra / cykl płukania | 1,4 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| odpływ wody | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm |
| grzałka zbiornika | 1,25 kW | 1,25 kW | 1,25 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| grzałka bojlera | 2,4 kW | 2,4 kW | 2,4 kW | 2,8 kW | 2,8 kW | 2,8 kW |
| samoczyszczenie | — | — | — | — | — | — |
| drzwi dwuścienne | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | — |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | — | — | — | — | — | — |
| temperatura wody na dopływie | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C |
| przyłącze urządzenia | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC |
| moc przyłączeniowa | 2,59 kW 230 V \| 50 Hz | 2,59 kW 230 V \| 50 Hz | 2,59 kW 230 V \| 50 Hz | 3,45 kW 230 V \| 50 Hz | 3,45 kW 230 V \| 50 Hz | 3,45 kW 230 V \| 50 Hz |
| **AKCESORIA W ZESTAWIE** | | | | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| kosz na talerze | — | — | — | 1 | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

# Seria M

| | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **DANE PODSTAWOWE** | **GS M400 LP K** | **GS M400 LPR K** | **GS M400 LPWR K** | **US M500 LP K** | **US M500 LPR K** | **US M500 LPWR K** |
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 400 x 400 mm | 400 x 400 mm | 400 x 400 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 305 mm | 305 mm | 305 mm | 320 mm | 320 mm | 320 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | — | — | 345 mm | 345 mm | 345 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — | — | — | — | — |
| ilość programów zmywania | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| cykl pracy | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **WYMIARY** | | | | | | |
| szerokość | 450 mm | 450 mm | 450 mm | 590 mm | 590 mm | 590 mm |
| głębokość | 560 mm | 560 mm | 560 mm | 630 mm | 630 mm | 630 mm |
| wysokość | 696 mm | 696 mm | 696 mm | 840 mm | 840 mm | 840 mm |
| waga | 34,2 kg | 34,2 kg | 36,6 kg | 59,4 kg | 60,6 kg | 63,2 kg |
| GTIN | 4015613805412 | 4015613805429 | 4015613805436 | 4015613805474 | 4015613805481 | 4015613805498 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110461 | 110462 | 110463 | 110540 | 110541 | 110542 |
| UVP* | 10 949,- PLN | 11 731,- PLN | 12 322,- PLN | 16 035,- PLN | 16 427,- PLN | 17 409,- PLN |

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria M

| | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FUNKCJE** | **GS M400 LP K** | **GS M400 LPR K** | **GS M400 LPWR K** | **US M500 LP K** | **US M500 LPR K** | **US M500 LPWR K** |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękczacz wody | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **DANE TECHNICZNE** | | | | | | |
| pojemność zbiornika | 14,5 litra | 14,5 litra | 14,5 litra | 29 litrów | 29 litrów | 29 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 1,8 litra / cykl płukania | 1,8 litra / cykl płukania | 1,8 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| odpływ wody | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm |
| grzałka zbiornika | 1,25 kW | 1,25 kW | 1,25 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| grzałka bojlera | 2,8 kW | 2,8 kW | 2,8 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW |
| samoczyszczenie | — | — | — | — | — | — |
| drzwi dwuścienne | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | — | — | — | — | — | — |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| temperatura wody na dopływie | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C |
| przyłącze urządzenia | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC |
| moc przyłączeniowa | 3,2 kW 230 V \| 50 Hz | 3,2 kW 230 V \| 50 Hz | 3,2 kW 230 V \| 50 Hz | 5,15 kW 400 V \| 50 Hz | 5,15 kW 400 V \| 50 Hz | 5,15 kW 400 V \| 50 Hz |
| **AKCESORIA W ZESTAWIE** | | | | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| kosz na talerze | — | — | — | 1 | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

# Seria P

| | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | | |
|---|---|---|---|---|
| **DANE PODSTAWOWE** | **US PPlus500 LPR** | **US PPlus500 LPWR** | **US P500 LPR** | **US P500 LPWR** |
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal CrNi 18/10 | stal CrNi 18/10 |
| wymiary kosza | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 400 mm | 400 mm | 325 mm | 325 mm |
| wysokość talerzy maks. | 400 mm | 400 mm | 340 mm | 340 mm |
| wielkość tacy maks. | 600 x 400 mm | 600 x 400 mm | — | — |
| ilość programów zmywania | 4 | 4 | 4 | 4 |
| cykl pracy | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **WYMIARY** | | | | |
| szerokość | 600 mm | 600 mm | 600 mm | 600 mm |
| głębokość | 705 mm | 705 mm | 640 mm | 640 mm |
| wysokość | 850 mm | 850 mm | 850 mm | 850 mm |
| waga | 69 kg | 71,6 kg | 67,2 kg | 68 kg |
| GTIN | 4015613800172 | 4015613800189 | 4015613779973 | 4015613766843 |
| NUMER ARTYKUŁU | 109640 | 109641 | 111678 | 111680 |
| UVP* | 17 209,- PLN | 18 192,- PLN | 16 235,- PLN | 16 818,- PLN |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria P

| | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | | |
|---|---|---|---|---|
| **FUNKCJE** | **US PPlus500 LPR** | **US PPlus500 LPWR** | **US P500 LPR** | **US P500 LPWR** |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękczacz wody | — | ✓ | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | — | — | — | — |
| **DANE TECHNICZNE** | | | | |
| pojemność zbiornika | 16,5 litra | 16,5 litra | 16,5 litra | 16,5 litra |
| zużycie wody przy 2 barach | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4“ | 3/4“ | G 3/4“ M | G 3/4“ M |
| odpływ wody | Ø 24 mm | Ø 24 mm | Ø 24 mm | Ø 24 mm |
| grzałka zbiornika | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| grzałka bojlera | 6 kW | 6 kW | 4,5 kW | 4,5 kW |
| samoczyszczenie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| drzwi dwuścienne | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | — | — |
| wyświetlacz | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| temperatura wody na dopływie | do 60 °C | do 60 °C | 55 °C | 55 °C |
| przyłącze urządzenia | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC |
| moc przyłączeniowa | 6,65 kW<br>400 V \| 50 Hz | 6,65 kW<br>400 V \| 50 Hz | 5,15 kW<br>400 V \| 50 Hz | 5,15 kW<br>400 V \| 50 Hz |
| **AKCESORIA W ZESTAWIE** | | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 1 | 1 | 1 | 1 |
| kosz na talerze | 1 | 1 | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | ✓ | — | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



Zmiany techniczne zastrzeżone. | *UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży

# Seria K

| | ZMYWARKA DO SZKŁA | ZMYWARKA UNIWERSALNA |
|---|---|---|
| **DANE PODSTAWOWE** | **GS K400 LPWR K** | **US K500 LPWR K** |
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 400 x 400 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 300 mm | 260 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | 270 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — |
| ilość programów zmywania | 3 | 3 |
| cykl pracy | 90 / 120 / 150 s | 60 / 90 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 40 / 30 / 24 kosze | 60 / 40 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ |
| **WYMIARY** | | |
| szerokość | 465 mm | 600 mm |
| głębokość | 620 mm | 710 mm |
| wysokość | 677 mm | 825 mm |
| waga | 36,6 kg | 57 kg |
| GTIN | 4015613762388 | 4015613767741 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110644 | 110645 |
| UVP* | 17 409,- PLN | 19 557,- PLN |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria K

| | ZMYWARKA DO SZKŁA | ZMYWARKA UNIWERSALNA |
|---|---|---|
| **FUNKCJE** | **GS K400 LPWR K** | **US K500 LPWR K** |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ |
| zmiękczacz wody | ✓ | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | — | — |
| **DANE TECHNICZNE** | | |
| pojemność zbiornika | 8 litrów | 15 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 1,6 litra | 2,1 litra |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | G 3/4“ M | G 3/4“ M |
| odpływ wody | Ø 18 mm | Ø 18 mm |
| grzałka zbiornika | 0,6 kW | 1,4 kW |
| grzałka bojlera | 2,6 kW | 6 kW |
| samoczyszczenie | ✓ | ✓ |
| drzwi dwuścienne | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | — | — |
| wyświetlacz | ✓ | ✓ |
| temperatura wody na dopływie | 15 °C - 60 °C | do 50 °C |
| przyłącze urządzenia | gotowe do podłączenia | 3 NAC |
| moc przyłączeniowa | 3,4 kW \| 230 V \| 50 Hz | 7,9 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| **AKCESORIA W ZESTAWIE** | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — |
| kosz na szklanki | 1 | — |
| kosz uniwersalny | 1 | 1 |
| kosz na talerze | — | 1 |
| lejek do napełniania solą | ✓ | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ |
| zestaw do czyszczenia | ✓ | ✓ |

# Seria Eco

## ZMYWARKI UNIWERSALNE

| DANE PODSTAWOWE | US EcoPlus500 LPR | US EcoPlus500 LPWR |
|---|---|---|
| materiał | stal CrNi 18/10 | stal CrNi 18/10 |
| wymiary kosza | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 340 mm | 340 mm |
| wysokość talerzy maks. | 340 mm | 340 mm |
| wielkość tacy maks. | 530 x 325 mm | 530 x 325 mm |
| ilość programów zmywania | 7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania | 7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania |
| cykl pracy | 60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s | 60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s |
| maks. wydajność/godz. | 60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ |

| WYMIARY | | |
|---|---|---|
| szerokość | 600 mm | 600 mm |
| głębokość | 645 mm | 645 mm |
| wysokość | 850 mm | 850 mm |
| waga | 71 kg | 76 kg |
| GTIN | 4015613769332 | 4015613771656 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110666 | 110668 |
| UVP* | 19 557,- PLN | 20 539,- PLN |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Seria Eco

| | ZMYWARKI UNIWERSALNE | |
|---|---|---|
| **FUNKCJE** | **US EcoPlus500 LPR** | **US EcoPlus500 LPWR** |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ |
| zmiękczacz wody | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | — | — |
| **DANE TECHNICZNE** | | |
| pojemność zbiornika | 10 litrów | 10 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 3,5 litra | 3,5 litra |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | G 3/4“ M | G 3/4“ M |
| odpływ wody | Ø 24 mm | Ø 24 mm |
| grzałka zbiornika | 1,1 kW | 1,1 kW |
| grzałka bojlera | 6 kW | 6 kW |
| samoczyszczenie | ✓ | ✓ |
| drzwi dwuścienne | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | ✓ | ✓ |
| temperatura wody na dopływie | 10 °C - 55 °C | 10 °C - 55 °C |
| przyłącze urządzenia | 3 NAC | 3 NAC |
| moc przyłączeniowa | 6,65 kW \| 400 V \| 50 Hz | 6,65 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| **AKCESORIA W ZESTAWIE** | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — |
| kosz na szklanki | — | — |
| kosz uniwersalny | 1 | 1 |
| kosz na talerze | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz uniwersalny 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007

110312 UVP* 270,- PLN

### Kosz uniwersalny 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564

110311 UVP* 270,- PLN

### Wkład na spodki do kosza do zmywania

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 14
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014

110317 UVP* 137,- PLN

### Kosz uniwersalny 400x400x135

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303

109325 UVP* 231,- PLN

### Kosz na szklanki 400x400x185

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327

109327 UVP* 348,- PLN

### Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wersja: Uchwyty na talerze
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310

109326 UVP* 215,- PLN

### Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021

110318 UVP* 51,- PLN

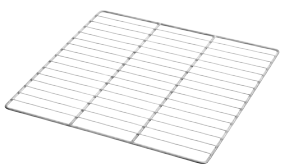
### Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872

173074 UVP* 192,- PLN

### Kratka zmywakowa 500

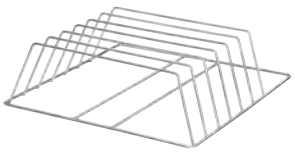
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094 UVP* 203,- PLN

### Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329 UVP* 896,- PLN

### Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Półka na kosze do zmywarek maks. 500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462

109688 UVP* 959,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Wyposażenie dodatkowe

## Pompa podnosząca ciśnienie DSS10, zestaw

- Przystosowane do: Zmywarka US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A) 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w 1 wąż, guma, Materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279

109562 UVP* 1 796,- PLN

## Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518 UVP* 974,- PLN

## Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 293,- PLN

## Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547 UVP* 1 796,- PLN

## Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315

173270 UVP* 333,- PLN

## Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895

173271 UVP* 348,- PLN

## Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie odbywa się za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901

173272 UVP* 360,- PLN

## Wózek do koszy na sztućce TGS100

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej: szer. 513 x gł. 583 mm
- Nośność całkowita, maks.: 120 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712

300143 UVP* 646,- PLN

## Pokrowiec TGS100-8

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 8 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 815 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203

300156 UVP* 70,- PLN

## Pokrowiec TGS100-15

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 15 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 1 410 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906

300144 UVP* 94,- PLN

## Wózek na kosze do zmywarek ASP700

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Format prowadnic: 505 x 545 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178

300147 UVP* 775,- PLN

# Zmywarki do garnków

## Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

| | |
|---|---|
| • Pompa dozująca środek myjący | Tak |
| • Pompa wspomagająca płukanie | Tak |
| • Podwójne ściany | Tak |
| • Odpływ wody | Ø 32 mm |
| • Ciśnienie wody | 2 - 4 bary |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

▶ Możliwość wykorzystania dwuściennych drzwi po otwarciu jako powierzchni roboczej

▶ Zalecamy przyłącze ciepłej wody o temperaturze do 55°C

### Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

| | |
|---|---|
| • Wymiary kosza | 665 x 550 mm |
| • Wielkość tacy maks. | 600 x 800 mm |
| • Maks. wysokość tacy | 800 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 40 koszy |
| • Cykl pracy | 120 / 240 / 360 / 480 sekund |
| • Dopływ wody | G 3/4" |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 4,2 litra / cykl płukania |
| • Pojemność zbiornika | 50 l |
| • Grzałka zbiornika | 3 kW |
| • Grzałka bojlera | 6 kW |
| • Wysokość z otwartymi drzwiami | 1890 - 2270 mm |
| • Regulacja wysokości | 1890 mm do 1940 mm |
| • W zestawie | 1 kosz uniwersalny<br>1 kosz na tace<br>1 kubek na sztućce<br>1 kratka zmywakowa |
| • Moc przyłączeniowa | 8 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm |
| • waga | 174,2 kg |
| • GTIN | 4015613810560 |

**110765** UVP* 44 992,- PLN

### Zmywarka do garnków TS 850 R

| | |
|---|---|
| • Wymiary kosza | |
| • Wielkość tacy maks. | 840 x 805 mm |
| • Maks. wysokość tacy | 805 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 20 koszy |
| • Cykl pracy | 180 / 360 / 540 / 720 sekund |
| • Dopływ wody | G 3/4" M |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 4,3 litra / cykl płukania |
| • Pojemność zbiornika | 82 l |
| • Grzałka zbiornika | 6 kW |
| • Grzałka bojlera | 9 kW |
| • Wysokość z otwartymi drzwiami | 2050 - 2100 mm |
| • Regulacja wysokości | 1790 mm do 1840 mm |
| • W zestawie | 1 kosz uniwersalny<br>1 kosz na tace<br>1 kubek na sztućce |
| • Moc przyłączeniowa | 13,36 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 990 x gł. 930 x wys. 1 790 mm |
| • waga | 119,8 kg |
| • GTIN | 4015613793917 |

**110677** UVP* 64 557,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

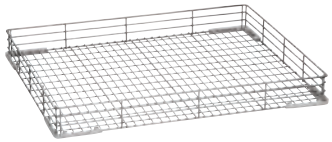
### Kratka zmywakowa TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10 | Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690

110693 UVP* 775,- PLN

### Kosz uniwersalny TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 665 x 550 mm
- Wysokość wewnętrzna: 70 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 665 x gł. 550 x wys. 75 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690 UVP* 1 131,- PLN

### Kosz uniwersalny TS 850 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza:
- Wysokość wewnętrzna: 125 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 725 x wys. 135 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639

110694 UVP* 3 361,- PLN

### Kosz na tace TS

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wysokość wewnętrzna: 195 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676

110691 UVP* 818,- PLN

### Kubek na sztućce TS

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 255 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613737683

110692 UVP* 505,- PLN

# Zmywarka przelotowa DS 500

Jeszcze higieniczniej i oszczędniej – zoptymalizowana zmywarka przelotowa została wyposażona w nowatorski system odpływowy, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| • Wymiary kosza | 500 x 500 mm |
| • Wysokość talerzy maks. | 440 mm |
| • Wysokość szklanek maks. | 440 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 60 koszy |
| • Cykl pracy | 60 / 120 / 180 sekund |
| • Pompa wypompowująca | Nie |
| • Zmiękczacz wody | Nie |
| • Pompa dozująca środek myjący | Nie |
| • Pompa wspomagająca płukanie | Tak |
| • Dopływ wody | G 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 28 mm |
| • Ciśnienie wody | 2 - 4 bary |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 2,4 litra / cykl płukania |
| • Pojemność zbiornika | 22 l |
| • Grzałka zbiornika | 2,5 kW |
| • wysokość z otwartą pokrywą | 2055 - 2120 mm |
| • Regulacja wysokości | 1535 mm do 1600 mm |
| • Właściwości | system podnoszący ELS (maksymalnie wydajny system podnoszenia przy niewielkim użyciu siły) |
| | pompa DuoFlo (mniejsze straty pompy) |
| | energy-Saving-System (aktywność bojlera tylko w razie konieczności) |
| | system odpływowy EDS |
| | płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym |
| | Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika |
| | zbiornik z podwójnymi ścianami |
| • W zestawie | 1 kosz uniwersalny |
| | 2 kosze na talerze |
| | 1 kubek na sztućce |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm |
| • waga | 98,5 kg |

| | Grzałka bojlera | Moc przyłączeniowa | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| **Zmywarka przelotowa DS 500** | 6 kW | 6,7 kW<br>400 V<br>50 Hz | 109342 | 22 105,- PLN | 4015613685106 |
| **Zmywarka przelotowa DS 500 SR** | 8 kW | 8,7 kW<br>400 V<br>50 Hz | 109343 | 24 452,- PLN | 4015613685113 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518 UVP* 974,- PLN

### Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547 UVP* 1 796,- PLN

### Pompa wypompowująca LPS50 (zestaw)

- Skład zestawu: 1 pompa, Węże podłączeniowe
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500, Zmywarka przelotowa DS 500 SR
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 259 x gł. 254 x wys. 369 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613780122

109344 UVP* 1 154,- PLN

### Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 293,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

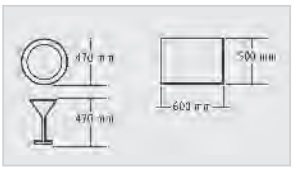
# Zmywarka przelotowa DS 600 LPR

**109349** | UVP* 32 670,- PLN | GTIN 4015613713854

Większa wydajność pompowania, mniejsze straty ciśnienia i spokojna praca – argumenty, które zdecydowanie przemawiają za wbudowaną w urządzeniu pompą DuoFlo. W połączeniu z wyjątkowo dużą wysokością załadowczą zmywarka kapturowa zapewnia nieocenioną pomoc w każdej zmywalni.

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| • Wymiary kosza | 600 x 500 mm |
| • Wysokość talerzy maks. | 470 mm |
| • Wysokość szklanek maks. | 440 mm |
| • Wielkość tacy maks. | 600 x 500 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 24 - 60 koszy |
| • Cykl pracy | 60 / 120 / 150 sekund + bez końca |
| • Pompa wypompowująca | Tak |
| • Pompa dozująca środek myjący | Tak |
| • Pompa wspomagająca płukanie | Tak |
| • Samoczyszczenie | Tak |
| • Dopływ wody | G 3/4" M |
| • Odpływ wody | Ø 32 mm |
| • Ciśnienie wody | 2 - 4 bary |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 3 litry / cykl płukania |
| • Pojemność zbiornika | 30 l |
| • Grzałka zbiornika | 3 kW |
| • Grzałka bojlera | 9,5 kW |
| • wysokość z otwartą pokrywą | 2050 - 2110 mm |
| • Regulacja wysokości | 1535 mm do 1595 mm |
| • W zestawie | 1 kosz na sztućce, 4 przegrody<br>1 kosz na szklanki<br>1 kosz na talerze |
| • Moc przyłączeniowa | 11 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 790 x gł. 845 x wys. 1 535 mm |
| • waga | 103,8 kg |




▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły

▶ Pompa DuoFlo
▶ Większa wydajność pompy
▶ Mniejsze straty ciśnienia

▶ Cicha praca
▶ Wyjątkowo duża wysokość załadowcza
▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni

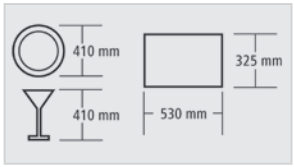
## Zmywarka przelotowa DS Eco500LPR

**109251** | UVP* 44 209,- PLN | GTIN 4015613766867

Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS 2501eco to zmywarka przelotowa z dwuścienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.

| | |
|---|---|
| • Wymiary kosza | 500 x 500 mm |
| • Wielkość tacy maks. | 530 x 325 mm |
| • Wysokość szklanek maks. | 410 mm |
| • Wysokość talerzy maks. | 410 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 12 - 45 koszy |
| • Cykl pracy | 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund |
| • Pompa wypompowująca | Tak |
| • Pompa dozująca środek myjący | Tak |
| • Pompa wspomagająca płukanie | Tak |
| • Podwójne ściany | Tak |
| • Dopływ wody | G 3/4" M |
| • Odpływ wody | Ø 24 mm |
| • Ciśnienie wody | 2 - 4 bary |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 3,5 litra / cykl płukania |
| • Pojemność zbiornika | 20 l |
| • Grzałka zbiornika | 2,7 kW |
| • Grzałka bojlera | 9 kW |
| • wysokość z otwartą pokrywą | 2065 - 2130 mm |
| • Regulacja wysokości | 1595 mm do 1660 mm |
| • Właściwości | Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534<br>Odzysk ciepła<br>Wielojęzyczne menu sterowania<br>Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika |
| • W zestawie | 1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)<br>1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)<br>1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm) |
| • Moc przyłączeniowa | 9,9 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm |
| • waga | 145,4 kg |

▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
▶ temperatura zbiornika: 65°C
▶ temperatura bojlera: 87°C




▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowczych i wyładowczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236

**109559** | UVP* 270,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955

109740 UVP* 5 240,- PLN

### Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962

109741 UVP* 5 240,- PLN

### Stół ze zlewem i otwo. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387

109742 UVP* 5 748,- PLN

### Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979

109743 UVP* 5 748,- PLN

### Stół ze zlewem i otw. na od. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- Liczba par prowadnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm, Wysokość kosza maks.: 145 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007

109940 UVP* 5 748,- PLN

### Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Liczba par prowadnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm, Wysokość kosza maks.: 145 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158

109960 UVP* 5 748,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986

109745 UVP* 2 993,- PLN

### Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394

109746 UVP* 2 993,- PLN

### Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588

109747 UVP* 3 541,- PLN

### Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993

109749 UVP* 3 541,- PLN

### Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670

860006 UVP* 908,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

**110630** | UVP* 69 644,- PLN | GTIN 4015613806501

Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewosystememtransportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

| | |
|---|---|
| • Wersja | System transportowy, stal szlachetna<br>Urządzenie pracujące w lewą stronę |
| • Wymiary kosza | 500 x 500 mm |
| • Wysokość szklanek maks. | 450 mm |
| • Wysokość talerzy maks. | 450 mm |
| • Wielkość tacy maks. | 530 x 325 x 25 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 70 - 100 koszy |
| • Cykl pracy | 35 / 94 sekund |
| • Dopływ wody | 2 x G 3/4" |
| • Odpływ wody | 1 x 1/4 G |
| • Ciśnienie wody | 2 - 5 bary |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 150 l/godz. |
| • Temperatura wody na dopływie | 55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie) |
| • Pojemność zbiornika | Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów<br>Bojler: 28,5 litrów |
| • Grzałka zbiornika | 9 kW |
| • Grzałka bojlera | 9 kW |
| • Wysokość z otwartymi drzwiami | 1900 mm |
| • Regulacja wysokości | 1565 mm do 1635 mm |
| • W zestawie | 1 kubek na sztućce<br>1 kosz na szklanki<br>1 kosz na tace<br>1 kosz na talerze |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Wąż do odprowadzania zużytej wody |
| • Moc przyłączeniowa | 19 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm |
| • waga | 30,8 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 495 x gł. 730 x wys. 1 000 mm
- waga: 30 kg
- GTIN: 4015613737713

110625 | UVP* 7 818,- PLN

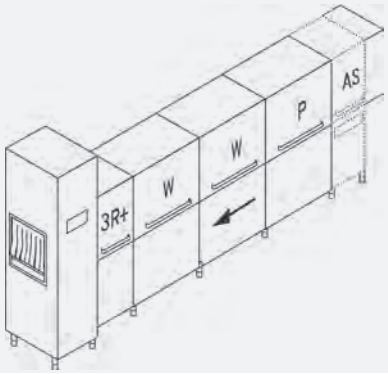
### Stół wyładowczy KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

110626 | UVP* 6 253,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952

5301 UVP* 125,- PLN

### Kosz na sztućce 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969

5302 UVP* 125,- PLN

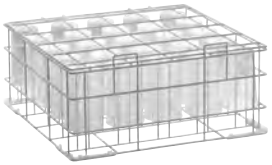
### Kosz do talerzy 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976

5303 UVP* 137,- PLN

### Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegrody: 90 x 90 mm
- Wysokość wewnętrzna: 190 mm
- właściwości: przystosowany do kubków o maks. wysokości 190 mm, ze zdejmowaną pokrywą
- Nadaje się do: Szklanki, kubki wielorazowe
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330 UVP* 935,- PLN

### Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990

5305 UVP* 137,- PLN

## kosz na szklanki, 16 przegr.

Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Brązowy
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm

| Ilość przegród | Wielkość przegrody | Wysokość wewnętrzna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | 111 x 111 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,6 kg | 5316 | 164,- PLN | 4015613654652 |
| 16 | 111 x 111 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,3 kg | 5318 | 192,- PLN | 4015613654669 |
| 16 | 111 x 111 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,7 kg | 5319 | 254,- PLN | 4015613654676 |
| 16 | 111 x 111 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,4 kg | 5320 | 309,- PLN | 4015613654683 |
| 16 | 111 x 111 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 3,8 kg | 5321 | 380,- PLN | 4015613654690 |
| 16 | 111 x 111 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,5 kg | 5322 | 403,- PLN | 4015613654706 |
| 25 | 89 x 89 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,6 kg | 5325 | 164,- PLN | 4015613654713 |
| 25 | 89 x 89 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,3 kg | 5327 | 227,- PLN | 4015613654720 |
| 25 | 89 x 89 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,7 kg | 5328 | 254,- PLN | 4015613654768 |
| 25 | 89 x 89 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,4 kg | 5329 | 321,- PLN | 4015613654775 |
| 25 | 89 x 89 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 3,8 kg | 5330 | 380,- PLN | 4015613654782 |
| 25 | 89 x 89 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,5 kg | 5331 | 415,- PLN | 4015613654799 |
| 36 | 73 x 73 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,7 kg | 5336 | 168,- PLN | 4015613654805 |
| 36 | 73 x 73 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,5 kg | 5338 | 227,- PLN | 4015613654812 |
| 36 | 73 x 73 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,9 kg | 5339 | 254,- PLN | 4015613654829 |
| 36 | 73 x 73 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,7 kg | 5340 | 333,- PLN | 4015613654836 |
| 36 | 73 x 73 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 4,1 kg | 5341 | 380,- PLN | 4015613654843 |
| 36 | 73 x 73 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,9 kg | 5342 | 415,- PLN | 4015613654850 |
| 49 | 62 x 62 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,8 kg | 5349 | 172,- PLN | 4015613654874 |
| 49 | 62 x 62 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,8 kg | 5351 | 219,- PLN | 4015613654881 |
| 49 | 62 x 62 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 3,2 kg | 5352 | 258,- PLN | 4015613654898 |
| 49 | 62 x 62 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 4,2 kg | 5353 | 356,- PLN | 4015613654904 |
| 49 | 62 x 62 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 4,6 kg | 5354 | 399,- PLN | 4015613654911 |
| 49 | 62 x 62 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 5,6 kg | 5355 | 450,- PLN | 4015613654928 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Armatury

## Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4"
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126 UVP* 2 853,- PLN

## Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136 UVP* 3 123,- PLN

## Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137 UVP* 3 322,- PLN

## Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Prysznic: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123 UVP* 5 005,- PLN

# Polerka do sztućców 1500/17

Sztućce wypolerowane na wysoki połysk – do 1500 sztuk sztućców na godzinę. Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztućce są higienicznie dezynfekowane.

| | |
|---|---|
| • Rodzaj politury/suszenia | Rozgrzany granulat kukurydziany |
| • Dmuchawa do usuwania granulatu | Tak |
| • Lampa UV do dezynfekcji sztućców | Tak |
| • Właściwości | Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy |
| | Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C |
| | Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu |
| | Łatwy dostęp do kanału sztućców |
| | Przycisk start/stop |

## Polerka do sztućców 1500/17

| | |
|---|---|
| • Maksymalna wydajność | 1500 sztuk sztućców na godzinę |
| • Załadunek sztućców | z prawej strony urządzenia<br>Szerokość otworu: 215 mm |
| • Wyładunek sztućców | z przodu urządzenia<br>Szerokość otworu: 100 mm |
| • Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym | 1,7 kg |
| • W zestawie | 1 kosz na sztućce<br>2 kg granulatu kukurydzianego |
| • Moc przyłączeniowa | 0,4 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm |
| • waga | 25,6 kg |
| • GTIN | 4015613708836 |

**110431** UVP* 18 583,- PLN

## Polerka do sztućców 3000/25

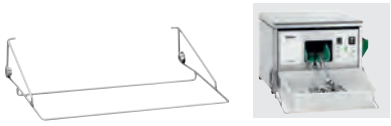
| | |
|---|---|
| • Maksymalna wydajność | 3000 sztuk sztućców na godzinę |
| • Załadunek sztućców | na górze urządzenia<br>Szerokość otworu: 230 mm |
| • Wyładunek sztućców | z przodu urządzenia |
| • Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym | 2,5 kg |
| • W zestawie | 1 kosz na sztućce<br>1 sito na sztućce<br>3 kg granulatu kukurydzianego |
| • Moc przyłączeniowa | 0,56 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm |
| • waga | 40 kg |
| • GTIN | 4015613708935 |

**110432** UVP* 22 105,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Nakładka do kosza na sztućce 1500/17

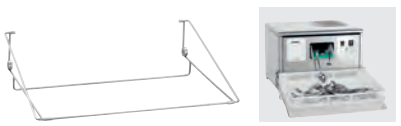
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 1500/17
- wymiary: szer. 435 x gł. 322 x wys. 117 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



**110435** UVP* 583,- PLN

### Nakładka do kosza na sztućce 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- wymiary: szer. 617 x gł. 420 x wys. 180 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389



**110436** UVP* 685,- PLN

### Osłona akustyczna 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- W zestawie: Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na sztućce
- wymiary: szer. 635 x gł. 435 x wys. 345 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396

**110437** UVP* 4 809,- PLN

### Granulat kukurydziany 3KG

- Materiał: Granulat kukurydziany
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944

**110434** UVP* 203,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Urządzenie do poler.szklanek

109470 | UVP* 11 054,- PLN | GTIN 4015613455624

5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.

| | |
|---|---|
| • Ilość głowic polerujących | 5 |
| • Rodzaj politury/suszenia | Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza |
| • Właściwości | Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry |
| • Moc przyłączeniowa | 1,1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm |
| • waga | 16 kg |

### Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998

109472 | UVP* 1 557,- PLN

### Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampana)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446

109474 | UVP* 297,- PLN

# Urządzenia do uzdatniania wody

### Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.350 litrów / dzień przy 10° d (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 40 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889 | UVP* 2 461,- PLN

### Urządzenie zmiękczające wodę WEH1600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.600 litrów / dzień przy 10° d (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 35 °C
- Regeneracja: Okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 400 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952 | UVP* 3 440,- PLN

### Zestaw przyłączeniowy WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Skład zestawu: 1 wąż 1/2" do regeneracji, długość 2 m, 1 wąż 3/4" do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884 | UVP* 153,- PLN

### Zestaw przył. WEH1600

- Skład zestawu: 2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4", długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885 | UVP* 857,- PLN

## Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Przyłącze wody: 3/4"
- Wartość zwrotna za cartridge: 290 €
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm

### Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

- Poziom wydajności: 5.000 litrów / wkład przy 10° d (całkowita zawartość soli)
- Typ odsolenia: Odsalanie całkowite
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,3 kg
- GTIN: 4015613681580

**109877** UVP* 4 105,- PLN

### Układ częściowej demi. wody TKD 13400 FB

- Poziom wydajności: 13.400 litrów / wkład przy 10° d (twardość węglanowa)
- Typ odsolenia: Odsalanie częściowe
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu; Ekspresy do kawy; Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613681597

**109878** UVP* 4 222,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu: 1 adapter do kranika, 1 licznik wody, 2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4", długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755

**109886** UVP* 841,- PLN

### Wkład VK 500 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Zmywarki
- Ważna wskazówka: W przypadku wysyłki zwrotnej wystawiana jest faktura korygująca
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

**109887** UVP* 802,- PLN

### Wkład TKD 13400 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
- Ważna wskazówka: W przypadku wysyłki zwrotnej wystawiana jest faktura korygująca
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

**109888** UVP* 1 248,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# NAPOJE | KAWIARNIA | BAR

Ciepłe i zimne napoje to dziś ważne źródło dochodu w gastronomii, podobnie jak słodkie przekąski. Urządzenia służące do ich przygotowania znajdują się w ciągłym użyciu. Od ekspresu do kawy po blender – w tym przypadku moc to atut!

## Ekspres do kawy Contessa 1000

A190056 | UVP* 880,- PLN | GTIN 4015613733036

| | |
|---|---|
| Pojemność dzbanka | 1,8 litra |
| Wersja dzbanka/dzbanków | Szkło |
| Czas zaparzania | 7 minut na 1,8 litra |
| wydajność maks. | 11 filiżanek |
| Minimalna ilość zaparzanej kawy | 0,5 litra |
| Ilość płyt grzewczych | 1 |
| Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm |
| waga | 6,5 kg |

## Ekspres do kawy Contessa 1002

| | |
|---|---|
| Pojemność dzbanka | 2 litry |
| Wersja dzbanka/dzbanków | Termos, stal szlachetna |
| Czas zaparzania | 8 minut na 2 litry |
| Minimalna ilość zaparzanej kawy | 0,5 litra |

| | Ilość pól grzewczych | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Contessa 1002 | 1 | 13 filiżanek | 1,4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 215 mm gł. 400 mm wys. 520 mm | 6,5 kg | 190193 | 959,- PLN | 4015613742380 |
| Contessa Duo | 2 | 2 x 13 filiżanek | 2,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 430 mm gł. 400 mm wys. 520 mm | 14,3 kg | 190184 | 1 874,- PLN | 4015613742410 |

## Ekspres do kawy Aurora 22

190187 | UVP* 1 428,- PLN | GTIN 4015613742403

Termos ze stali szlachetnej w modelu Aurora 22 jest w stanie pomieścić nawet do 1,9 litra świeżo parzonej kawy, którą przygotujesz w 8 minut. Optymalną wymianę ciepła gwarantuje grzałka ze stali szlachetnej. Praktyczny dzbanek z systemem pompującym ułatwia samoobsługę.

| | |
|---|---|
| Pojemność dzbanka | 1,9 litra |
| Wersja dzbanka/dzbanków | Termos z pompką, stal szlachetna |
| Czas zaparzania | 8 minut na 1,9 litry |
| wydajność maks. | 12 filiżanek |
| Minimalna ilość zaparzanej kawy | 0,5 litra |
| Sygnał informujący o konieczności odkamienienia | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 1,4 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm |
| waga | 8 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek")
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256

190015250 UVP* 33,- PLN

### Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica dolna: 90 mm
- Średnica górna: 250 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249

190014 UVP* 94,- PLN

### Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716

190065 UVP* 106,- PLN

### Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322

173277 UVP* 203,- PLN

## Spieniacz do mleka MS600

190211 UVP* 215,- PLN GTIN 4015613758077

| | |
|---|---|
| Pojemność | 0,6 l |
| Poziom napełnienia | Spienianie, maks.: 150 ml<br>Podgrzewanie, maks.: 400 ml |
| Funkcje | Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C |
| Zakres temperatury | 0 °C do 70 °C |
| Funkcja automatycznego wyłączania | Tak |
| W zestawie | 1 tarcza miksująca<br>1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka |
| Moc przyłączeniowa | 0,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm |
| waga | 0,8 kg |

## Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129 UVP* 383,- PLN GTIN 4015613613413

| | |
|---|---|
| Pojemność | 0,4 l |
| Poziom napełnienia | Spienianie, maks.: 200 ml<br>Podgrzewanie, maks.: 400 ml |
| Funkcje | Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C<br>Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C<br>Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund<br>Spienianie na zimno |
| Zakres temperatury | 0 °C do 70 °C |
| Funkcja automatycznego wyłączania | Tak |
| W zestawie | 2 tarcza spieniania mleko<br>1 tarcza miksująca |
| Moc przyłączeniowa | 0,6 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm |
| waga | 1,1 kg |

## Ekspres do kawy Regina Plus 40

Urządzenie wyróżnia się takimi funkcjami jak sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wskaźnik poziomu napełnienia oraz funkcja utrzymania ciepła ze zoptymalizowaną niecką grzewczą ze stali szlachetnej.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia: Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- Funkcja utrzymania temperatury: Tak
- Właściwości: Niecka grzewcza ze stali szlachetnej; 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

| | Pojemność | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Regina Plus 40 | 6,8 l | 48 filiżanek | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 220 mm gł. 220 mm wys. 415 mm | 3,3 kg | A190149 | 438,- PLN | 4015613742427 |
| Regina Plus 90 | 15 l | 80 - 90 filiżanek | 1,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm | 4,2 kg | A190199 | 646,- PLN | 4015613733043 |

## Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40

Większa rozkosz dla zmysłów i wszechstronność w zastosowaniu
Dzięki zoptymalizowanemu filtrowi ze stali nierdzewnej możesz zaparzyć kawę z użyciem papierowego filtra lub bez.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia: Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- Funkcja utrzymania temperatury: Tak
- Właściwości: 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła; Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra; Niecka grzewcza ze stali szlachetnej
- W zestawie: Skrobak do czyszczenia

| | Pojemność | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bartscher PRO II 40 | 6 l | 40 - 48 filiżanek | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm | 3,2 kg | A190148 | 505,- PLN | 4015613670515 |
| Bartscher PRO II 60 | 9 l | 60 - 72 filiżanek | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm | 3,8 kg | A190167 | 567,- PLN | 4015613670522 |
| Bartscher PRO II 100 | 13,2 l | 90 - 100 filiżanek | 1,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm | 4,6 kg | A190198 | 700,- PLN | 4015613670539 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Ekspres do kawy Silver 1300

**A190189** UVP* 1 327,- PLN GTIN 4015613735634

Filiżanka lub dzbanek: ekspres przelewowy z filtrem okrągłym urzeka wieloma różnymi funkcjami: duża pojemność (ponad 13 litrów), sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wyjmowana tacka ociekowa oraz prześwit poniżej zaworu spustowego, który umożliwia podstawienie dzbanka. Elegancki design doda prestiżu w każdym miejscu, w którym pija się kawę.

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 13,2 l |
| • Czas zaparzania | 70 minut dla 13,2 litra |
| • wydajność maks. | 100 filiżanek |
| • Minimalna ilość zaparzanej kawy | 5,28 litra (40 filiżanek) |
| • Sygnał informujący o konieczności odkamienienia | Tak |
| • Wskaźnik poziomu napełnienia | Tak |
| • Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| • Właściwości | Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm (145 mm bez tacki ociekowej)<br>Podwójne ściany<br>2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła<br>Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra<br>Czujnik poziomu napełnienia<br>Wyjmowana tacka ociekowa<br>uchwyty składane |
| • W zestawie | 1 skrobak do czyszczenia<br>1 szczotka do czyszczenia |
| • Moc przyłączeniowa | 1,45 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm |
| • waga | 6,4 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.: 200 mm
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261

A190169 UVP* 231,- PLN

### Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980

A190009250 UVP* 51,- PLN

### Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983

A190009 UVP* 168,- PLN

### Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716

190065 UVP* 106,- PLN

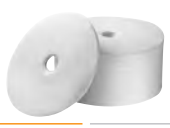
### Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004

A190011250 UVP* 55,- PLN

### Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011 UVP* 188,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360

190133 UVP* 70,- PLN

### Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352

A190105 UVP* 333,- PLN

### Termos 1,5L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745

190114 UVP* 80,- PLN

### Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808

190218 UVP* 137,- PLN

### Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769

190117 UVP* 143,- PLN

### Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752

190116 UVP* 88,- PLN

### Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151

190108 UVP* 141,- PLN

### Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229

190208 UVP* 200,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250

190223 UVP* 76,- PLN

### Tacka odciekowa Z50-170

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o Ø od 150 do 170 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150
- wymiary: szer. 205 x gł. 255 x wys. 40 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243

190216 UVP* 37,- PLN

### Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o Ø do 150 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236

190215 UVP* 33,- PLN

### Podstawa serwisowa do kawy 1190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 1 termos, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Podstawka z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawka z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861

190153 UVP* 188,- PLN

### Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/ mieszadełka, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878

190154 UVP* 297,- PLN

### Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499

150992 UVP* 145,- PLN

### Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505

150993 UVP* 184,- PLN

Bartscher
Espresso Vorbereitung
Stärke
Kaffeemenge
Abbr.
Bartscher

# Ekspresy do kawy

## Ekspres do kawy Easy Black 250

**190080** | UVP* 4 222,- PLN | GTIN 4015613760070

Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Mechanizm mielący | stożkowy |
| • Pojemność pojemnika na ziarna | 250 g |
| • Przystosowane do | 80 filiżanek / dzień |
| • wydajność maks. | 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)<br>60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki) |
| • Programy | 4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów |
| • Wylot z regulacją wysokości | 80 - 115 mm |
| • Opcja dla kawy mielonej | W filiżankach<br>Ręcznie 7 - 14 g |
| • Program czyszczenia | Tak |
| • Właściwości | Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka |
| • Doprowadzanie mleka | Zewnętrzne za pomocą węża |
| • Zasilanie w wodę | Zbiornik na wodę |
| • Pojemność zbiornika na wodę | 1,8 l |
| • Pojemność pojemnika na resztki | Ok. 15 filiżanek |
| • Moc przyłączeniowa | 1,4 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm |
| • waga | 11,5 kg |

▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
▶ Licznik filiżanek

▶ Regulacja wysokości wylotu
▶ 80 - 115 mm

▶ Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
▶ Doprowadzanie mleka: Zewnętrzne za pomocą węża

## Ekspres do kawy KV1 Classic

**190052** | UVP* 8 800,- PLN | GTIN 4015613712741

Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato lub gorąca woda – możesz indywidualnie ustawić do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużym pojemnikom na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Mechanizm mielący | stożkowy |
| • Pojemność pojemnika na ziarna | 1.000 g |
| • Przystosowane do | 80 filiżanek / dzień |
| • wydajność maks. | 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki) |
| | 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki) |
| • Programy | 6, możliwość indywidualnego ustawiania |
| • Wylot z regulacją wysokości | 100 - 160 mm |
| • Opcja dla kawy mielonej | W filiżankach |
| | Ręcznie 5 - 14 g |
| • Program czyszczenia | Tak |
| • Właściwości | możliwość regulacji temperatury mleka za pośrednictwem węża doprowadzającego mleko |
| | płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie) |
| • Doprowadzanie mleka | Zewnętrzne za pomocą węża |
| | Możliwość regulacji natężenia przepływu (regulacja temperatury) |
| • Zasilanie w wodę | Zbiornik na wodę |
| | 3 opcje |
| | Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika |
| | Stałe przyłącze wody |
| • Pojemność zbiornika na wodę | 1,8 l |
| • Przyłącze wody | Stałe przyłącze wody 1/2" |
| • Pojemność pojemnika na resztki | Ok. 35 filiżanek |
| • Moc przyłączeniowa | 2,7 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 305 x gł. 550 x wys. 580 mm |
| • waga | 17,4 kg |

▶ 6 programów, możliwość indywidualnego ustawienia
▶ Licznik filiżanek
▶ Funkcja gorącej wody
▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia

▶ Regulacja wysokości wylotu

▶ Spieniacz do mleka
▶ Doprowadzanie mleka: wąż

▶ Podgrzewacze do filiżanek
zob. katalog str 198, 199





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Ekspres do kawy KV1 Comfort

**190031** | UVP* 11 731,- PLN | GTIN 4015613745367

Możliwość indywidualnego zaprogramowania nawet do 23 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności 6 litrów to cechy, które wyróżniają ten niezwykle przemyślany wariant ekspresu do kawy KV1. Innymi słowy: najwyższa rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy przy jednocześnie prostej, intuicyjnej obsłudze. 7-calowy wyświetlacz reklamowy z opcją indywidualizacji w połączeniu z eleganckim designem zaprasza na świeżutkie espresso, cappuccino, latte macchiato itd.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Mechanizm mielący | stożkowy |
| • Pojemność pojemnika na ziarna | 1.000 g |
| • Przystosowane do | 80 filiżanek / dzień |
| • wydajność maks. | 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)<br>60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki) |
| • Programy | 23, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów<br>Programowanie zabezpieczone hasłem |
| • Wylot z regulacją wysokości | 100 - 160 mm |
| • Wyświetlacz wideo | Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB<br>Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo<br>W czasie przyrządzania kawy oraz przerw<br>Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji |
| • port USB | Tak |
| • Program czyszczenia | Tak |
| • Właściwości | płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)<br>możliwość ustawienia temperatury mleka w programie<br>Pamięć cykli czyszczenia |
| • Spieniacz do mleka | Tak |
| • Zasilanie w wodę | 3 opcje<br>Zbiornik na wodę<br>Stałe przyłącze wody<br>Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika |
| • Pojemność zbiornika na wodę | 6 l |
| • Przyłącze wody | Stałe przyłącze wody 1/2" |
| • Pojemność pojemnika na resztki | Ok. 35 filiżanek |
| • Moc przyłączeniowa | 2,7 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 390 x gł. 550 x wys. 580 mm |
| • waga | 19,2 kg |

► 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
► Licznik filiżanek
► Funkcja gorącej wody
► Funkcja gorącego mleka

► Regulacja wysokości wylotu

► Spieniacz do mleka

# Ekspres do kawy KV2 Premium

**190086** | UVP* 24 644,- PLN | GTIN 4015613806174

Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikiem systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Mechanizm mielący | 2 młynki z płaskimi żarnami |
| | Możliwość kalibracji |
| | Wysoka wydajność |
| | Płynne ustawianie stopnia zmielenia |
| • Pojemność pojemnika na ziarna | 2 x 1.200 g |
| • Pojemność pojemnika na instant | 1600 g |
| • Przystosowane do | 120 filiżanek / dzień |
| • wydajność maks. | 75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki) |
| | 90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki) |
| | Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu |
| • Programy | 30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów |
| | Programowanie zabezpieczone hasłem |
| | Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń |
| • Wylot z regulacją wysokości | nie |
| | 2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm) |
| • Wyświetlacz wideo | Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji |
| | Możliwość zapisu do 10 GB danych |
| | Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB |
| | W czasie przyrządzania kawy oraz przerw |
| • port USB | Tak |
| • Program czyszczenia | Tak |
| | Pamięć cykli czyszczenia |
| | Zamknięcie zaworu wężyka mleka podczas czyszczenia systemu mleka |
| • Właściwości | Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping i zespołu zaparzacza bez użycia narzędzi |
| | Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek |
| • Doprowadzanie mleka | 2 opcje |
| | Z pojemnika na topping (mleko w proszku) |
| | Zewnętrzne za pomocą węża |
| • Zasilanie w wodę | 3 opcje |
| | Zbiornik na wodę |
| | Stałe przyłącze wody |
| | Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria) |
| • Pojemność zbiornika na wodę | 4 l |
| • Przyłącze wody | Stałe przyłącze wody 1/2" |
| • Pojemność pojemnika na resztki | Ok. 45 filiżanek |
| • Moc przyłączeniowa | 2,5 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 610 x wys. 695 mm |
| • waga | 29,6 kg |

- Zwiększona wydajność przepływu
- Podwójny system pompujący pozwoli szybciej przygotować kawę i gorącą wodę

- 2 pojemniki na ziarna (każdy pomieści 1.200 g)
- 1 pojemnik na instant (1.600 g)
- Na sproszkowane mleko lub kakao

- Wyjątkowo szeroki wybór kaw
- Osobna dysza gorącej wody do przygotowania herbaty

- 2 sposoby spieniania mleka
- Mleko
- Mleko w proszku





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

| | Easy Black 250<br>190080 | KV1 Classic<br>190052 | KV1 Comfort<br>190031 | KV2 Premium<br>190086 |
|---|---|---|---|---|
| Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.) | 40 o pojemności 120 ml \| 60 o pojemności 120 ml | 40 o pojemności 120 ml \| 60 o pojemności 120 ml | 40 o pojemności 120 ml \| 60 o pojemności 120 ml | 75 o pojemności 120 ml \| 90 o pojemności 120 ml |
| Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie) | 80 | 80 | 80 | 120 |
| Liczba zespołów zaparzacza | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Minimalna ilość zaparzanej kawy | 25 ml | 25 ml | 25 ml | 15 ml |
| Liczba programów | 4 | 6 | 23 | 30 + więcej |
| Programy z możliwością indywidualnego ustawienia | zmiana parametrów | ✓ | ✓ | ✓ |
| Program czyszczenia | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Funkcja 2 filiżanek | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Licznik filiżanek | na program + łącznie | na program + łącznie | na program + łącznie | na program + łącznie |
| Pojemnik na ziarna | 1 x 250 g | 1 x 1000 g | 1 x 1000 g | 2 x 1200 g |
| Pojemnik na topping | – | – | – | 1 x 1600 g |
| Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao | – | – | – | z dokładnością do grama możliwość kalibracji |
| Zamykany pojemnik na ziarna/topping | – | – | – | ✓ |
| Opcja kawy mielonej (ręcznie) | na filiżanki, 7 - 14 g | na filiżanki, 5 - 14 g | – | – |
| Regulowane dozowanie kawy | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Regulowana grubość mielenia | 5 stopni | 5 stopni | 5 stopni | bezstopniowa |
| Mechanizm mielący | 1 młynek stożkowy | 1 młynek stożkowy | 1 młynek stożkowy | 2 młynki tarczowe |
| Regulowana temperatura wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Regulowana temperatura mleka | – | przez wąż do mleka | – | elektronicznie |
| Doprowadzanie mleka | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż lub z pojemnika na topping |
| Spieniacz do mleka | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ czujnik na wężyku do mleka |
| Funkcja gorącego mleka | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Funkcja gorącej wody | – | ✓ | ✓ | ✓ osobny kranik spustowy |
| Zbiornik na wodę | 1,8 litra, wyjmowany | 1,8 litra, wyjmowany | 6 litrów, wyjmowany | 4 litry, wyjmowany |
| Stałe przyłącze wody | – | 1/2“ | 1/2“ | 1/2“ |
| Ciśnienie tłoczenia | 19 barów | 19 barów | 19 barów | 19 barów |
| Wylot z regulacją wysokości | 80 - 115 mm | 100 - 160 mm | 100 - 160 mm | – 2 podstawki pod filiżanki |
| Wskaźnik poziomu napełnienia | ✓ | ✓ | ✓ | – |
| Funkcja automatycznego wyłączania | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach) | 15 | 35 | 35 | 45 |
| Spód z wycięciem na zsyp na resztki | – | ✓ | ✓ | ✓ |
| W zestawie | 1 wąż do mleka<br>1 łyżeczka do kawy | 1 wąż do mleka<br>1 wąż do mleka z regulatorem<br>1 wąż doprowadzający wodę | 2 węże do mleka<br>2 węże doprowadzające wodę | 1 wąż do mleka<br>1 klucz uniwersalny<br>1 wąż odpływu wody<br>1 wąż doprowadzający wodę |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw zsypowy z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658

190060 UVP* 43,- PLN

### Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696

190068 UVP* 137,- PLN

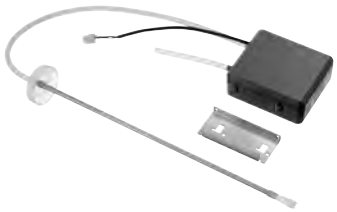
### Filtr do wody KV1

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z serii KV1
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° d (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798

109865 UVP* 86,- PLN

### Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu: Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087 UVP* 661,- PLN

### Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617

533051 UVP* 243,- PLN

### Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360

173282 UVP* 286,- PLN

### Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistry po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletka
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 30 x gł. 75 x wys. 180 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613800110

173283V UVP* 567,- PLN

### Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322

173277 UVP* 203,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Lodówka na mleko KV8,1L

**190085** UVP* 2 540,- PLN GTIN 4015613803500

Praktyczna lodówka na mleko zapewni bezpośredni dostęp do schłodzonego mleka dzięki bocznym otworom na wężyk. Schłodzone mleko jest przechowywane w higienicznych warunkach i w razie potrzeby może zostać pobrane bezpośrednio do przygotowania kawy za pomocą wężyka do mleka, w który wyposażony jest ekspres.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa<br>Powlekane proszkowo |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne ABS |
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm |
| • Pojemność | 8,1 l |
| • Chłodzenie | kompresor<br>Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 8 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 218 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | A (nr UE 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 25 °C |
| • Otwór na wężyk do mleka | Po 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia<br>Ø 7 mm |
| • właściwości | Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra<br>Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu<br>oświetlenie LED, załączane osobno |
| • Moc przyłączeniowa | 0,075 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 225 x gł. 450 x wys. 450 mm |
| • waga | 13,8 kg |

### Pojemnik na mleko KV8,1L

- Przystosowane do: Mleko, Woreczek na mleko
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 4,5 l
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia
- Otwór na wężyk do mleka: W pokrywie
- wymiary: szer. 175 x gł. 150 x wys. 240 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613780467

190083 UVP* 254,- PLN

## Lodówka na mleko KV6LTE

**190079** UVP* 646,- PLN GTIN 4015613768410

Termoelektryczna lodówka jest w stanie pomieścić 2 opakowania kartonowe Tetra Pak® z mlekiem, a dzięki obu bocznym otworom na wężyk do mleka stanowi idealne uzupełnienie dla ekspresów do kawy.

| | |
|---|---|
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne |
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 160 x gł. 135 x wys. 285 mm |
| • Pojemność | 6 l |
| • Chłodzenie | Termoelektrycznie |
| • Wydajność chłodzenia | Od 12 °C do 15 °C poniżej temperatury otoczenia |
| • Temperatura otoczenia | do 22 °C |
| • Otwór na wężyk do mleka | 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia<br>Ø 7 mm |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 1 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • właściwości | Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu |
| • W zestawie | Adapter 12 V do samochodu |
| • Moc przyłączeniowa DC | 12 V |
| • Moc przyłączeniowa | 0,052 kW \| 220 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 220 x gł. 270 x wys. 350 mm |
| • waga | 3 kg |

# Ciśnieniowe ekspresy do kawy

## Ekspres do kawy Coffeeline B10

| | |
|---|---|
| • Materiał | Blacha stalowa |
| | Lakierowana |
| • Wersja | Uchwyt sita |
| • Ilość kotłów | 1 |
| • Dysze gorącej wody | 1 |
| • Programy | 3 |
| • Automatyczne napełnianie bojlera | Tak |
| • Automatyczne czyszczenie grupy zaparzacza | Tak |
| • Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny | Tak |
| • Wstępne zaparzanie | Tak |
| • Możliwość regulacji nalewania gorącej wody | Tak |
| • Timer | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Wyświetlacz | Ustawianie temperatury bojlera |
| | Wybór i programowanie napojów |
| | Uruchamianie programu czyszczenia |
| | Timer |
| | Wstępne zaparzanie |
| | Wskazówki ostrzegawcze |
| • Właściwości | oświetlenie LED, załączane osobno |
| | Zróżnicowane ustawienia kawowych specjałów |

- Dysze pary: 1, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  1 kolba z 2 wylotami

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  2 kolby z 2 wylotami

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
  1 kolba z 1 wylotem
  3 kolby z 2 wylotami

| | Pojemność | Zespół/zespoły zaparzacza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Coffeeline B10** | 6 litrów | 1 | 2,8 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 550 mm<br>gł. 575 mm<br>wys. 465 mm | 43,3 kg | **190230** | 15 253,- PLN | 4015613815077 |
| **Coffeeline B20** | 11,5 litra | 2 | 3,35 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 770 mm<br>gł. 575 mm<br>wys. 465 mm | 58,6 kg | **190231** | 19 557,- PLN | 4015613802718 |
| **Coffeeline B30** | 17,5 litra | 3 | 4,35 kW<br>400 V<br>50 Hz | szer. 990 mm<br>gł. 575 mm<br>wys. 465 mm | 70,6 kg | **190232** | 24 253,- PLN | 4015613815084 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613815145

190234 — UVP* 231,- PLN

### Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613815152

190235 — UVP* 254,- PLN

### Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978

190236 — UVP* 192,- PLN

### Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114

190233 — UVP* 1 166,- PLN

### Ubijak, aluminium

- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380

190179 — UVP* 153,- PLN

## Młynek do kawy model Tauro

- Mechanizm mielący: Młynek tarczowy
- Dozowanie regulowane: Od 5 do 12 g
- Prędkość obrotowa maks.: 1300 obr. / min.
- Właściwości: Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy; Młynek Ø 60 mm
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

| | Pojemność pojemnika na ziarna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| model Tauro | 1 kg | 0,275 kW<br>230 V<br>50-60 Hz | szer. 165 mm<br>gł. 390 mm<br>wys. 510 mm | 8 kg | 190175 | 2 226,- PLN | 4015613492445 |
| model Space II | 2 kg | 0,352 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 200 mm<br>gł. 390 mm<br>wys. 600 mm | 8,4 kg | 190174 | 2 340,- PLN | 4015613658957 |

## Młynek Tauro Digital

190225 — UVP* 2 657,- PLN — GTIN 4015613806228

- Mechanizm mielący: Młynek tarczowy
- Pojemność pojemnika na ziarna: 1 kg
- Dozowanie regulowane: Od 5 do 12 g
- Prędkość obrotowa maks.: 1650 obr. / min.
- Wyświetlacz: Tak
- Właściwości: Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości; Wielojęzyczny ekran dotykowy; Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Moc przyłączeniowa: 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm
- waga: 7,9 kg

## System filtracji wody K1600 EW

109881 | UVP* 411,- PLN | GTIN 4015613630731

Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- Poziom wydajności: 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody: 1/2"
- Ciśnienie wody: 1,5 - 6 barów
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Wersja: System jednorazowego użytku; Do montażu poziomego i pionowego
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy; Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary: szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
- waga: 1,7 kg

## System filtracji wody K1500L EW

109879 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613710891

Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody z regulowanym przepływem redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dzięki temu woda lepiej smakuje i świetnie nadaje się do przyrządzania kawowych specjałów.

- Poziom wydajności: 1.500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 2 - 8 barów
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Wersja: System jednorazowego użytku; Do montażu poziomego i pionowego
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,5 kg

### Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857 | UVP* 528,- PLN

### Licznik do wody W1-8B

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 3/8“
- Ciśnienie wody: 1 - 8 bary
- Poziom wydajności: 15 - 500 l/h
- Przystosowane do: System filtracji wody K1500L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie ( 2 x AA )
- W zestawie: 2x bateria AA, Uchwyt na filtr do elementu obsługiOnRobot18, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 80 x gł. 42 x wys. 54 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613792798

109898 | UVP* 740,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## System filtracji wody K3600L

109847 | UVP* 1 013,- PLN | GTIN 4015613743899

Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody redukuje twardość węglanową izawartość substancji rozpuszczonych wwodzie (TDS). Dodatkowo neutralny smak wody wpełni wydobywa aromat napojów kawowych.

| | |
|---|---|
| • Poziom wydajności | 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa) |
| • Przyłącze wody | 3/8" |
| • Ciśnienie wody | 3 bary |
| • Temperatura wody na dopływie od | 2 °C |
| • Temperatura wody na dopływie do | 30 °C |
| • Wersja | System jednorazowego użytku<br>Do montażu pionowego |
| • Przystosowane do | Ekspresy do kawy<br>Piec konwekcyjno parowy |
| • wymiary | szer. 180 x gł. 150 x wys. 435 mm |
| • waga | 3,9 kg |

### Wkład zapasowy KE3600L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Poziom wydajności: 0 - 3 litrów / minutę, 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- wymiary: szer. 142 x gł. 142 x wys. 430 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905

109848 | UVP* 896,- PLN

### Licznik do wody W3B-1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 1/4"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie ( 2 x AA )
- W zestawie: 2x bateria AA, Adapter 1/4" na 1/8", Adapter 1/4" na rurę z tworzywa sztucznego 10 mm Ø, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 75 x gł. 60 x wys. 40 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117

109849 | UVP* 700,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Zest. przył. wkład filtracyjny 3/8

- Materiał: Stal
- Skład zestawu: 1 uszczelka płaska, 1 filtr kołpakowy, 1 wąż 3/8" x 3/8", długość 1,5 m
- wymiary: szer. 10 x gł. 1 500 x wys. 10 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161

109864 | UVP* 164,- PLN

## Stacja do parzenia herbaty 1145SH

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Miejsce na czajnik: Ø 145 mm
- właściwości: 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka
  Przewód poprowadzony w podstawie
- Przystosowane do: 1 czajnik
  Czajnik 0,8L | Czarny połysk
  Czajnik 0,6L | Czarny mat
- wymiary: szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm
- waga: 0,91 kg

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Stacja do parzenia herbaty 1145SH | Czarny połysk | 200120 | 113,- PLN | 4015613768403 |
| Stacja do parzenia herbaty 1145M | Czarny mat | 200121 | 113,- PLN | 4015613768397 |

## Czajnik 0,8L

- Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,3 l
- Zakres temperatury do: 100 °C

| | Materiał | Kolor | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Czajnik 0,8L | Tworzywo sztuczne | Czarny połysk | 0,8 l | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm | 0,65 kg | 200108 | 108,- PLN | 4015613761558 |
| Czajnik 0,6L | Tworzywo sztuczne Stal szlachetna | Czarny mat | 0,6 l | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm | 0,82 kg | 200111 | 176,- PLN | 4015613768380 |

## Czajnik 1,7L

- Pojemność: 1,7 l
- Zakres temperatury do: 100 °C
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | Materiał | Minimalna ilość zaparzanej kawy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Czajnik 1,7L | Stal szlachetna | 0,3 l | szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm | 0,96 kg | 200095 | 129,- PLN | 4015613731285 |
| Czajnik 1,7LGL | Szkło Stal szlachetna | 0,5 l | szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm | 1,3 kg | 200096 | 133,- PLN | 4015613731292 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Samowar 3L

191001 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613488790

Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku. Samowar wyposażony jest w grzałkę, dzięki której jest w stanie zapewnić przez dowolnie długi czas gorącą wodę oraz zawsze świeżą, gorącą herbatę

| | |
|---|---|
| Pojemność | 3 l |
| Grzałka | 1 spirale grzejna, 1,5 kW |
| Zakres temperatury | 30 °C do 100 °C |
| Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| Wysokość szklanek / filiżanek maks. | 140 mm |
| W zestawie | 1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra<br>1 filtr siatkowy do herbaty |
| Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm |
| waga | 1,7 kg |

## Samowar 3,2L

191004 | UVP* 411,- PLN | GTIN 4015613622521

| | |
|---|---|
| Pojemność | 3,2 l |
| Grzałka | 2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW<br>Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW<br>Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,1 kW |
| Zakres temperatury do | 100 °C |
| Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| W zestawie | 1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność 0,8 litra<br>1 filtr siatkowy do herbaty |
| Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| wymiary | szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm |
| waga | 2,3 kg |

## Samowar 15L

191005 | UVP* 6 644,- PLN | GTIN 4015613752877

Tym co szczególnie wyróżnia samowar, jest jego duża pojemność (15 litrów), wysoka wydajność energetyczna i klasyczny design z ozdobnymi, ceramicznymi uchwytami. Urządzenie zapewnia możliwość zaparzenia nawet do 2 litrów herbaty w dzbanku z filtrem siatkowym.

| | |
|---|---|
| Pojemność | 15 l |
| Grzałka | 2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW<br>Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 2,3 kW<br>Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,7 kW |
| Zakres temperatury | 45 °C do 90 °C |
| Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| Wysokość szklanek / filiżanek maks. | 180 mm |
| W zestawie | 1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 2 litry<br>1 filtr siatkowy do herbaty |
| Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 500 x gł. 400 x wys. 740 mm |
| waga | 9,7 kg |

## Zaparzacz do herb./Warnik do wody M8000

Zaparzacz do herbaty/warnik do wody o łącznej pojemności 8 litrów pozwoli utrzymać temperaturę herbaty i gorącej wody przez długi czas. Oba wskaźniki poziomu napełnienia pozwalają w prosty sposób monitorować zawartość.

| | |
|---|---|
| • Podwójne ściany | Tak |
| • Liczba kurków | 2 |
| • właściwości | Wyjmowana tacka ociekowa |
| | Osobny kurek gorącej wody i herbaty z własnym wskaźnikiem poziomu napełnienia |

► Wyjmowany filtr siatkowy do herbaty
► Ułatwia obsługę i czyszczenie

| | Pojemność | Zakres temperatury | Wyświetlacz | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| M8000 | 8 l | 30 °C do 100 °C | Nie | 1,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 330 mm gł. 335 mm wys. 505 mm | 3,6 kg | 200127 | 622,- PLN | 4015613761732 |
| D15000 | 15 l | 20 °C do 100 °C | Tak | 2,5 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 250 mm gł. 380 mm wys. 550 mm | 5,2 kg | 200128 | 857,- PLN | 4015613811833 |

## Dozownik gorącej wody D3000

200043 | UVP* 544,- PLN | GTIN 4015613807416

Elegancki design na co dzień: odpowiednia temperatura i ilość wody na naciśnięcie guzika dzięki cyfrowemu dozownikowi gorącej wody o temperaturze od 40 °C do 100 °C.

| | |
|---|---|
| • Pojemność zbiornika na wodę | 3 l |
| • Zakres temperatury | 40 °C do 100 °C |
| • Regulacja temperatury | 6-stopniowa (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C) |
| | Plus 2 przyciski szybkiego wyboru (niemowlę: 40 °C, kawa/herbata: 98 °C) |
| • właściwości | Możliwość ustawienia ciągłego przepływu różnych ilości wody |
| | Przycisk szybkiego wyboru „jedzenie dla niemowlęcia" z wodą o temp. 40 °C |
| | Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością do 100 ml do maks. 400 ml |
| | Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata" z wodą o temp. 98 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 2,6 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 143 x gł. 280 x wys. 310 mm |
| • waga | 2,1 kg |

► Nowoczesny, atrakcyjny design

► Pojemność zbiornika: 3 litry

► Przycisk szybkiego wyboru „Pokarm dla niemowlaka" o temp. 40 °C
► Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata" o temp. 98 °C

► Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością nastawy w zakresie od 100 do 400 ml





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Warniki do wody

## Warnik do wody 5l

200061 | UVP* 372,- PLN | GTIN 4015613505541

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 5 l |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 100 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 1,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 280 x gł. 265 x wys. 400 mm |
| • waga | 1,8 kg |

## Warnik do wody 6L

200085 | UVP* 293,- PLN | GTIN 4015613697208

6 litrów gorącej wody o stałej, regulowanej bezstopniowo temperaturze – w ten sposób w mgnieniu oka przygotujesz herbatę, kawę rozpuszczalną, chai latte lub inne gorące napoje typu instant.

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 6 l |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 100 °C |
| • Termostat bezpieczeństwa | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 270 x gł. 290 x wys. 400 mm |
| • waga | 1,8 kg |

## Warnik do wody 8,5L

200069 | UVP* 438,- PLN | GTIN 4015613649849

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 8,5 l |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 100 °C |
| • Podwójne ściany | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1,6 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm |
| • waga | 2,7 kg |

## Warnik do wody 9L

200073 | UVP* 959,- PLN | GTIN 4015613676517

Wykonany ze stali szlachetnej warnik do wody umożliwia bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury 9 litrów wody. Doskonale nadaje się do zastosowań w hotelach, restauracjach, w samoobsługowych kawiarniach lub w cateringu.

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 9 l |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 95 °C |
| • Podwójne ściany | Tak |
| • właściwości | Wyjmowana tacka ociekowa<br>uchwyty składane |
| • Moc przyłączeniowa | 2,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm |
| • waga | 4,4 kg |

## Warnik do wody 9L-FWA

200086 | UVP* 1 624,- PLN | GTIN 4015613697789

Stałe źródło gorącej wody – dzięki stałemu podłączeniu do wody i automatycznemu uzupełnianiu zbiornika warnik do wody doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługi o dużym natężeniu ruchu.

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 9 l |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 95 °C |
| • Podwójne ściany | Tak |
| • Przyłącze wody | Stałe przyłącze wody 3/4" |
| • Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika | Tak |
| • Zabezpieczenie przeciwprzelewowe | Tak |
| • właściwości | wyjmowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm)<br>blacha kondensacyjna poniżej pokrywy<br>uchwyty składane |
| • W zestawie | wąż do wody |
| • Ważna wskazówka | Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary |
| • Moc przyłączeniowa | 2,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm |
| • waga | 5,6 kg |

## Warnik do wody 10L

200054 | UVP* 528,- PLN | GTIN 4015613468778

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 10 l |
| • Zakres temperatury | 30 °C do 100 °C |
| • Moc przyłączeniowa | 2,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 213 x gł. 213 x wys. 505 mm |
| • waga | 2,3 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Warnik do wody 28L

200063 | UVP* 685,- PLN | GTIN 4015613592961

| | |
|---|---|
| Pojemność | 28 l |
| Zakres temperatury | 30 °C do 100 °C |
| Podwójne ściany | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 2,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm |
| waga | 5,3 kg |

# Dyspensery do czekolady

## Dozownik czekolady 5L

900011 | UVP* 2 340,- PLN | GTIN 4015613782355

Doskonała rozkosz: podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady bez ryzyka przypalenia lub zbrylenia.

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Poliwęglan<br>Stal szlachetna |
| Materiał mieszadła | Stal szlachetna |
| Materiał śmigła mieszającego | Tworzywo sztuczne |
| Pojemność | 5 l |
| Zakres temperatury | 30 °C do 85 °C |
| Wysokość szklanek / filiżanek maks. | 10 cm |
| Właściwości | Zdejmowany kranik spustowy<br>Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia<br>Podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej |
| Przystosowane do | Podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady |
| Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm |
| waga | 7,2 kg |

# Warniki do grzanego wina

## Warnik do grzanego wina 7L

200065 | UVP* 399,- PLN | GTIN 4015613612409

- Pojemność maks. 9 l
- Pojemność użytkowa 7 l
- Zakres temperatury 30 °C do 80 °C
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
- waga 2 kg

## Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613396873

Gorące napoje na każdą okazję.
Idealny do utrzymywania ciepła grzanego wina, herbaty myśliwskiej i wody na herbatę.

- Pojemność maks. 20,3 l
- Pojemność użytkowa 20 l
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- W zestawie 3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser - hot water - Tee
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
- waga 4,7 kg

## Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049 | UVP* 466,- PLN | GTIN 4015613592794

- Materiał Powłoka emaliowana
- Materiał pokrywy Tworzywo sztuczne
- Pojemność maks. 28 l
- Pojemność użytkowa 21 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Właściwości Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
- W zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
- waga 5,4 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi

- Zakres temperatury: 30 °C do 100 °C
- W zestawie: 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | Pojemność maks. | Pojemność użytkowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi | 25,4 l | 25 l | szer. 379 mm<br>gł. 420 mm<br>wys. 473 mm | 5,2 kg | A200052 | 724,- PLN | 4015613443195 |
| Warnik do grz. wina, wody 30L,CrNi | 31,4 l | 30 l | szer. 379 mm<br>gł. 423 mm<br>wys. 530 mm | 5,6 kg | 200057 | 802,- PLN | 4015613499420 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058 UVP* 90,- PLN

### Pokrywa termoizolacyjna do200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059 UVP* 98,- PLN

## Nalewak do grzanego wina 1300

200119 UVP* 11 340,- PLN GTIN 4015613763255

Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.

- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym: Maks. 130 litrów / godzinę
- Zakres temperatury do: 85 °C
- Czas nagrzewania: 1 do 3 minut<br>W zależności od temperatury otoczenia
- Liczba kurków: 2
- Wersja kurka: 1 pompka na każdy kurek
- Wersja pompki/pompek: Zintegrowana pompka elektryczna<br>Załączane osobno
- Moc przyłączeniowa: 9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 287 x gł. 690 x wys. 398 mm
- waga: 27,6 kg

▶ Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
▶ maks. 130 litrów / godzinę

▶ Krótki czas nagrzewania
▶ od 1 do 3 minut

▶ 2 kurki
▶ 2 osobno załączane pompki

# Dyspensery do napojów

## Dyspenser do napojów DEW5

STAINLESS STEEL

5 L

Napoje zimne jak lód – dosłownie: rurka chłodząca pozwala utrzymać niską temperaturę soku, wody itp. Dyspenser o atrakcyjnym designie można wykorzystać zarówno w bufecie, jak i w cateringu – w zależności od indywidualnych potrzeb.

- Pojemnik — materiał: tworzywo sztuczne; Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm
- Chłodzenie — Rura chłodząca z lodem
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. — 14 cm

▶ Wyjmowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu

150997

▶ Pojemność: 2 x 5 litrów

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dyspenser do napojów DEW5 | 5 l | szer. 215 mm<br>gł. 327 mm<br>wys. 510 mm | 3,2 kg | 150996 | 517,- PLN | 4015613761978 |
| Dyspenser do napojów DEW5 Duo | 10 l | szer. 420 mm<br>gł. 300 mm<br>wys. 510 mm | 5,8 kg | 150997 | 974,- PLN | 4015613754949 |

## Dyspenser do napojów DTE5

150983 | UVP* 935,- PLN | GTIN 4015613610726

Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.

CNS

5 L

- Pojemnik — Materiał: poliwęglan; Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
- Pojemność — 5 l
- Chłodzenie — Termoelektrycznie
- Moc przyłączeniowa — 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary — szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
- waga — 4,2 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Dyspenser do napojów 8L

150990 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613681931

STAINLESS STEEL

8 L

Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 8 l |
| • Przystosowane do | Napoje zimne lub gorące |
| • Wysokość szklanek / filiżanek maks. | 20,5 cm |
| • Podwójne ściany | Tak |
| • Spadek temperatury / godzina ok. | 1 °C |
| • Właściwości | Dwuściankowa izolacja próżniowa<br>Zdejmowany kranik spustowy<br>łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce<br>łatwo wyjmowana tacka ociekowa |
| • wymiary | szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm |
| • waga | 5 kg |

## Termos 9L-1

150981 | UVP* 192,- PLN | GTIN 4015613468662

STAINLESS STEEL

9 L

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 9 l |
| • Przystosowane do | Napoje zimne lub gorące |
| • Wysokość szklanek / filiżanek maks. | 10 cm |
| • Podwójne ściany | Tak |
| • Spadek temperatury / godzina ok. | 4 °C |
| • Uchwyt do noszenia | Tak |
| • wymiary | szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm |
| • waga | 2 kg |

## Karafka szklana 0,75L

190139 | UVP* 82,- PLN | GTIN 4015613745534

Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się klapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwia bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Szkło<br>Stal szlachetna<br>Guma |
| • Pojemność użytkowa | 0,75 l |
| • Właściwości pokrywy | Pokrywa z mechanizmem nalewowym<br>Automatyczna klapka zamykająca<br>Możliwość zdjęcia<br>Wbudowane sitko |
| • wymiary | szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm |
| • waga | 0,62 kg |

# Wyciskarki do soku

## Sokowirówka Top Juicer

**150145** | UVP* 438,- PLN | GTIN 4015613544564

Czysta rozkosz owocowa – pełne witamin soki wbłyskawicznym czasie. Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego.

| | |
|---|---|
| • Prędkość obrotowa maks. | 18.000 obr. / min. |
| • Regulacja prędkości | 2 stopnie |
| • Średnica leja do napełniania | 75 mm |
| • Właściwości | Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)<br>Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku<br>Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego<br>Wydajny, cichobieżny napęd<br>Lej do napełniania XXL |
| • W zestawie | 1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr<br>1 szczotka do czyszczenia |
| • Moc przyłączeniowa | 0,7 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm |
| • waga | 4,4 kg |

## Wyciskarka do soków 700

**150184** | UVP* 583,- PLN | GTIN 4015613735412

Wysoce wydajna wyciskarka do soków, pracująca z prędkością 20000 obrotów na minutę, w mgnieniu oka wyciśnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega równie błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.

| | |
|---|---|
| • Prędkość obrotowa maks. | 20.000 obr. / min. |
| • Regulacja prędkości | 2 stopnie |
| • Średnica leja do napełniania | 70 mm |
| • Wyłącznik bezpieczeństwa | Tak |
| • Właściwości | Wydajny, cichobieżny napęd<br>Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku<br>Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną) |
| • W zestawie | 1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr |
| • Moc przyłączeniowa | 0,8 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm |
| • waga | 4,3 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyciskarka do soków Powerfresh

**150197** | UVP* 3 463,- PLN | GTIN 4015613758640

Do profesjonalnej i wydajnej produkcji soków. Mocny silnik – w połączeniu z dużym lejem do napełniania i zbiornikiem na pozostałości z wyciskania – pozwala bez problemu wycisnąć całe owoce lub warzywa.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Stal szlachetna |
| • Prędkość obrotowa maks. | 3.000 obr. / min (50 Hz) |
| • Regulacja prędkości | 1 stopień |
| • Średnica leja do napełniania | 80 mm |
| • Wyłącznik bezpieczeństwa | Tak |
| • Właściwości | Lej do napełniania w rozmiarze XXL na owoce w całości (np. jabłka) lub warzywa<br>Wysokość wylewki: 210 mm<br>Możliwość zamknięcia wylewki<br>Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów<br>Drobne sito ze stali szlachetnej<br>Wydajny, cichobieżny napęd<br>Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,7 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 260 x gł. 450 x wys. 505 mm |
| • waga | 12,9 kg |

## Wyciskarka do soków 50

**150186** | UVP* 8 601,- PLN | GTIN 3700200050009

Dzięki mocnemu i cichemu silnikowi sokowirówka doskonale sprawdza się w barach i na ladach sklepowych. Przygotowanie najwyższej jakości soku jest możliwe dzięki zastosowaniu wyjątkowo drobnych sitek o wysokiej wydajności – bez konieczności wstępnego krojenia owoców i warzyw.

| | |
|---|---|
| • Prędkość obrotowa maks. | 3.000 obr. / min (50 Hz)<br>3.600 obr. / min (60 Hz) |
| • Regulacja prędkości | 1 stopień |
| • Średnica leja do napełniania | 79,5 mm |
| • Wyłącznik bezpieczeństwa | Tak |
| • Właściwości | Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego<br>Wydajność: do 100 litrów na godzinę<br>Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości<br>Wyjątkowy system Ezy-clean™: miska, zbiornik na pozostałości z wyciskania i pokrywa z możliwością wyjęcia, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń<br>Wysokość wylewki: 200 mm<br>Mocny, cichy silnik asynchroniczny (800 W) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 480 x gł. 450 x wys. 260 mm |
| • waga | 14,5 kg |

## Wyciskarka do cytrusów 71C

**150188** | UVP* 2 031,- PLN | GTIN 3700200071011

Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Prędkość obrotowa maks. | 80 obr. / min (50 Hz) |
| • Stożek do wyciskania | 1 rozmiar<br>Możliwość zdjęcia<br>Tworzywo sztuczne |
| • Moc przyłączeniowa | 0,04 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm |
| • waga | 3,5 kg |

## Wyciskarka do cytrusów 38G

**150187** | UVP* 2 500,- PLN | GTIN 3700200038007

Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik indukcyjny o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium |
| • Prędkość obrotowa maks. | 1.500 obr. / min (50 Hz)<br>1.800 obr. / min (60 Hz) |
| • Stożek do wyciskania | 3 różne rozmiary<br>Możliwość wymiany<br>Tworzywo sztuczne |
| • Moc przyłączeniowa | 0,13 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm |
| • waga | 5,3 kg |

## Wyciskarka do cytrusów CS1

**150146** | UVP* 1 248,- PLN | GTIN 4015613587226

Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Odlew aluminium<br>Stal szlachetna |
| • Prędkość obrotowa maks. | 980 obr. / min. |
| • Stożek do wyciskania | Możliwość zdjęcia<br>Stal szlachetna<br>Nadaje się do mycia w zmywarce |
| • Pojemnik na sok | Możliwość zdjęcia<br>Stal szlachetna<br>Nadaje się do mycia w zmywarce |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm |
| • waga | 8,6 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Robot kuchenny FP1000

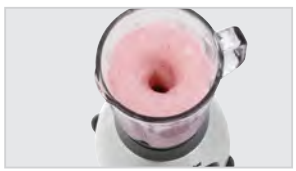
**150148** | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613610535

Wielofunkcyjny robot kuchenny – dzięki obu nakładkom – posiada szerokie możliwości zastosowania: od miksowania, przygotowania koktajli i blendowania po krojenie, siekanie oraz tarcie zgrubne i drobne. Solidny i wydajny Food Processor pozwala wykonać każde zadanie w mgnieniu oka.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium |
| • Skład zestawu | 1 blok silnikowy<br>1 pojemnik do miksowania<br>1 miska do miksowania |
| • Materiał pojemnika do miksowania | Szkło |
| • Pojemność pojemnika do miksowania | 2 l |
| • Poziom napełnienia pojemnika do miksowania | 1,6 l |
| • Miska do miksowania | Lej do napełniania 54 x 74 mm<br>Pojemność: 2 litry<br>Tworzywo sztuczne |
| • Prędkość obrotowa maks. | 18000 obr. / min. |
| • Regulacja prędkości | 2 stopnie |
| • Funkcja pulsowania | Tak |
| • W zestawie | 1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania purée i siekania)<br>1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania purée z gotowanych potraw)<br>1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)<br>1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)<br>1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm) |
| • Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm |
| • waga | 6,1 kg |

## Blender 1,5L

**A135034** | UVP* 215,- PLN | GTIN 4015613734538



Orzeźwiające koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.

| | |
|---|---|
| • Wersja noża | Stal szlachetna |
| • Materiał pojemnika do miksowania | Szkło |
| • Pojemność | 1,8 l |
| • Poziom napełnienia | 1,5 l |
| • Prędkość obrotowa maks. | 22000 obr. / min. |
| • Regulacja prędkości | 2 stopnie |
| • Funkcja pulsowania | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 187 x gł. 197 x wys. 391 mm |
| • waga | 3 kg |

## Blender wielofunkcyjny

150151 | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613632902

Ten blender zachwyca nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.

| | |
|---|---|
| • Wersja noża | CNS 18/10 |
| • Materiał pojemnika do miksowania | Tworzywo sztuczne |
| • Pojemność | 3,2 l |
| • Poziom napełnienia | 2,15 l |
| • Prędkość obrotowa maks. | 6073 obr. / min. |
| • Regulacja prędkości | 3 stopnie |
| • Funkcja pulsowania | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm |
| • waga | 3,2 kg |

### Zestaw pojem. do miks. Blender wielofunc

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, 1 pokrywa
- Wersja noża: 6-ramienny, stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 3,2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,15 l
- Przystosowane do: Blender wielofunkcyjny
- wymiary: szer. 196 x gł. 260 x wys. 250 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198

150191 | UVP* 153,- PLN

## Blender PRO 2,5L

150159 | UVP* 974,- PLN | GTIN 4015613671123

Duża moc silnika i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu napojów typu smoothie, zup, koktajli, sosów, dresingów i deserów.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne ABS |
| • Wersja noża | Stal szlachetna |
| • Materiał pojemnika do miksowania | Tworzywo sztuczne |
| • Pojemność | 2,5 l |
| • Poziom napełnienia | 2 l |
| • Prędkość obrotowa maks. | 25000 obr. / min. |
| • Regulacja prędkości | Za pomocą regulatora obrotów |
| • Funkcja pulsowania | Tak |
| • W zestawie | 1 dociskacz |
| • Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm |
| • waga | 4,5 kg |

### Osłona akustyczna PRO 2,5L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- Otwór na lej do napełniania: Tak, z klapą zamykającą
- Otwór na wyjście przewodu: Tak
- Mata akustyczna: Tak
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687

150176 | UVP* 567,- PLN

### Zestaw pojemników do miksowania PRO 2,5L

- Skład zestawu: Pokrywa ze zintegrowaną nakładką dozującą, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2 l
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- wymiary: szer. 200 x gł. 220 x wys. 280 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174

150189 | UVP* 383,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Blender PRO TOUCH 2,5L

Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne ABS |
| • Wersja noża | Stal szlachetna<br>6-ramienny |
| • Materiał pojemnika do miksowania | Poliwęglan<br>Przezroczyste |
| • Pojemność | 2,875 l |
| • Poziom napełnienia | 2,5 l |
| • Prędkość obrotowa maks. | 28000 obr. / min. |
| • Funkcja pulsowania | Tak |
| • Osłona przed hałasem | Tak |
| • W zestawie | 1 dociskacz |
| • Moc przyłączeniowa | 1,68 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 240 x gł. 300 x wys. 565 mm |
| • waga | 9,1 kg |

PRO TOUCH 2,5L

▶ 3 programy możliwe do ustawienia
▶ czas i prędkość

PRO XTRA 2,5L

▶ Wersja noża
▶ Stal szlachetna, 6-ramienny

▶ Wysoka wydajność
▶ Nadaje się również do kruszenia lodu
▶ Maks. prędkość obrotowa: 28 000 obr. / min, regulowana bezstopniowo

| | Regulacja prędkości | Sterowanie | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Blender PRO XTRA 2,5L | Bezstopniowo | Przełącznik dźwigienkowy | 150182 | 1 507,- PLN | 4015613734569 |
| Blender PRO TOUCH 2,5L | 9 stopni | Dotykowo | 150193 | 1 585,- PLN | 4015613747774 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw pojemni. do mikso. PRO XTRA TOUCH

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, pokrywa z przezroczystą zatyczką
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,875 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Przystosowane do: Blender PRO XTRA 2,5L, Blender PRO TOUCH 2,5L
- wymiary: szer. x gł. x wys. mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613846217

150195 UVP* 309,- PLN

## Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo

135102 | UVP* 1 311,- PLN | GTIN 4015613563626

| | |
|---|---|
| Materiał rozdrabniacza | CNS 18/10 |
| Materiał tarczy miksującej | CNS 18/10 |
| Materiał pojemnika do miksowania | CNS 18/10 |
| Pojemność | 1 l |
| Poziom napełnienia | 0,7 l |
| Mieszadła włączane osobno | Tak |
| Regulacja prędkości | 2 stopnie |
| Moc przyłączeniowa | 0,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm |
| waga | 7,5 kg |

## Drink Mixer 650ml

135105 | UVP* 896,- PLN | GTIN 4015613529523

| | |
|---|---|
| Materiał | Blacha stalowa<br>Lakierowana |
| Materiał rozdrabniacza | Stal szlachetna |
| Materiał tarczy miksującej | Stal szlachetna |
| Materiał pojemnika do miksowania | Stal szlachetna |
| Pojemność | 0,95 l |
| Poziom napełnienia | 0,65 l |
| Regulacja prędkości | 2 stopnie |
| Moc przyłączeniowa | 0,4 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm |
| waga | 6,2 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Pojemnik do miks. pod. mikser bar. Turbo

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo
- wymiary: szer. 115 x gł. 160 x wys. 115 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613736167

135108 | UVP* 74,- PLN

### Pojemnik do miksowania Drink Mixer 650ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Drink Mixer 650ml
- wymiary: szer. 116 x gł. 116 x wys. 175 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613845531

135109 | UVP* 74,- PLN

## Kruszarka do lodu 300

135027 | UVP* 974,- PLN | GTIN 4015613758169

Kruszarka do lodu 300 pozwala bez problemu napełnić szklankę kruszonym lodem bezpośrednio przy ladzie. Do napojów lub dekoracji – kruszarka do lodu to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu do wykorzystania na miejscu.

| | |
|---|---|
| Produkcja maks. | 60 kg / godz. |
| Wersja | Z lejem wyrzutowym |
| Maks. wysokość pojemnika zbiorczego | 170 mm |
| Właściwości pojemnika na lody | Możliwość demontażu<br>Z króćcem do napełniania |
| Ważna wskazówka | Dostawa bez pojemnika zbiorczego |
| Moc przyłączeniowa | 0,25 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 185 x gł. 305 x wys. 490 mm |
| waga | 9 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Kruszarka do lodu 4ICE+

135023 | UVP* 348,- PLN | GTIN 4015613683171

Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli, drinków i mrożonych deserów, jak również do atrakcyjnej prezentacji owoców i dań lub do chłodzenia napojów.

| | |
|---|---|
| • Produkcja maks. | 15 kg / godz. |
| • Pojemność pojemnika na lód | 3,5 litra l |
| • Pojemność pojemnika zbiorczego | 1,75 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,08 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm |
| • waga | 3,5 kg |

## Kruszarka do lodu 2000

135026 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613738123

Niezwykle wydajna kruszarka do lodu umożliwia przygotowanie nawet do 120 kg kruszonego lodu na godzinę, który posłuży Ci do przygotowania takich drinków i napitków jak caipirinha, mojito, mrożona kawa, a także innych napojów. Za bezpieczeństwo tego wydajnego urządzenia odpowiadają nóżki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.

| | |
|---|---|
| • Produkcja maks. | 120 kg / godz. |
| • Pojemność pojemnika na lód | 3 litry l |
| • Wersja | Z zsuwnią do lodu |
| • Maks. wysokość pojemnika zbiorczego | 165 mm |
| • Ważna wskazówka | Dostawa bez pojemnika zbiorczego |
| • Moc przyłączeniowa | 0,2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm |
| • waga | 5,4 kg |

## Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012 | UVP* 2 813,- PLN | GTIN 4015613479118

| | |
|---|---|
| • Produkcja maks. | 60 kg / godz. |
| • Pojemność pojemnika na lód | 1,7 litra l |
| • Pojemność pojemnika zbiorczego | 1 kg |
| • Wersja | Z pojemnikiem zbiorczym |
| • Moc przyłączeniowa | 0,06 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm |
| • waga | 14 kg |

# MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

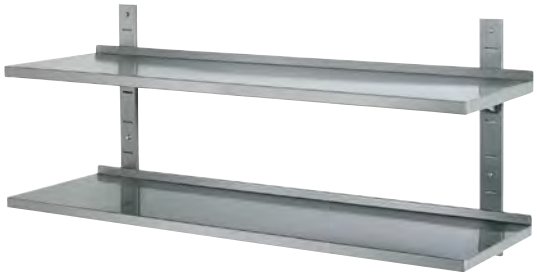
W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

## Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613442600

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Skład zestawu montażowego | 1 para szyn regulowanych (długość 530 mm)<br>2 pary wsporników<br>2 półki ścienne |
| • Ilość półek regałowych | 2 |
| • Wymiary półki regału | szer. 1200 x gł. 355 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Nośność na półkę, maks. | 120 kg |
| • Nośność całkowita, maks. | 240 kg |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Rodzaj montażu | System wtykowy |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm |
| • waga | 12,6 kg |

## Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Ilość półek regałowych | 1 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu | Od 1 do 2 półek ściennych - dostępne w różnych rozmiarach<br>1 para wsporników (na półkę ścienną)<br>1 para szyn regulowanych |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Półka ścienna 600x355x27, StCrNi | 100 kg | szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm | 2,7 kg | 603001 | 215,- PLN | 4015613442730 |
| Półka ścienna 800x355x27, StCrNi | 100 kg | szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm | 3,1 kg | 603002 | 250,- PLN | 4015613442747 |
| Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm | 3,9 kg | 603003 | 297,- PLN | 4015613442754 |
| Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm | 4,6 kg | 603004 | 360,- PLN | 4015613442761 |
| Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm | 5,3 kg | 603005 | 427,- PLN | 4015613442778 |
| Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm | 6 kg | 603006 | 466,- PLN | 4015613442785 |
| Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi | 140 kg | szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm | 6,8 kg | 603007 | 528,- PLN | 4015613442792 |
| Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi | 160 kg | szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm | 9,1 kg | 603008 | 583,- PLN | 4015613442808 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061 | UVP* 78,- PLN

### Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601 | UVP* 90,- PLN

## Półka na talerze 800x200, StCrNi

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Skład zestawu montażowego | 1 półka na talerze |
| | 2 boki |
| | Materiał mocujący |
| • Ilość półek regałowych | 1 |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Rodzaj montażu | System wtykowy |

| | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Półka na talerze 800x200, StCrNi | 100 kg | szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm | 2,6 kg | 362080 | 266,- PLN | 4015613432069 |
| Półka na talerze 1000x200, StCrNi | 80 kg | szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm | 3,1 kg | 362100 | 309,- PLN | 4015613432083 |
| Półka na talerze 1200x200, StCrNi | 70 kg | szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm | 3,6 kg | 362120 | 348,- PLN | 4015613432090 |
| Półka na talerze 1400x200, StCrNi | 70 kg | szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm | 4 kg | 362140 | 383,- PLN | 4015613432106 |
| Półka na talerze 800x300, StCrNi | 60 kg | szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm | 3,2 kg | 363080 | 333,- PLN | 4015613432113 |
| Półka na talerze 1000x300, StCrNi | 60 kg | szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm | 4,2 kg | 363100 | 383,- PLN | 4015613432137 |
| Półka na talerze 1200x300, StCrNi | 50 kg | szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm | 5 kg | 363120 | 450,- PLN | 4015613432144 |
| Półka na talerze 1400x300, StCrNi | 40 kg | szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm | 5,8 kg | 363140 | 505,- PLN | 4015613432151 |

## Półka na przyprawy 4x1/6GN

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Skład zestawu montażowego | 1 Półka na przyprawy |
| | 2 boki |
| • Ilość półek regałowych | 1 |
| • Blokada dla pojemników GN | Tak |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Rodzaj montażu | System przykręcany |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |

| | Pojemność GN | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Półka na przyprawy 4x1/6GN | 4 x 1/6 GN | 40 kg | szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm | 3,2 kg | 389080 | 673,- PLN | 4015613599427 |
| Półka na przyprawy 5x1/6GN | 5 x 1/6 GN | 50 kg | szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm | 3,7 kg | 389100 | 763,- PLN | 4015613599441 |
| Półka na przyprawy 6x1/6GN | 6 x 1/6 GN | 60 kg | szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm | 4,3 kg | 389120 | 841,- PLN | 4015613599458 |
| Półka na przyprawy 7x1/6GN | 7 x 1/6 GN | 70 kg | szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 230 mm | 4,9 kg | 389140 | 896,- PLN | 4015613599465 |

## Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156 | UVP* 622,- PLN | GTIN 4015613602417

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Pojemność GN | 3 x 1/3 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Stan przy dostawie | Zespawane na stałe |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • wymiary | szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm |
| • waga | 4,2 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Nadstawa, szer. 800, 1 elem.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 1
- Właściwości: Z rantem ze wszystkich stron; Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

| | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Nadstawa, szer. 800, 1 elem. | 90 kg | szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm | 5 kg | 315080 | 920,- PLN | 4015613599472 |
| Nadstawa, szer. 1000, 1 elem. | 86 kg | szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm | 6 kg | 315100 | 959,- PLN | 4015613599489 |
| Nadstawa, szer. 1200, 1 elem. | 81 kg | szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm | 6,5 kg | 315120 | 998,- PLN | 4015613599496 |
| Nadstawa, szer. 1400, 1 elem. | 77 kg | szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm | 7 kg | 315140 | 1 013,- PLN | 4015613599502 |
| Nadstawa, szer. 1600, 1 elem. | 72 kg | szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm | 7,5 kg | 315160 | 1 092,- PLN | 4015613599519 |
| Nadstawa, szer. 1800, 1 elem. | 68 kg | szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm | 8,5 kg | 315180 | 1 166,- PLN | 4015613599526 |
| Nadstawa, szer. 2000, 1 elem. | 65 kg | szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm | 9,5 kg | 315200 | 1 209,- PLN | 4015613599533 |

## Nadstawa, szer. 800, 2 elem.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 2
- Właściwości: Z rantem ze wszystkich stron; Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Nadstawa, szer. 800, 2 elem. | 170 kg | szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm | 11 kg | 325080 | 1 679,- PLN | 4015613599540 |
| Nadstawa, szer. 1000, 2 elem. | 163 kg | szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm | 13 kg | 325100 | 1 757,- PLN | 4015613599557 |
| Nadstawa, szer. 1200, 2 elem. | 154 kg | szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm | 14,5 kg | 325120 | 1 780,- PLN | 4015613599564 |
| Nadstawa, szer. 1400, 2 elem. | 147 kg | szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm | 16 kg | 325140 | 1 859,- PLN | 4015613599571 |
| Nadstawa, szer. 1600, 2 elem. | 139 kg | szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm | 17,5 kg | 325160 | 1 992,- PLN | 4015613599588 |
| Nadstawa, szer. 1800, 2 elem. | 131 kg | szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm | 19,5 kg | 325180 | 2 148,- PLN | 4015613599595 |
| Nadstawa, szer. 2000, 2 elem. | 125 kg | szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm | 21,5 kg | 325200 | 2 266,- PLN | 4015613599601 |

# Stoły robocze

## Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

**601153** | UVP* 998,- PLN | GTIN 4015613400198

| | |
|---|---|
| Materiał | Stal szlachetna |
| | Stal |
| | Z powłoką |
| Nośność całkowita, maks. | 550 kg |
| Nośność blatu roboczego, maks. | 250 kg |
| Wersja półki | Kratka |
| Nośność półki, maks. | 150 kg |
| Wersja podstawy | Kratka |
| Nośność podstawy, maks. | 150 kg |
| Regulowana wysokość podstawy | Tak |
| Regulacja wysokości | 880 mm do 900 mm |
| Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| Rodzaj montażu | System wtykowy |
| wymiary | szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm |
| waga | 24,6 kg |

## Stół roboczy 700, szer. 1000, P

| | |
|---|---|
| Materiał | Stal szlachetna |
| Nośność całkowita, maks. | 280 kg |
| Nośność blatu roboczego, maks. | 160 kg |
| Nośność podstawy, maks. | 120 kg |
| Regulowana wysokość podstawy | Tak |
| Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| Regulacja wysokości | 860 mm do 900 mm |
| Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| Rodzaj montażu | System wtykowy |

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Stół roboczy 700, szer. 1000, P | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm | 22,1 kg | 601710 | 1 444,- PLN | 4015613431970 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, P | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm | 25,1 kg | 601712 | 1 718,- PLN | 4015613432038 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Stół roboczy 700, szer. 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Szlif Scotch Brite; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione; Otwory do montażu półki
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Rodzaj montażu: System przykręcany

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Stół roboczy 700, szer. 1000 | - | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 311107 | 1 679,- PLN | 4015613651651 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200 | - | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45 kg | 311127 | 1 859,- PLN | 4015613651668 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400 | - | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50 kg | 311147 | 2 054,- PLN | 4015613651682 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600 | - | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 56 kg | 311167 | 2 148,- PLN | 4015613651699 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800 | - | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 63 kg | 311187 | 2 305,- PLN | 4015613651705 |
| Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR | 100 mm | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38,2 kg | 312107 | 1 741,- PLN | 4015613663715 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR | 100 mm | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,4 kg | 312127 | 1 898,- PLN | 4015613663722 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR | 100 mm | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50,5 kg | 312147 | 2 133,- PLN | 4015613663739 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR | 100 mm | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 56,7 kg | 312167 | 2 250,- PLN | 4015613663746 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR | 100 mm | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 63,9 kg | 312187 | 2 383,- PLN | 4015613663753 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107 — UVP* 477,- PLN

### Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127 — UVP* 517,- PLN

### Półka 700, szer.1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147 — UVP* 607,- PLN

### Półka 700, szer.1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167 — UVP* 685,- PLN

### Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187 — UVP* 763,- PLN

### Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288

308243 — UVP* 802,- PLN

# Stół roboczy 600, szer. 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Szlif Scotch Brite; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Zespawane na stałe; Wykonanie specjalne; Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Stół roboczy 600, szer. 1000 | - | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 28,5 kg | 307106 | 1 600,- PLN | 4015613599946 |
| Stół roboczy 600, szer. 1100 | - | 410 kg | szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm | 30 kg | 307116 | 1 702,- PLN | 4015613599953 |
| Stół roboczy 600, szer. 1200 | - | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm | 32 kg | 307126 | 1 780,- PLN | 4015613599960 |
| Stół roboczy 600, szer. 1300 | - | 369 kg | szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm | 33,5 kg | 307136 | 1 859,- PLN | 4015613599984 |
| Stół roboczy 600, szer. 1400 | - | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 307146 | 1 913,- PLN | 4015613599991 |
| Stół roboczy 600, szer. 1500 | - | 330 kg | szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm | 36 kg | 307156 | 1 992,- PLN | 4015613600000 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600 | - | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm | 38,5 kg | 307166 | 2 093,- PLN | 4015613600017 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800 | - | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm | 45 kg | 307186 | 2 226,- PLN | 4015613530666 |
| Stół roboczy 600, szer. 2000 | - | 270 kg | szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 51 kg | 307206 | 2 367,- PLN | 4015613600024 |
| Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR | 40 mm | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 29,5 kg | 308106 | 1 741,- PLN | 4015613600123 |
| Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR | 40 mm | 410 kg | szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm | 31 kg | 308116 | 1 820,- PLN | 4015613600130 |
| Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR | 40 mm | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm | 33 kg | 308126 | 1 913,- PLN | 4015613600147 |
| Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR | 40 mm | 369 kg | szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm | 34,5 kg | 308136 | 2 015,- PLN | 4015613600154 |
| Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR | 40 mm | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm | 36,5 kg | 308146 | 2 093,- PLN | 4015613600161 |
| Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR | 40 mm | 330 kg | szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 308156 | 2 211,- PLN | 4015613600178 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR | 40 mm | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm | 39,5 kg | 308166 | 2 305,- PLN | 4015613600185 |
| Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR | 40 mm | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm | 46 kg | 308186 | 2 446,- PLN | 4015613600192 |
| Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR | 40 mm | 270 kg | szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 52 kg | 308206 | 2 602,- PLN | 4015613600208 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314

315105 — UVP* 959,- PLN

### Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321

315306 — UVP* 2 406,- PLN

### Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288

308243 — UVP* 802,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Stół roboczy 700, szer. 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Szlif Scotch Brite; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Zespawane na stałe; Wykonanie specjalne; Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Stół roboczy 700, szer. 1000 | - | 445 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 29,4 kg | 307107 | 1 702,- PLN | 4015613600031 |
| Stół roboczy 700, szer. 1100 | - | 424 kg | szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm | 31 kg | 307117 | 1 780,- PLN | 4015613600048 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200 | - | 403 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 32 kg | 307127 | 1 835,- PLN | 4015613600055 |
| Stół roboczy 700, szer. 1300 | - | 382 kg | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm | 34,5 kg | 307137 | 1 937,- PLN | 4015613600062 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400 | - | 362 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 36 kg | 307147 | 1 992,- PLN | 4015613600079 |
| Stół roboczy 700, szer. 1500 | - | 342 kg | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm | 37 kg | 307157 | 2 093,- PLN | 4015613600086 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600 | - | 322 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 39 kg | 307167 | 2 172,- PLN | 4015613600093 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800 | - | 300 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45 kg | 307187 | 2 340,- PLN | 4015613600109 |
| Stół roboczy 700, szer. 2000 | - | 280 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,5 kg | 307207 | 2 500,- PLN | 4015613600116 |
| Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR | 40 mm | 445 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 30 kg | 308107 | 1 820,- PLN | 4015613600215 |
| Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR | 40 mm | 424 kg | szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm | 32 kg | 308117 | 1 874,- PLN | 4015613600222 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR | 40 mm | 403 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 308127 | 1 976,- PLN | 4015613600239 |
| Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR | 40 mm | 382 kg | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 308137 | 2 109,- PLN | 4015613600246 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR | 40 mm | 362 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 37 kg | 308147 | 2 187,- PLN | 4015613600253 |
| Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR | 40 mm | 342 kg | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38,5 kg | 308157 | 2 289,- PLN | 4015613600260 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR | 40 mm | 322 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,2 kg | 308167 | 2 367,- PLN | 4015613600277 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR | 40 mm | 300 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50,5 kg | 308187 | 2 579,- PLN | 4015613600284 |
| Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR | 40 mm | 280 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 60 kg | 308207 | 2 731,- PLN | 4015613600291 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514

315107 — UVP* 998,- PLN

### Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521

315307 — UVP* 2 540,- PLN

### Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288

308243 — UVP* 802,- PLN

## Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Wysokość wewnątrz: 580 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000 | szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm | 17 kg | 313105 | 1 741,- PLN | 4015613599618 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200 | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm | 20 kg | 313125 | 1 820,- PLN | 4015613599625 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400 | szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm | 23 kg | 313145 | 1 992,- PLN | 4015613599632 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600 | szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm | 25 kg | 313165 | 2 148,- PLN | 4015613599649 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800 | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm | 27 kg | 313185 | 2 305,- PLN | 4015613599656 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000 | szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm | 33 kg | 313205 | 2 461,- PLN | 4015613599663 |

## Szafka wisząca DP 400 szer. 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wysokość wewnątrz: 580 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Drzwi przesuwne wytłumione; Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1200 | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm | 27 kg | 314125 | 2 328,- PLN | 4015613599670 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1400 | szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm | 31 kg | 314145 | 2 500,- PLN | 4015613599687 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1600 | szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm | 35 kg | 314165 | 2 813,- PLN | 4015613599694 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1800 | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm | 38 kg | 314185 | 3 123,- PLN | 4015613599700 |

## Szafka z szufladami 700S3

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Nośność na szufladę maks.: 50 kg
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Możliwość całkowitego wyciągnięcia
- Stan przy dostawie: Zespawane na stałe
- wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Szafka z szufladami 700S3 | - | 36,8 kg | 337307 | 4 144,- PLN | 4015613671222 |
| Szafka z szufladami 700S3A | 40 mm | 37,2 kg | 338307 | 4 340,- PLN | 4015613671239 |

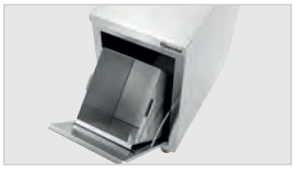




*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Szafka z koszem na śmieci 700M1

| | |
|---|---|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Pojemnik wewnętrzny na odpady | Stal szlachetna<br>Możliwość wyjmowania<br>Z uchwytami bocznymi |
| • Pojemność | 28 l |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • Stan przy dostawie | Zespawane na stałe |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm |



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Szafka z koszem na śmieci 700M1 | - | 28 kg | 316347 | 3 009,- PLN | 4015613641591 |
| Szafka z koszem na śmieci 700A1A | 40 mm | 28,1 kg | 317347 | 3 150,- PLN | 4015613699479 |

## Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Ilość półek | 3 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| • Regulacja wysokości | 1990 mm do 2055 mm |
| • Właściwości | Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm<br>Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką<br>Szlif Scotch Brite |
| • Stan przy dostawie | W stanie całkowicie zmontowanym |
| • Dostępność na zamówienie | Wykonanie specjalne<br>Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu |

| | Rodzaj drzwi | Nośność na półkę, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi | Drzwi skrzydłowe | 135 kg | szer. 800 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 2 000 mm | 78 kg | 386080 | 6 644,- PLN | 4015613600604 |
| Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi | Drzwi skrzydłowe | 130 kg | szer. 1 000 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 2 000 mm | 94 kg | 387100 | 7 470,- PLN | 4015613600611 |
| Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 115 kg | szer. 1 200 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 2 000 mm | 95 kg | 398120 | 7 470,- PLN | 4015613600697 |
| Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi | Drzwi przesuwne | 100 kg | szer. 1 400 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 2 000 mm | 106 kg | 398140 | 7 861,- PLN | 4015613600703 |
| Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 85 kg | szer. 1 600 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 2 000 mm | 118 kg | 398160 | 8 448,- PLN | 4015613600741 |
| Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi | Drzwi przesuwne | 100 kg | szer. 1 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 2 000 mm | 115 kg | 399140 | 8 370,- PLN | 4015613600758 |
| Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 85 kg | szer. 1 600 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 2 000 mm | 127 kg | 399160 | 9 466,- PLN | 4015613600765 |

## Szafka robocza 700, szer. 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie: Wykonanie specjalne; Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność blatu roboczego, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Szafka robocza 700, szer. 1000 | - | 315 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 59 kg | 337107 | 4 105,- PLN | 4015613600413 |
| Szafka robocza 700, szer. 1200 | - | 288 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 68 kg | 337127 | 4 340,- PLN | 4015613600420 |
| Szafka robocza 700, szer.1400 | - | 210 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77 kg | 337147 | 4 613,- PLN | 4015613612447 |
| Szafka robocza 700, szer.1600 | - | 240 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86 kg | 337167 | 5 005,- PLN | 4015613612454 |
| Szafka robocza 700, szer. 1800 | - | 223 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95 kg | 337187 | 5 470,- PLN | 4015613600444 |
| Szafka robocza 700, szer. 2000 | - | 210 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103 kg | 337207 | 5 826,- PLN | 4015613600451 |
| Szafka rob. szer. 1000, ZR, DP, P | 40 mm | 315 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 59,2 kg | 338107 | 4 261,- PLN | 4015613600468 |
| Szafka rob. szer. 1200, ZR, DP, P | 40 mm | 288 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 68,3 kg | 338127 | 4 574,- PLN | 4015613595788 |
| Szafka robocza, szer. 1400, ZR, DP, P | 40 mm | 210 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77,4 kg | 338147 | 4 809,- PLN | 4015613612461 |
| Szafka robocza, szer. 1600, ZR, DP, P | 40 mm | 240 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86,6 kg | 338167 | 5 279,- PLN | 4015613612478 |
| Szafka rob. szer. 1800, ZR, DP, P | 40 mm | 223 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95,7 kg | 338187 | 5 787,- PLN | 4015613600482 |
| Szafka rob. szer. 2000, ZR, DP, P | 40 mm | 210 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103,8 kg | 338207 | 6 061,- PLN | 4015613600499 |

## Szafka narożna 700 FT

338810 | UVP* 7 235,- PLN | GTIN 4015613601342

Element narożny 700FT zapewnia zamkniętą przestrzeń idopasowuje się perfekcyjnie do naszych elementów roboczych dzięki głębokości 700mm. Półka pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń wewnętrzną.

- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Właściwości: Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Z rantem 40 mm; Szlif Scotch Brite; Trzpień nóżki regulowany do 50 mm
- Nośność blatu roboczego, maks.: 80 kg
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 1 000 x gł. 1 000 x wys. 850 mm
- waga: 81 kg

▶ Zamknięty element narożny

▶ Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Szafka grzewcza 700-4T 1000

Szafka grzewcza  oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Rant | - |
| • Ilość półek | 1 |
| • Zakres temperatury | 20 °C do 80 °C |
| • Ilość drzwi | 4 |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne obie strony |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • Właściwości | Z rantem 40 mm<br>Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm<br>Szlif Scotch Brite |
| • Stan przy dostawie | W stanie całkowicie zmontowanym |
| • Dostępność na zamówienie | Wykonanie specjalne<br>Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Szafka grzewcza 700-4T 1000 | szer. 1 000 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 71 kg | 346107 | 6 296,- PLN | 4015613736068 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1200 | szer. 1 200 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 84 kg | 346127 | 6 531,- PLN | 4015613722009 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1400 | szer. 1 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 92 kg | 346147 | 6 687,- PLN | 4015613736075 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1600 | szer. 1 600 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 103 kg | 346167 | 6 883,- PLN | 4015613736082 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1800 | szer. 1 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 113 kg | 346187 | 7 666,- PLN | 4015613736099 |
| Szafka grzewcza 700-4T 2000 | szer. 2 000 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 125 kg | 346207 | 8 370,- PLN | 4015613736105 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307

308242 UVP* 802,- PLN

### Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony

173031 UVP* 880,- PLN

# Szafka grzewcza 700, szer. 1000

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Ilość półek | 1 |
| • Zakres temperatury | 20 °C do 80 °C |
| • Ilość drzwi | 2 |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne<br>Jednostronnie |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • Właściwości | Z rantem 40 mm<br>Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm<br>Szlif Scotch Brite |
| • Stan przy dostawie | W stanie całkowicie zmontowanym |
| • Dostępność na zamówienie | Wykonanie specjalne<br>Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Szafka grzewcza 700, szer. 1000 | szer. 1 000 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 69 kg | 347107 | 6 139,- PLN | 4015613600505 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1200 | szer. 1 200 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 77 kg | 347127 | 6 413,- PLN | 4015613600512 |
| Szafka grzejna 700, szer. 1400 | szer. 1 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 86 kg | 347147 | 6 687,- PLN | 4015613612485 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1600 | szer. 1 600 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 95 kg | 347167 | 7 079,- PLN | 4015613600529 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1800 | szer. 1 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 104 kg | 347187 | 7 470,- PLN | 4015613600536 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 2000 | szer. 2 000 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 112 kg | 347207 | 7 861,- PLN | 4015613600543 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Rant | 40 mm |
| • Ilość półek | 1 |
| • Zakres temperatury | 20 °C do 80 °C |
| • Ilość drzwi | 2 |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne<br>Jednostronnie |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • Właściwości | Z rantem 40 mm<br>Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm<br>Szlif Scotch Brite |
| • Stan przy dostawie | W stanie całkowicie zmontowanym |
| • Dostępność na zamówienie | Wykonanie specjalne<br>Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR | szer. 1 000 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 69,2 kg | 348107 | 6 296,- PLN | 4015613600550 |
| Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR | szer. 1 200 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 77,3 kg | 348127 | 6 531,- PLN | 4015613600567 |
| Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR | szer. 1 400 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 86,4 kg | 348147 | 6 766,- PLN | 4015613612492 |
| Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR | szer. 1 600 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 95,5 kg | 348167 | 7 157,- PLN | 4015613600574 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR | szer. 1 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 104,6 kg | 348187 | 7 587,- PLN | 4015613600581 |
| Szafka grzewcza 700, szer.2000 OO | szer. 2 000 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 112,7 kg | 348207 | 8 174,- PLN | 4015613600598 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307

308242 — UVP* 802,- PLN

### Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony

173031 — UVP* 880,- PLN

# Stoły ze zlewami

## Umywalka do rąk W10-KB Plus

**401621** | UVP* 1 366,- PLN | GTIN 4015613673523

CNS

Higiena i prostota w jednym – umywalka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Typ | Montaż ścienny |
| • Pojemność komory | 13,5 l |
| • Z obsługą kolanem | Tak |
| • Dozowanie wody obsługiwane kolanem | ok. 15 sekund |
| • Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek | Armatura obrotowa 140 mm |
| • Przyłącze wody | Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2" |
| • Odpływ wody | 1 1/4" |
| • Rant | 345 mm |
| • z dozownikiem mydła | Tak |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm |
| • waga | 7,1 kg |

## Umywalka-zlew gastronom.

**401618** | UVP* 2 211,- PLN | GTIN 4015613428635

STAINLESS STEEL

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wymiary komory | szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm |
| • Pojemność komory | 12,4 l |
| • Wymiary zlewu | szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm |
| • Pojemność wylewki | 23,4 l |
| • Armatura do stołów załadowczych/ wyładowczych do zmywarek | Bateria mieszająca 1/2" |
| • W zestawie | 1 ruszt składany<br>1 syfon |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 18,8 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Stół ze zlewem jednokomorowym

306380 | UVP* 2 618,- PLN | GTIN 4015613615868

- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 34 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 14,4 kg

## Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw

- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 62 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw | Prawo | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 306320 | 3 424,- PLN | 4015613600772 |
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr | Lewo | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 306620 | 3 424,- PLN | 4015613600789 |
| Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw | Prawo | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 306330 | 3 753,- PLN | 4015613600796 |
| Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr | Lewo | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 306630 | 3 753,- PLN | 4015613600802 |

## Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw

- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 2
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 62 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm; Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm; Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw | Prawo | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 49 kg | 306300 | 4 926,- PLN | 4015613600819 |
| Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr | Lewo | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 49 kg | 306600 | 4 926,- PLN | 4015613600826 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw | Prawo | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 54 kg | 306310 | 5 161,- PLN | 4015613600833 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr | Lewo | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 54 kg | 306610 | 5 161,- PLN | 4015613600840 |

## Przenośny zespół zmywający BR1200 GS

306800 | UVP* 6 766,- PLN | GTIN 4015613794686

STAINLESS STEEL

Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Rant | 240 mm |
| • Ilość komór | 1 |
| • Pojemność komory | 57 l |
| • Powierzchnia ociekacza | Lewo |
| • Odpływ wody | Ø 40 mm |
| • Kółka skrętne | 4 |
| • Regulacja wysokości | 65 mm do 90 mm |
| • Właściwości | Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza |
| | Wymiary wycięcia na zmywarkę: szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm |
| • Ważna wskazówka | Średnica wycięcia na armaturę: 45 mm |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 1 200 mm |
| • waga | 73,2 kg |

▶ Rozwiązanie mobilne:
▶ 4 kółka skrętne
▶ Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
▶ Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom

▶ Miejsce na zainstalowanie zmywarki

▶ Z osłoną przeciwbryzgową





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw

- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 1
- Wymiary komory: szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory: 50 l
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
  Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
  Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga: 26,8 kg

| | Powierzchnia ociekacza | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw | Prawo | 306340 | 3 635,- PLN | 4015613600857 |
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr | Lewo | 306640 | 3 635,- PLN | 4015613600864 |

## Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw

- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość komór: 2
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Z rantem 40 mm
  Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
  Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
  Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie: Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Wymiary komory | Pojemność komory | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw | szer. 400 mm<br>gł. 500 mm<br>wys. 250 mm | 50 l | Prawo | szer. 1 600 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 41 kg | 306350 | 4 688,- PLN | 4015613600871 |
| Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr | szer. 400 mm<br>gł. 500 mm<br>wys. 250 mm | 50 l | Lewo | szer. 1 600 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 41 kg | 306650 | 4 688,- PLN | 4015613600888 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw | szer. 500 mm<br>gł. 500 mm<br>wys. 250 mm | 62 l | Prawo | szer. 1 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 45 kg | 306360 | 4 926,- PLN | 4015613600895 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr | szer. 500 mm<br>gł. 500 mm<br>wys. 250 mm | 62 l | Lewo | szer. 1 800 mm<br>gł. 700 mm<br>wys. 850 mm | 45 kg | 306660 | 4 926,- PLN | 4015613600901 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552 UVP* 243,- PLN

# Okapy gastronomiczne

## Okap ścienny 700, szer.1000

- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem; Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe; Pokrywy ścienne z serii 1100; Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Okap ścienny 700, szer.1000 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 23 kg | 258100 | 3 948,- PLN | 4015613600987 |
| Okap ścienny 700, szer.1200 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 27 kg | 258120 | 4 222,- PLN | 4015613600994 |
| Okap ścienny 700, szer.1400 | 2 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 31 kg | 258140 | 4 535,- PLN | 4015613601007 |
| Okap ścienny 700, szer.1600 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 33 kg | 258160 | 4 848,- PLN | 4015613601014 |
| Okap ścienny 700, szer.1800 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 36 kg | 258180 | 5 357,- PLN | 4015613601021 |
| Okap ścienny 700, szer.2000 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 40 kg | 258200 | 5 983,- PLN | 4015613601038 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000

▶ Regulator
zob. katalog str 345

- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
- Moc silnika: 184 W
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem; Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka: Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe; Pozostałe rozmiary; Pokrywy ścienne z serii 1100

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 25 kg | 257100 | 5 983,- PLN | 4015613607115 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 35 kg | 257120 | 6 218,- PLN | 4015613673509 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 300 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 35 kg | 257130 | 6 374,- PLN | 4015613600918 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1400 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 37 kg | 257140 | 6 453,- PLN | 4015613600925 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 500 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 39 kg | 257150 | 6 609,- PLN | 4015613600932 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 41 kg | 257160 | 6 805,- PLN | 4015613600949 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 42 kg | 257170 | 7 079,- PLN | 4015613600956 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 43 kg | 257180 | 7 313,- PLN | 4015613600963 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 47 kg | 257200 | 7 818,- PLN | 4015613600970 |

# Okap ścienny 900, szer.1000

| | |
|---|---|
| • Materiał filtra | CNS 18/10 |
| • Filtr ochrony płomienia | Typ A |
| • Oświetlenie | Tak |
| • Właściwości | Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem |
| | Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tluszcz |
| • Dostępność na zamówienie | Pokrywy sufitowe |
| | Pokrywy ścienne z serii 1100 |
| | Pozostałe rozmiary |

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Okap ścienny 900, szer.1000 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 28 kg | 265100 | 4 105,- PLN | 4015613601120 |
| Okap ścienny 900, szer.1200 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 30 kg | 265120 | 4 418,- PLN | 4015613601137 |
| Okap ścienny 900, szer.1400 | 2 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 32 kg | 265140 | 4 653,- PLN | 4015613601144 |
| Okap ścienny 900, szer.1600 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 35 kg | 265160 | 4 926,- PLN | 4015613601151 |
| Okap ścienny 900, szer.1700 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 35 kg | 265170 | 5 279,- PLN | 4015613692593 |
| Okap ścienny 900, szer.1800 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 38 kg | 265180 | 5 592,- PLN | 4015613601168 |
| Okap ścienny 900, szer.2000 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 41 kg | 265200 | 5 787,- PLN | 4015613601175 |
| Okap ścienny 900, szer.2200 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 45 kg | 265220 | 6 492,- PLN | 4015613601182 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300

- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
- Moc silnika: 184 W
- Oświetlenie: Tak
- Właściwości: Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
  Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka: Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pokrywy ścienne z serii 1100
  Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 37 kg | 264130 | 6 492,- PLN | 4015613601045 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 39 kg | 264140 | 6 687,- PLN | 4015613601052 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 500 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 41 kg | 264150 | 6 844,- PLN | 4015613601069 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 42 kg | 264160 | 6 961,- PLN | 4015613601076 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 44 kg | 264170 | 7 235,- PLN | 4015613601083 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 45 kg | 264180 | 7 626,- PLN | 4015613601090 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 49 kg | 264200 | 8 331,- PLN | 4015613601106 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 52 kg | 264220 | 8 879,- PLN | 4015613601113 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056

220110 UVP* 685,- PLN

# Ogrzewacze tarasowe

## Promiennik grzewczy W2000 E

825215 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613651415

Idealne źródło ciepła wewnątrz i na zewnątrz. Dzięki dużej mocy promieniowania grzałka na podczerwień emituje błyskawicznie przyjemne ciepło.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium |
| • Źródło ciepła | Grzałka/grzałki IR |
| • Grzałki | 1 x 2 kW |
| • Promień grzewczy | 2 m |
| • W zestawie | 1 pilot<br>1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90° |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm |
| • waga | 1,6 kg |

### Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219 | UVP* 113,- PLN

## Promiennik grzewczy W3000 E

825214 | UVP* 1 166,- PLN | GTIN 4015613639086

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium |
| • Źródło ciepła | Grzałka/grzałki IR |
| • Grzałki | 2 x 1,5 kW |
| • Ilość stopni grzewczych | 2 |
| • W zestawie | 1 pilot<br>1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90° |
| • Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm |
| • waga | 2,2 kg |

### Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217 | UVP* 113,- PLN

### Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218 | UVP* 113,- PLN

### Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101

825222 | UVP* 74,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

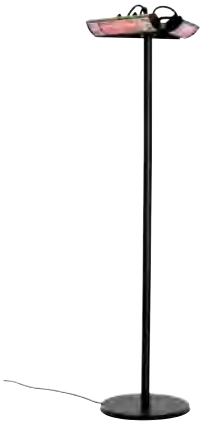
## Promiennik grzewczy ST2000 E

825207 | UVP* 372,- PLN | GTIN 4015613500249

| | |
|---|---|
| • Źródło ciepła | Promiennik grzewczy kwarcowy |
| • Grzałki | 1 x 2 kW |
| • Ilość stopni grzewczych | 3 |
| • Regulacja wysokości | 1800 mm do 2100 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm |
| • waga | 8,8 kg |

## Promiennik grzewczy ST3000 3-E360

825223 | UVP* 1 557,- PLN | GTIN 4015613694795



| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium |
| | Stal |
| • Źródło ciepła | Grzałka/grzałki IR |
| • Grzałki | 3 x 1 kW |
| • Promień grzewczy | 12 m |
| • Ilość stopni grzewczych | 1 |
| • Moc przyłączeniowa | 3 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 610 x gł. 610 x wys. 2 100 mm |
| • waga | 19,6 kg |

### Grzałka na podczerwień 1000W

- Moc grzewcza: 1000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613717142

825226 | UVP* 113,- PLN

## Promiennik grzewczy ST13500 G

825131 | UVP* 1 166,- PLN | GTIN 4015613457970

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Źródło ciepła | Płomień gazowy |
| • Rodzaj gazu | Gaz płynny |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Zabezpieczenie zapłonu | Tak |
| • Średnica reflektora aluminiowego | 780 mm |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Zestaw przyłączeniowy |
| • Moc przyłączeniowa | 13,5 kW |
| • wymiary | szer. 780 x gł. 780 x wys. 2 220 mm |
| • waga | 18 kg |

### Zestaw przylaczy, przemyslowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152 | UVP* 383,- PLN

## Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

**601179** UVP* 466,- PLN GTIN 4015613649535

Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

| | |
|---|---|
| • Materiał | tworzywo sztuczne HDPE |
| • Materiał nóżek | Stal, lakierowana<br>Powlekane proszkowo<br>Guma |
| • Nośność maks. | 150 kg |
| • wymiary | szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm |
| • waga | 14,7 kg |

### Pokrowiec bankietowy 1830-W

- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 730 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196 UVP* 254,- PLN

## Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

**601180** UVP* 247,- PLN GTIN 4015613649559

Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

| | |
|---|---|
| • Materiał | tworzywo sztuczne HDPE |
| • Materiał nóżek | Stal, lakierowana<br>Powlekane proszkowo<br>Guma |
| • Nośność maks. | 300 kg |
| • wymiary | szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm |
| • waga | 7,6 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw pokrowców Multi 1830-W

- Skład zestawu: 1 pokrowiec na stół, 2 pokrowce na ławkę
- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły i ławki, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm, Wymiary nogi ławki, maks.: 260 x 50 mm, Wysokość ławki, maks.: 440 mm, Wymiary powierzchni siedzenia, maks.: 1840 x 295 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 850 x gł. 290 x wys. 440 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197 UVP* 372,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Stolik barowy, składany

601177 | UVP* 505,- PLN | GTIN 4015613505268

- Materiał: Polietylen
- Materiał nóżek: Chromowane
- Średnica blatu stołowego: 700 mm
- Wysokość blatu stołowego: 675 mm / 1.170 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 9 kg

### Pokrowiec na stolik koktajlowy 700

- Skład zestawu: Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stolik koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448

601168 | UVP* 176,- PLN

### Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455

601169 | UVP* 63,- PLN

### Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Pojemność: 1 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542

860000 | UVP* 90,- PLN

### Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Nie
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559

860001 | UVP* 333,- PLN

### Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- Wersja: Urządzenie stojące
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566

860002 | UVP* 763,- PLN

### Stojak na plakaty A1

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Materiał nóżek: Tworzywo sztuczne
- Wielkość plakatu maks.: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Wymiary powierzchni prezentacji: 570 x 820 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 640 x gł. 560 x wys. 1 030 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415

181134 | UVP* 646,- PLN

### Tablica na menu "Bartscher Bistro"

- Materiał: Drewno naturalne
- Wymiary powierzchni do zapisania: szer. 530 x wys. 795 mm
- Możliwość zapisania z obu stron: Tak
- Właściwości: Możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerami kredowymi (nie wchodzi w zakres dostawy), Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559

181137 | UVP* 685,- PLN

# TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

**Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:**
stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą.
Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.

## Zgrzewarka 23180

**300800** UVP* 4 688,- PLN GTIN 4015613767796

Na wynos, z dowozem lub w cateringu: ciepłe, jak i zimne potrawy są szczelnie zamknięte, przygotowane do transportu i zabezpieczone przed wirusami. Nic nie wypadnie, nic się nie wyleje ani nie zmiesza – to oznacza większą higienę, czystość i świeżość podczas transportu i przechowywania.

- Maks. temperatura zgrzewania 150 °C
- Czas nagrzewania 7 - 8 minut
- Maks. rozmiar pojemnika szer. 180 x głęb. 225 x wys. 50 mm
- Maks. szerokość folii 185 mm
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 240 x gł. 570 x wys. 275 mm
- waga 12 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Ramka do zgrzewarki 23180-1

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-1
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613767802

**300801** UVP* 567,- PLN

### Ramka do zgrzewarki 23180-2

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-2
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613767819

**300802** UVP* 607,- PLN

### Ramka do zgrzewarki 23180-3

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-3
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613767826

**300803** UVP* 646,- PLN

### Pojemnik na dania 23180-1

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 1400 ml
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613767840

**300804** UVP* 61,- PLN

### Pojemnik na dania 23180-2

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 1070 ml (490 ml, 580 ml)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613767833

**300805** UVP* 61,- PLN

### Pojemnik na dania 23180-3

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 980 ml (210 ml, 300 ml, 470 ml)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613767857

**300806** UVP* 61,- PLN

### Folia do zgrzewania 23180

- Skład zestawu: 2 rolki
- Materiał: Tworzywo sztuczne (PET), Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Szerokość wałka: 18,5 cm
- Długość wałka: 250 m
- Grubość folii: 0,1 cm
- wymiary: szer. 161 x gł. 161 x wys. 186 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613767864

**300807** UVP* 427,- PLN

## Pojemnik termoiz. d transp.20L CrNi

- Pojemność: 20 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 6 °C
- Zawór wyrównujący ciśnienie: Tak
- Właściwości: Pokrywa całkowicie zdejmowana; Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową

| | Kranik spustowy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pojemnik termoiz. d transp. 20L CrNi | Nie | szer. 370 mm<br>gł. 370 mm<br>wys. 350 mm | 6,6 kg | 100080 | 1 131,- PLN | 4015613544281 |
| Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus | Tak | szer. 343 mm<br>gł. 395 mm<br>wys. 345 mm | 7,1 kg | 100085 | 1 327,- PLN | 4015613615011 |

## Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1

300134 | UVP* 974,- PLN | GTIN 4015613777603

- Materiał: tworzywo sztuczne PE
- Pojemność: 25 l
- Przystosowane do: Potrawy na zimno lub na ciepło
- Temperatura użytkowania: -40 °C do 90 °C
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Spadek temperatury / godzina ok.: 5 °C
- wymiary: szer. 630 x gł. 430 x wys. 260 mm
- waga: 9,6 kg

## Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

300133 | UVP* 1 366,- PLN | GTIN 4015613769509

- Materiał: tworzywo sztuczne PE
- Pojemność: 90 l
- Przystosowane do: Potrawy na zimno lub na ciepło
- Temperatura użytkowania: -40 °C do 90 °C
- Ilość par prowadnic: 12
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Spadek temperatury / godzina ok.: 5 °C
- wymiary: szer. 460 x gł. 630 x wys. 635 mm
- waga: 15,8 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 660 mm
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gł. 543 x wys. 190 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516

300135 | UVP* 685,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wózek do serwowania TS "Adjutant"

A300049 | UVP* 556,- PLN | GTIN 4015613433578

Szybkie i higieniczne sprzątanie przy użyciu praktycznego wózka do sprzątania. Przystosowany w szczególności do użytku w gastronomii, na stołówkach, w hotelach i szpitalach.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Tworzywo sztuczne |
| • Ilość półek | 3 |
| • Nośność całkowita, maks. | 120 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm |
| • waga | 9,1 kg |

### Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986

A300047 | UVP* 192,- PLN

## Wózek do serwowania TSA300V

300055 | UVP* 857,- PLN | GTIN 4015613752761

Dzięki trójstronnej obudowie ten cichobieżny wózek „wagi lekkiej" dyskretnie skrywa przed wzrokiem transportowane przedmioty, np. brudne naczynia. Wózek do serwowania z 3 półkami znajduje szerokie możliwości zastosowania podczas serwowania potraw, sprzątania i transportu.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Tworzywo sztuczne |
| • Ilość półek | 3 |
| • Nośność całkowita, maks. | 120 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 1 000 x gł. 495 x wys. 920 mm |
| • waga | 15,4 kg |

### Zestaw pojemników do sprzątania TSA300V

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: szer. 343 x głęb. 230 x wys. 440 mm
- Kubek na sztućce: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 173 mm
- wymiary: szer. 343 x gł. 230 x wys. 480 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613765211

300061 | UVP* 113,- PLN

## Wózek do serwowania TS200

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Ilość półek | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Wózek do serwowania TS200 | 2 | 100 kg | szer. 920 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 945 mm | 10 kg | A300062 | 528,- PLN | 4015613433509 |
| Wózek do serwowania TS301 | 3 | 90 kg | szer. 920 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 945 mm | 13,4 kg | A300073 | 583,- PLN | 4015613671611 |
| Wózek do serwowania TS501 | 5 | 100 kg | szer. 920 mm<br>gł. 600 mm<br>wys. 1 540 mm | 18 kg | 300065 | 1 013,- PLN | 4015613534633 |

## Wózek do serwowania TS200-M1

A300056 | UVP* 751,- PLN | GTIN 4015613455730

- Ilość półek: 2
- Wymiary półki na brudne naczynia: szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Zakres zastosowania: transport; serwowanie
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
- waga: 14,1 kg





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wózek na sztućce TBST200

A300111 | UVP* 622,- PLN | GTIN 4015613770994

W kuchni lub w serwisie – wózek na sztućce ułatwia tok prac w różnych obszarach. Sztućce zajmują niewiele miejsca, są dobrze posortowane i przechowywane – praktycznie i w sposób zapewniający wygodę użytkownikowi i niestanowiący obciążenia dla jego pleców podczas obsługi. Nakrycie stołów i sprzątanie przebiega szybciej i łatwiej dzięki wykorzystaniu mobilnych właściwości wózka na sztućce.

| | |
|---|---|
| • Wersja | 1 półka<br>2 skrzynki na sztućce |
| • Wersja półki | Szer. 590 x głęb. 310 mm<br>stal nierdzewna |
| • Wersja skrzynki na sztućce | 4 przegrody<br>szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm<br>Wyjmowana<br>Tworzywo sztuczne |
| • Nośność całkowita, maks. | 60 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Odbojnik kółek | 4 sztuki, tworzywo sztuczne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 595 x gł. 305 x wys. 1 205 mm |
| • waga | 10 kg |

## Wózek na skrzynki AK300

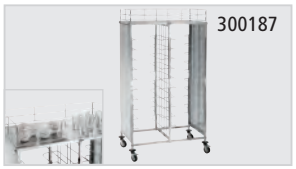
300064 | UVP* 622,- PLN | GTIN 4015613673516

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia) |
| • Ilość par prowadnic | 3 |
| • Format prowadnic | 600 x 400 mm |
| • Odstęp pomiędzy parami prowadnic | Góra 118 mm (E1)<br>Środek 380 mm (E1, E2, E3)<br>Dół 250 mm (E1, E2) |
| • Nośność całkowita, maks. | 100 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Odbojnik kółek | 4 sztuki, tworzywo sztuczne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm |
| • waga | 9,4 kg |

- Przystosowany do skrzynek znormalizowanych (Euro-Norm)
- E1
- E2
- E3

# Wózek gastronomiczny AGN700-1/1

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Możliwość obustronnego uzupełniania | Tak |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Odbojnik kółek | 4 sztuki, tworzywo sztuczne |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | pojemniki<br>blachy<br>ruszty |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |




| | Ilość par prowadnic | Przystosowane do | Blat roboczy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AGN700-1/1 | 7 | 1/1 GN | Tak | szer. 450 mm<br>gł. 620 mm<br>wys. 1 010 mm | 13 kg | 300098 | 700,- PLN | 4015613686431 |
| AGN700-2/1 | 7 | 2/1 GN | Tak | szer. 655 mm<br>gł. 740 mm<br>wys. 1 010 mm | 15,8 kg | 300093 | 920,- PLN | 4015613659244 |
| AGN1000-1/1 | 10 | 1/1 GN | Tak | szer. 580 mm<br>gł. 685 mm<br>wys. 1 840 mm | 26,2 kg | 300186 | 1 209,- PLN | 4015613782546 |
| AGN1500-1/1 | 15 | 1/1 GN | Nie | szer. 440 mm<br>gł. 615 mm<br>wys. 1 710 mm | 20,6 kg | 300107 | 1 092,- PLN | 4015613734972 |
| AGN1800-1/1 | 18 | 1/1 GN | Nie | szer. 450 mm<br>gł. 613 mm<br>wys. 1 895 mm | 20,2 kg | 300181 | 1 092,- PLN | 4015613671628 |
| AGN1800-2/1 | 18 | 2/1 GN | Tak | szer. 765 mm<br>gł. 785 mm<br>wys. 1 750 mm | 27,4 kg | 300185 | 1 522,- PLN | 4015613769813 |
| AGN2000-1/1 | 20 | 1/1 GN | Tak | szer. 1 155 mm<br>gł. 680 mm<br>wys. 1 840 mm | 40 kg | 300187 | 2 093,- PLN | 4015613769820 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Wózek gastronomiczny AEN700-6040

Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Przystosowane do | Euronorm 600 x 400 mm |
| • Odstęp pomiędzy parami prowadnic | 80 mm |
| • Możliwość obustronnego uzupełniania | Tak |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Odbojnik kółek | 4 sztuki, tworzywo sztuczne |
| • Właściwości | Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm<br>pojemniki<br>blachy<br>ruszty |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |

| | Ilość par prowadnic | Blat roboczy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AEN700-6040 | 7 | Tak | szer. 535 mm<br>gł. 685 mm<br>wys. 1 010 mm | 14 kg | 300089 | 802,- PLN | 4015613686448 |
| 18EN60400 | 18 | Nie | szer. 490 mm<br>gł. 630 mm<br>wys. 1 885 mm | 22 kg | 300182 | 1 193,- PLN | 4015613714493 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Pokrowiec AGN700-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN700-1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227

300123 UVP* 74,- PLN

### Pokrowiec AGN1800-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913

300183 UVP* 113,- PLN

### Pokrowiec AEN700-6040

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AEN700-6040
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210

300122 UVP* 86,- PLN

### Pokrowiec 18EN60400

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny 18EN60400
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712

300184 UVP* 129,- PLN

## Wózek na tace TT1600

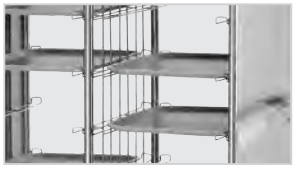
**300083** UVP* 2 422,- PLN GTIN 4015613587615

CNS

Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzątania tac w standardowym formacie stołówkowym.

48 kg

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | Pojemniki GN 1/1 GN (nie nadaje się do tac GN)<br>Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 mm) |
| • Ilość par prowadnic | 16 |
| • Format prowadnic | 500 x 360 mm |
| • Blat roboczy | Tak, z relingiem |
| • Możliwość obustronnego uzupełniania | Tak |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Odbojnik kółek | 4 sztuki, tworzywo sztuczne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 925 x gł. 620 x wys. 1 700 mm |
| • waga | 38 kg |



▶ Idealne uzupełnienie: Taca KN45350-HG

## Wózek na tace AT1000-GN

**300149** UVP* 4 574,- PLN GTIN 4015613709185

Solidny wózek do sprzątania wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.

60 kg

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Stal szlachetna<br>Tworzywo sztuczne |
| • Przystosowane do | Tace typu Fast Food<br>Tace do serwowania |
| • Ilość par prowadnic | 10 |
| • Format prowadnic | 1/1 GN<br>530 x 325 mm |
| • Odstęp pomiędzy parami prowadnic | 115 mm |
| • Możliwość obustronnego uzupełniania | Tak |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Odbojnik kółek | 4 sztuki, tworzywo sztuczne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm |
| • waga | 22,6 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303

701053 UVP* 49,- PLN

### Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310

701054 UVP* 45,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613709178

Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | kosze do zmywarek 500 x 500 mm |
| • Ilość par prowadnic | 7 |
| • Format prowadnic | 505 x 545 mm |
| • Odstęp pomiędzy parami prowadnic | 200 mm |
| • Możliwość obustronnego uzupełniania | Tak |
| • Nośność całkowita, maks. | 100 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Odbojnik kółek | 4 sztuki, tworzywo sztuczne |
| • Właściwości | Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm<br>Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm |
| • waga | 15,8 kg |

## Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084 | UVP* 2 720,- PLN | GTIN 4015613587608

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm) |
| • Ilość półek kratowych | 4 |
| • Wymiary półki kratowej | szer. 1000 x gł. 360 mm |
| • Odstęp pomiędzy półkami kratowymi | 345 mm |
| • Nośność całkowita, maks. | 120 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Odbojnik kółek | 4 sztuki, tworzywo sztuczne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm |
| • waga | 35 kg |

## Wózek platformowy TP100

300142 | UVP* 880,- PLN | GTIN 4015613523705

| | |
|---|---|
| • Wymiary powierzchni transportowej | szer. 560 x gł. 940 mm |
| • Nośność całkowita, maks. | 200 kg |
| • Kółka skrętne | 2 kółka, 2 kółka skrętne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm |
| • waga | 14,4 kg |

## Regał magazynowy 4150

- Materiał: Stal, Chromowane
- Ilość półek regałowych: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Skład zestawu montażowego: 4 półki regałowe, 4 słupki narożne (system wtykowy)

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4150 | 150 kg | szer. 750 mm<br>gł. 350 mm<br>wys. 1 520 mm | 10,3 kg | 601151 | 376,- PLN | 4015613391274 |
| 4200 | 200 kg | szer. 910 mm<br>gł. 460 mm<br>wys. 1 845 mm | 14,3 kg | 601182 | 567,- PLN | 4015613391250 |
| 4500 | 500 kg | szer. 1 210 mm<br>gł. 610 mm<br>wys. 1 840 mm | 25,6 kg | 601192 | 974,- PLN | 4015613667294 |

## Regał na wino 5200

601161 | UVP* 493,- PLN | GTIN 4015613391816

- Materiał: Stal, Chromowane
- Ilość półek regałowych: 5
- Pojemność dla butelek maks.: Łącznie: 100 - 130 butelek, Na półkę: 9 butelek
- Nośność całkowita, maks.: 200 kg
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Skład zestawu montażowego: 5 półek kratowych na butelki, 4 słupki narożne (system wtykowy)
- wymiary: szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
- waga: 12,5 kg

## System regałowy Kit 4, B1070

603175 | UVP* 1 405,- PLN | GTIN 4015613699219

Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regałowych można zastosować pojemniki GN.

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Ilość półek regałowych: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 150 kg
- Dostosowane do GN: Tak
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 8 półek wkładanych
- Rodzaj montażu: System wtykowy
- wymiary: szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
- waga: 14,7 kg

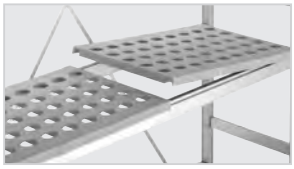


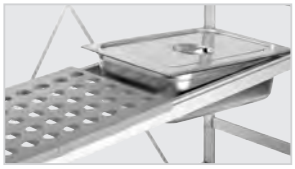


*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# System regałowy

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Kopolimer |
| • Ilość półek regałowych | 4 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Nośność całkowita, maks. | 600 kg |
| • Dostosowane do GN | Tak |
| • Zakres zastosowania | Pomieszczenia narażone na wilgoć<br>Duże kuchnie<br>Pomieszczenia chłodnicze<br>Chłodnie<br>Magazyny produktów sterylnych<br>Chłodnie zamrażarki |
| • Właściwości | Możliwość praktycznego podwójnego wykorzystania dzięki zastosowaniu pojemników GN w miejsce półek regałowych |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Rodzaj montażu | System wtykowy |





## System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151 UVP* 2 133,- PLN

## System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150 UVP* 2 579,- PLN

## System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152 UVP* 2 696,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964

603159 UVP* 427,- PLN

### Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957

603158 UVP* 450,- PLN

# PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!

## Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW

130206 | UVP* 403,- PLN | GTIN 4015613485492

Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.

| | |
|---|---|
| • Skład zestawu | 1 rozdrabniacz<br>1 trzepaczka, chrom<br>1 pojemnik (800 ml)<br>2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml)<br>1 pokrywa na pojemnik specjalny<br>2 podkładki antypoślizgowe<br>1 uchwyt ścienny |
| • Długość rozdrabniacza | 207 mm |
| • Prędkość obrotowa miksera maks. | 17000 obr. / min. |
| • Regulacja prędkości | 5 stopni |
| • W zestawie | Uchwyt ścienny |
| • Moc przyłączeniowa | 0,7 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 330 x gł. 245 x wys. 260 mm |
| • waga | 2,1 kg |

## Zestaw blender ręczny 1000

130151 | UVP* 1 248,- PLN | GTIN 4015613829326

Wydajny blender ręczny może przetworzyć do 120 litrów w jednym cyklu pracy. Dzięki bezstopniowej regulacji prędkości można siekać lub miksować warzywa w zależności od potrzeb oraz blendować zupy, sosy, dipy i dressingi.

| | |
|---|---|
| • Skład zestawu | 1 uchwyt ścienny<br>1 zestaw do demontażu ostrzy<br>1 blok silnikowy<br>1 rozdrabniacz |
| • Materiał rozdrabniacza | Stal szlachetna |
| • Długość rozdrabniacza | 410 mm |
| • Wersja noża | 3 ostrza<br>Stal szlachetna<br>Ø 52 mm |
| • Prędkość obrotowa miksera maks. | 19000 obr. / min. |
| • Regulacja prędkości | Bezstopniowo |
| • Obróbka maks. | 120 litrów |
| • Moc przyłączeniowa | 0,85 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 480 x gł. 270 x wys. 130 mm |
| • waga | 4,84 kg |

### Trzepaczka STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 250 mm
- wymiary: szer. 118 x gł. 118 x wys. 380 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613829333

130152 | UVP* 544,- PLN

### Tarcza emulgacyjna STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica tarczy emulgacyjnej: 42 mm
- W zestawie: W komplecie: 1 zestaw do demontażu ostrzy
- wymiary: szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357

130153 | UVP* 47,- PLN

### Uchwyt blendera ręcznego STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: Do 42 mm
- Średnica garnka maks.: 400 - 690 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 405 x gł. 604 x wys. 83 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613829364

130154 | UVP* 450,- PLN

## Mikser ręczny MX 235

Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.

- Materiał rozdrabniacza: CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza: 235 mm
- Wersja noża: 2 ostrza, Ø 46 mm
- Prędkość obrotowa miksera maks.: 15000 obr. / min.
- Obróbka maks.: Ok. 20 litrów
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga: 1,4 kg

| | Regulacja prędkości | wymiary | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Mikser ręczny MX 235 | 1 stopień | szer. 75 mm<br>gł. 75 mm<br>wys. 520 mm | 130115 | 1 835,- PLN | 4015613610634 |
| Mikser ręczny MX 235 Plus | Bezstopniowo | szer. 75 mm<br>gł. 135 mm<br>wys. 515 mm | 130116 | 2 031,- PLN | 4015613640129 |

## Wyposażenie dodatkowe – Mikser ręczny MX 235 Plus

### Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488

130117 UVP* 740,- PLN

### Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495

130118 UVP* 857,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Korpus silnika STM3 350

Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Regulacja prędkości: 9 stopni, Turbo

| | Prędkość obrotowa maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Korpus silnika STM3 350 | 11000 obr. / min. | 0,35 kW 230 V 50 Hz | szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm | 2,9 kg | 130130 | 1 757,- PLN | 4015613670645 |
| Korpus silnika STM3 450 | 15000 obr. / min. | 0,45 kW 230 V 50 Hz | szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm | 3,3 kg | 130131 | 2 109,- PLN | 4015613670652 |
| Korpus silnika STM3 650 | 13000 obr. / min. | 0,65 kW 230 V 50 Hz | szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 400 mm | 3,9 kg | 130132 | 2 696,- PLN | 4015613670676 |

## Mieszadło STM3 300

CNS 18/10

Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał: CNS 18/10
- Wersja noża: Ø 60 mm, 3 ostrza
- Przystosowane do: Miksowanie, Przygotowywanie purée, Rozdrabnianie

| | Długość rozdrabniacza | Obróbka maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| STM3 300 | 300 mm | Ok. 30 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm | 1,3 kg | 130133 | 712,- PLN | 4015613670683 |
| STM3 400 | 400 mm | Ok. 80 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm | 1,5 kg | 130134 | 775,- PLN | 4015613670690 |
| STM3 500 | 500 mm | Ok. 150 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm | 1,8 kg | 130135 | 908,- PLN | 4015613670706 |
| STM3 600 | 600 mm | Ok. 250 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm | 2 kg | 130136 | 986,- PLN | 4015613670713 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737

130137 UVP* 1 025,- PLN

### Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744

130138 UVP* 133,- PLN

### Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639

130140 UVP* 1 064,- PLN

# Roboty kuchenne / Miesiarki

## Miesiarka planetarna do cias 0,75kg/5LAS

**101915** | UVP* 2 931,- PLN | GTIN 4015613779263

Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubije, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Odlew aluminiowy |
| • Materiał dzieży | Stal szlachetna |
| • Ilość przygotowanego ciasta | 0,75 kg / 5 litrów |
| • Regulacja prędkości | Bezstopniowo |
| • Dzieża zdejmowana | Tak |
| • W zestawie | 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna<br>1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium<br>1 Kratka ochronna, stal szlachetna<br>1 mieszadło płaskie, stal szlachetna |
| • Moc przyłączeniowa | 0,25 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm |
| • waga | 14,8 kg |

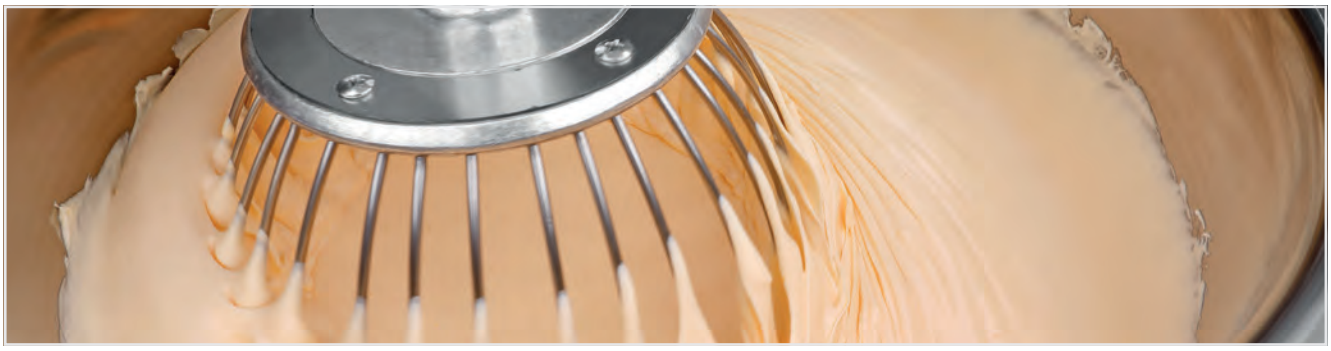
## Miesiarka planetarna do cias 1,2kg/7L AS

**101923** | UVP* 3 514,- PLN | GTIN 4015613663531

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Lakierowana |
| • Materiał dzieży | Stal szlachetna |
| • Ilość przygotowanego ciasta | 1,2 kg / 7 litrów |
| • Regulacja prędkości | 5 stopni |
| • ustawianie czasu | 1 do 5 minut |
| • Dzieża zdejmowana | Tak |
| • W zestawie | 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna<br>1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna<br>1 mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium |
| • Moc przyłączeniowa | 0,65 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm |
| • waga | 20,6 kg |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.



## Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L

- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Stal szlachetna
3 stopnie
Tak
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium
1 Kratka ochronna, stal szlachetna

| | Ilość przygotowanego ciasta | Timer | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3kg/10L** | 3 kg / 10 litrów | Nie | 0,45 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 380 mm<br>gł. 440 mm<br>wys. 615 mm | 53,2 kg | **101916** | 4 496,- PLN | 4015613779270 |
| **7,5kg/20L** | 7,5 kg / 20 litrów | Nie | 1,1 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 496 mm<br>gł. 530 mm<br>wys. 800 mm | 80,2 kg | **101933** | 6 413,- PLN | 4015613735115 |
| **T7,5kg/20L AS** | 7,5 kg / 20 litrów | Tak | 1,1 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 496 mm<br>gł. 530 mm<br>wys. 800 mm | 80,2 kg | **101939** | 6 413,- PLN | 4015613794464 |
| **9kg/30L AS** | 9 kg / 30 litrów | Nie | 1,1 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | szer. 470 mm<br>gł. 530 mm<br>wys. 855 mm | 81,4 kg | **101917** | 7 036,- PLN | 4015613779287 |

## Miesiarka 12kg/16L

- Materiał
- Regulacja prędkości
- Właściwości

Z powłoką
Odporność na zarysowania
1 stopień
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

| | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12kg/16L | 12 kg / 16 litrów | 0,75 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 350 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 600 mm | 58 kg | 101954 | 7 705,- PLN | 4015613473086 |
| 18kg/22L | 18 kg / 22 litry | 0,75 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 390 mm<br>gł. 670 mm<br>wys. 600 mm | 59 kg | 101955 | 7 939,- PLN | 4015613473093 |
| 25kg/32L | 25 kg / 32 litry | 1,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 430 mm<br>gł. 780 mm<br>wys. 710 mm | 93 kg | 101956 | 9 544,- PLN | 4015613473109 |
| 38kg/42L | 38 kg / 42 litry | 1,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 480 mm<br>gł. 800 mm<br>wys. 710 mm | 105 kg | 101957 | 10 166,- PLN | 4015613473116 |

## Miesiarka 12kg/16L AS

- Materiał
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- Właściwości

Z powłoką
Odporność na zarysowania
1 stopień
Tak
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

| | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12kg/16L AS | 12 kg / 16 litrów | 0,75 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 350 mm<br>gł. 650 mm<br>wys. 620 mm | 65 kg | 101864 | 10 131,- PLN | 4015613593821 |
| 18kg/22L AS | 18 kg / 22 litry | 0,75 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 390 mm<br>gł. 670 mm<br>wys. 620 mm | 66 kg | 101865 | 10 366,- PLN | 4015613593838 |
| 25kg/32L AS | 25 kg / 32 litry | 1,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 450 mm<br>gł. 780 mm<br>wys. 735 mm | 107,2 kg | 101866 | 12 514,- PLN | 4015613593845 |
| 38kg/42L AS | 38 kg / 42 litry | 1,5 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 480 mm<br>gł. 800 mm<br>wys. 730 mm | 115 kg | 101867 | 13 496,- PLN | 4015613593852 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Miesiarka 25kg/32L Plus

Dobrze zaprojektowana miesiarka, dzięki której przygotujesz nie tylko różne rodzaje ciasta. Drugi stopień prędkości pozwala również utrzymać właściwą konsystencję ciasta po jego przygotowaniu.

| | |
|---|---|
| • Materiał | odlew żeliwny<br>Z powłoką |
| • Materiał dzieży | Stal szlachetna |
| • Regulacja prędkości | 1 stopień + zachowanie konsystencji |
| • Wyłącznik bezpieczeństwa | Tak |
| • Dzieża zdejmowana | Tak |
| • Właściwości | Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)<br>Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami<br>Detekcja położenia misy za pomocą czujnika |
| • W zestawie | 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna |
| • Moc przyłączeniowa | 1,5 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |

| | Ilość przygotowanego ciasta | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **25kg/32L Plus** | 25 kg / 32 litry | szer. 450 mm<br>gł. 780 mm<br>wys. 735 mm | 107 kg | 101868 | 13 296,- PLN | 4015613696775 |
| **38kg/42L Plus** | 38 kg / 42 litry | szer. 480 mm<br>gł. 800 mm<br>wys. 730 mm | 114,8 kg | 101869 | 14 279,- PLN | 4015613690582 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw kółek, 4 sztuki

- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Nośność maks., na: 80 kg
- Pasują do miesiarek z podnoszoną głowicą
- wymiary: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613657974

101863 — UVP* 337,- PLN

# KitchenAid

## KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L

Niezawodny i wysoce wydajny robot kuchenny KitchenAid wyróżnia nie tylko elegancki wygląd. 10 poziomów mocy i szeroki wybór opcjonalnych akcesoriów sprawia, że ten klasyk urasta do rangi wszechstronnego pomocnika w kuchni.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Odlew aluminium |
| • Materiał dzieży | Stal szlachetna |
| • Pojemność dzieży | 4,28 l |
| • Regulacja prędkości | 10 stopni<br>Ręcznie |
| • W zestawie | 1 mieszadło płaskie<br>1 końcówka zagniatająca<br>1 trzepaczka<br>1 dzieża |
| • Moc przyłączeniowa | 0,275 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm |
| • waga | 10,5 kg |

► Przechylna głowica silnika

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L | Biały | A150067 | 3 987,- PLN | 4015613726489 |
| KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L | Czarny | A150063 | 3 987,- PLN | 4015613720616 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L

A150097 | UVP* 6 061,- PLN | GTIN 4015613833415

Zestaw ten obejmuje urządzenie KitchenAid 5K45SSEWH z bogatym wyposażeniem umożliwiającym realizację najróżniejszych etapów obróbki.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Konstrukcja w całości wykonana z metalu |
| • Kolor | Biały |
| • Materiał dzieży | Stal szlachetna |
| • Pojemność dzieży | 4,28 l |
| • Regulacja prędkości | 10 stopni |
| • W zestawie | 1 trzepaczka<br>1 końcówka zagniatająca<br>1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne<br>1 mieszadło płaskie<br>1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania<br>2 dzieże |
| • Moc przyłączeniowa | 0,275 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm |
| • waga | 13,1 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Mieszadło płaskie d K45 5KSM45EWH

- Materiał: Aluminium
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052

1500508 | UVP* 348,- PLN

### Osłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029

A150072 | UVP* 489,- PLN

### Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573

A150038 | UVP* 622,- PLN

### Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,28 l
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031

A150042 | UVP* 700,- PLN

### Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070

A150014 | UVP* 293,- PLN

## KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

**A150183** UVP* 5 592,- PLN GTIN 4015613846354

Dzięki 11stopniom prędkości ifunkcji softstart wydajny robot kuchenny dopasowuje się perfekcyjnie do produktu podczas pracy. Zagniatanie imieszanie ciasta, ubijanie piany czy rozdrabnianie potraw – żaden problem dzięki dzieży ze stali nierdzewnej opojemności 5,2l zpraktycznym podnośnikiem dzieży.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Cynkowy odlew ciśnieniowy |
| • Kolor | Biały |
| • Materiał dzieży | Stal szlachetna |
| • Pojemność dzieży | 5,2 l |
| • Regulacja prędkości | 11-stopniowa |
| • W zestawie | 1 trzepaczka |
| | 1 dzieża |
| | 1 końcówka zagniatająca |
| | 1 mieszadło płaskie |
| • Moc przyłączeniowa | 0,375 kW \| 220-240 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 287 x gł. 371 x wys. 419 mm |
| • waga | 12,7 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Miska 5,2L 5KSMB55

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,2 l
- wymiary: szer. 241 x gł. 269 x wys. 156 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228

A150196 UVP* 857,- PLN

### Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190 UVP* 505,- PLN

### Końcówka zagniatająca 5KSMBLWD

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 180 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235

A150198 UVP* 505,- PLN

### Mieszadło płaskie 5KSMBLWF

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 163 x gł. 36 x wys. 182 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242

A150199 UVP* 505,- PLN

### Trzepaczka 5KSMBL6W

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 180 x gł. 90 x wys. 100 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259

A150214 UVP* 505,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

A150098 | UVP* 7 036,- PLN | GTIN 4015613846347

Precyzyjna praca z wydajnym robotem KitchenAid dzięki 11poziomom regulacji prędkości ifunkcji softstart. W dzieży ze stali szlachetnej o pojemności 6,6 litra bez problemu zagnieciesz ciasto i ubijesz śmietanę. Niesamowita wygoda dla użytkownika: cichy podczas pracy robot kuchenny jest wyposażony w podnośnik dzieży.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Cynkowy odlew ciśnieniowy |
| • Kolor | Srebrny |
| • Materiał dzieży | Stal szlachetna |
| • Pojemność dzieży | 6,6 l |
| • Regulacja prędkości | 11-stopniowa |
| • W zestawie | 1 końcówka zagniatająca<br>1 mieszadło płaskie<br>1 trzepaczka<br>1 dzieża |
| • Moc przyłączeniowa | 0,375 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 287 x gł. 372 x wys. 419 mm |
| • waga | 15,2 kg |

## KitchenAid 5KPM5XEWH biały, 6,9L

A1500510 | UVP* 8 135,- PLN | GTIN 4015613593869

Bezpieczny, skuteczny i wydajny - urządzenie kuchenne do profesjonalnego użytkowania: Wyposażona w nową precyzyjną metalową skrzynię przekładniową, wyłącznik bezpieczeństwa, osłonę i bardzo dużą dzieżę ze stali nierdzewnej.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Cynkowy odlew ciśnieniowy |
| • Kolor | Biały |
| • Materiał dzieży | Stal szlachetna |
| • Pojemność dzieży | 6,9 l |
| • Regulacja prędkości | 10 stopni |
| • W zestawie | 1 lej do napełniania<br>1 mieszadło płaskie<br>1 końcówka zagniatająca<br>1 trzepaczka<br>1 dzieża |
| • Moc przyłączeniowa | 0,325 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm |
| • waga | 12,2 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613848211

A150194 | UVP* 857,- PLN

### Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190 | UVP* 505,- PLN

### Końcówka zagniatająca d KA A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034 | UVP* 646,- PLN

### Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033 | UVP* 646,- PLN

### Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471 | UVP* 411,- PLN

### Trzepaczka CrNi do KA A150047

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

A150039 | UVP* 411,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Szatkownica, 3 bębny, KA

- Skład zestawu:
  1 bęben do tarcia na wiórki
  (bęben z otworami falowymi),
  1 szatkownica do warzyw,
  1 bęben do cięcia na plastry
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710

A150035 UVP* 505,- PLN

### Szatkownica zestaw dodatkowy, KA

- Skład zestawu:
  1 bęben z drobnymi otworami
  (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej),
  1 bęben koronowy
  (do ziemniaczanego purée, tarty i cebuli),
  1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z:
  Szatkownica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727

A150036 UVP* 399,- PLN

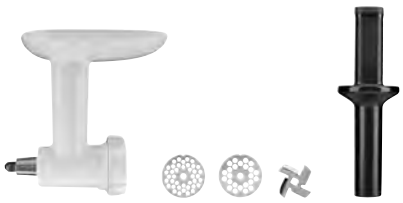
### Zestaw do maszynki do mięsa KA

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  1 nakładana taca,
  1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny,
  1 przystawka do ciastek,
  1 nasadka do napełniania kiełbas,
  1 dociskacz, 4 tarcze perforowane
  (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 230 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283

A150068 UVP* 1 248,- PLN

### Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  1 maszynka do mięsa,
  1 tarcza, do drobnego tarcia,
  1 tarcza, do grubego tarcia,
  1 dociskacz
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000 UVP* 857,- PLN

### Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z:
  Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852

A150025 UVP* 137,- PLN

### Stół zał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Właściwości: Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z:
  Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845

A150024 UVP* 137,- PLN

### Młynek do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 335 x gł. 235 x wys. 255 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397

A150037 UVP* 763,- PLN

### Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883

A150029 UVP* 763,- PLN

### Zestaw do rozwałkowywania makaron, 3-cze

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
  1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki,
  1 nakładka tnąca do spaghetti,
  1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości
  do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta,
  1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412

A150062 UVP* 1 366,- PLN



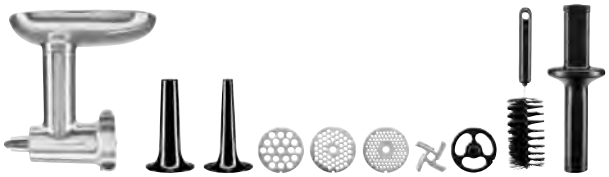
*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  1 nakładana taca,
  1 tarcza perforowana 3 mm,
  1 tarcza perforowana 4,5 mm,
  1 tarcza perforowana 8 mm,
  1 nóż,
  1 nasadka do napełniania kiełbas 9,5 mm,
  1 nasadka do napełniania kiełbas 19 mm,
  1 dociskacz, 1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064 UVP* 1 037,- PLN



### Mandolina - szatkownica do warzyw

500393 UVP* 254,- PLN GTIN 4015613632308

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| • Wkładki tnące | 2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)<br>3 noże do plastrów<br>(1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm) |
| • Właściwości | Z 5 nożami<br>Noże nadają się do mycia w zmywarce<br>Dociskacz resztek, tworzywo sztuczne<br>Nóżki antypoślizgowe |
| • W zestawie | 1 uchwyt do 4 noży, tworzywo sztuczne |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 130 x wys. 145 mm |
| • waga | 0,95 kg |

### Krajalnica do pomidorów 5510

120400 UVP* 775,- PLN GTIN 4015613818252

STAINLESS STEEL

To dziecinnie proste – plasterki pomidorów na sałatkę, jako dodatek do burgerów lub element bufetowego menu. Ręczna krajalnica charakteryzuje się prostotą obsługi i perfekcją krojenia.

| | |
|---|---|
| • materiał noża | stal nierdzewna |
| • Rodzaj noża | 10 zamontowanych na stałe noży |
| • Grubość plastra | 5,5 mm |
| • Maks. średnica krojonego pomidora | 90 mm |
| • wymiary | szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm |
| • waga | 4,66 kg |

▶ Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania
▶ 4 nóżki z przyssawką

▶ Szybka i intuicyjna praca
▶ Dzięki ręcznej obsłudze

▶ Maksymalnie 11 plastrów o grubości 5,5 mm

# Szatkownice do warzyw

## Szatkownica do warzyw GMS550

**120325** | UVP* 4 026,- PLN | GTIN 4015613528274

| | |
|---|---|
| • Materiał | Odlew aluminium |
| • Lej do napełniania | 1 x szer. 160 x głęb. 74 mm |
| | 1 x Ø 58 mm |
| • W zestawie | 1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm |
| | 1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm |
| | 1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm |
| | 1 tarcza do plastrów E2a, 2 mm |
| | 1 tarcza do plastrów E4a, 4 mm |
| | 1 dociskacz |
| • Moc przyłączeniowa | 0,55 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm |
| • waga | 29,2 kg |

## Szatkownica do warzyw GMS580

**120328** | UVP* 7 744,- PLN | GTIN 4015613711355

Solidne wykonanie i niezawodność w użyciu – dzięki dołączonej do zestawu tarczy wyrzutowej w szatkownicy nie pozostają resztki poszatkowanych owoców lub warzyw.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Odlew aluminium |
| | Stal szlachetna |
| | Tworzywo sztuczne |
| • Lej do napełniania | 1 x szer. 83 x głęb. 160 mm |
| • W zestawie | 1 tarcza wyrzutowa |
| | 1 tarcza tnąca E2-580: przystosowana do krojenia w plastry, grubość cięcia 2 mm |
| | 1 dociskacz |
| • Moc przyłączeniowa | 0,58 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 280 x gł. 490 x wys. 530 mm |
| • waga | 18,3 kg |

▶ Praktyczność: dzięki tarczy wyrzutowej w szatkownicy nie pozostają resztki warzyw i owoców

▶ W zestawie: 1 tarcza tnąca E2-580
▶ Przystosowana do krojenia w plastry
▶ Grubość cięcia 2 mm





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Tarcza tnąca E1a
- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125

120316 UVP* 254,- PLN

### Tarcza tnąca E2a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117

120307 UVP* 211,- PLN

### Tarcza tnąca E4a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124

120308 UVP* 211,- PLN

### Tarcza tnąca E8a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131

120309 UVP* 254,- PLN

### Tarcza tnąca E10a
- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148

120310 UVP* 254,- PLN

### Tarcza tnąca H3a
- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155

120311 UVP* 348,- PLN

### Tarcza tnąca H4a
- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209

120312 UVP* 348,- PLN

### Tarcza tnąca Z3a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223

120313 UVP* 215,- PLN

### Tarcza tnąca Z5a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230

120314 UVP* 215,- PLN

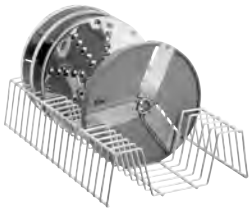
### Tarcza tnąca Z7a
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247

120315 UVP* 215,- PLN

### Tarcza tnąca K5-AHB
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- Właściwości: Powłoka nieprzywierająca, Tarka do sera do zapiekania lub garnirowania, Najlepsze efekty uzyska się przy użyciu tej tarczy do krojenia i wstępnie schłodzonego sera (od 6 °C bis 8 °C)
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846

120302 UVP* 254,- PLN

### Podstawka pod tarcze
- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255 UVP* 129,- PLN

## Szatkownica do warzyw GMS601

**120327** | UVP* 5 862,- PLN | GTIN 4015613694306

Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Odlew aluminium<br>Stal szlachetna<br>Tworzywo sztuczne |
| • Lej do napełniania | 1 x szer. 115 x głęb. 75 mm<br>1 x ø 52 mm |
| • Właściwości | Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika<br>Wyjątkowo duży lej do napełniania<br>zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń |
| • W zestawie | 1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość 175 mm)<br>1 dociskacz |
| • Moc przyłączeniowa | 0,617 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm |
| • waga | 18,3 kg |

▶ Praktyczność w użyciu dzięki 2 możliwościom napełniania
▶ Oprócz otworu do napełniania szatkownica posiada drugi otwór z popychaczem do szybkiego napełniania drobnej żywności

▶ 18 tarcz tnących do krojenia na plasterki, słupki, wiórki i kostki, 1 lej do napełniania i 1 stojak na tarcze gwarantują maksymalną elastyczność zastosowania.

## Wyposażenie dodatkowe

### Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Format: 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686

120353 | UVP* 254,- PLN

### Lej do napełniania GMS600

- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111

120344 | UVP* 333,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163

120350 | UVP* 348,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012

120331 | UVP* 333,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170

120349 | UVP* 282,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029

120332 | UVP* 282,- PLN



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187

120348 UVP* 282,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194

120351 UVP* 254,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200

120352 UVP* 270,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248

120358 UVP* 646,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098

120342 UVP* 567,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255

120345 UVP* 505,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081

120341 UVP* 254,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224

120347 UVP* 348,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231

120346 UVP* 348,- PLN

### Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067

120337 UVP* 282,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217

120338 UVP* 383,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074

120339 UVP* 309,- PLN

### Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036

120333 UVP* 466,- PLN

### Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043

120334 UVP* 466,- PLN

## Kuter 1000

**120840** UVP* 2 340,- PLN GTIN 4015613811208

Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroi warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kiełbasy.

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 6 l |
| • Prędkość obrotowa maks. | 2100 obr. / min. |
| • Wersja noża | 2 ostrza (nóż podwójny) Stal szlachetna |
| • Średnica leja do napełniania | 40 mm |
| • Wymiary miski ze stali szlachetnej | Ø 270 mm, wysokość 156 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 1,8 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 315 x gł. 520 x wys. 400 mm |
| • waga | 18,4 kg |

## Kotleciarka do mięsa 1WS2000

**A370254** UVP* 3 870,- PLN GTIN 4015613758992

Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiste: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawy i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.

| | |
|---|---|
| • Materiał przekładni | Stal |
| • wydajność maks. | 200 kg / godz. |
| • Zabezpieczenie przeciążeniowe | Tak |
| • Wymiary wpustu do napełniania | szer. 190 x głęb. 25 mm |
| • Wyjmowany zestaw wałków | Tak |
| • Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,35 kW \| 230 \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm |
| • waga | 17,8 kg |

## Maszynka do mięsa FW10

**370224** UVP* 1 115,- PLN GTIN 4015613580739

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał młynka | Stal szlachetna / odlew aluminium |
| • wydajność maks. | 10 kg / godz. |
| • Średnica tarcz | 62 mm |
| • Zabezpieczenie przeciążeniowe | Tak |
| • Właściwości | Zintegrowana komora do przechowywana tarcz perforowanych |
| • W zestawie | 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny<br>1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna)<br>1 przystawka do ciastek<br>1 dociskacz<br>1 nasadka do napełniania kiełbas<br>3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,85 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm |
| • waga | 5 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Maszynka do mięsa 12SQO, 0,75 kW

370213 | UVP* 4 887,- PLN | GTIN 4015613582849

| | |
|---|---|
| Materiał | Aluminium |
| Materiał młynka | CNS 18/10 |
| Materiał przekładni | Stal |
| wydajność maks. | 160 kg / godz. |
| Średnica tarcz | 70 mm |
| Zabezpieczenie przeciążeniowe | Tak |
| W zestawie | 1 tarcza perforowana 6 mm<br>1 nóż<br>1 dociskacz |
| Moc przyłączeniowa | 0,75 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 290 x gł. 460 x wys. 500 mm |
| waga | 20 kg |

### Tarcza perforowana 12SQO/2

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 2 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613429700

A370201 | UVP* 286,- PLN

### Tarcza perforowana 12SQO/4,5

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613429717

A370202 | UVP* 192,- PLN

### Tarcza perforowana 12SQO/8

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613527086

A370207 | UVP* 192,- PLN

### Nóż 12SQO

- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

A370204 | UVP* 113,- PLN

## Maszynka do mięsa FW200

370235 | UVP* 10 639,- PLN | GTIN 4015613702216

Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.

| | |
|---|---|
| Materiał młynka | Stal szlachetna |
| Materiał przekładni | stal nierdzewna |
| wydajność maks. | 200 kg / godz. |
| Średnica tarcz | 82 mm |
| Średnica leja do napełniania | 50 mm |
| Zabezpieczenie przeciążeniowe | Nie |
| W zestawie | 1 tarcza perforowana 4,5 mm<br>1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny<br>1 dociskacz |
| Moc przyłączeniowa | 1,47 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm |
| waga | 32 kg |

### Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503

370302 | UVP* 192,- PLN

### Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 120 x gł. 12 x wys. 52 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497

370301 | UVP* 113,- PLN

### Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera: Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223

370236 | UVP* 2 657,- PLN

# Maszynka do mięsa FW500

Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdejmowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.

| | |
|---|---|
| • Materiał młynka | Aluminium |
| • Materiał przekładni | stal nierdzewna |
| • wydajność maks. | 500 kg / godz. |
| • Średnica tarcz | 100 mm |
| • Średnica leja do napełniania | 76 mm |
| • Zabezpieczenie przeciążeniowe | Tak |
| • Zdejmowana jednostka rozdrabniająca | Tak |
| | Umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP |
| • Właściwości | Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce |
| | Duży lej do napełniania |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW \| 400 V \| 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| | Gotowe do podłączenia |

| | System Unger | W zestawie | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **FW500** | Nie | 1 tarcza perforowana 6 mm<br>1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny<br>1 dociskacz | szer. 305 mm<br>gł. 470 mm<br>wys. 500 mm | 40,8 kg | 370238 | 10 949,- PLN | 4015613739519 |
| **FW500US** | Tak | 2 tarcze perforowane 6 mm<br>2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne<br>1 dociskacz | szer. 415 mm<br>gł. 565 mm<br>wys. 680 mm | 42,2 kg | 370239 | 12 122,- PLN | 4015613762463 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807

370242 UVP* 153,- PLN

### Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814

370243 UVP* 231,- PLN

### Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838

370246 UVP* 207,- PLN

### Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 20 mm
- waga: 0,38 kg
- GTIN: 4015613775852

3739947 UVP* 200,- PLN

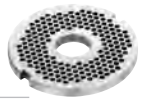
### Tarcza perforowana FW500US/8

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876

370248 UVP* 200,- PLN

### Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249 UVP* 200,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Obieraczka do ziemniaków

## Obieraczka do ziemniaków 5KG

Świeżość ziemniaka można rozpoznać po smaku i konsystencji.
Nawet przy dużych ilościach ziemniaków zapewnia wysoką jakość i doskonały smak ziemniaków.

- Regulacja prędkości — 1 stopień
- Timer — Tak
- Przyłącze wody — 3/4"

A120186

120198

| | Pojemność | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **5KG** | 5 kg | 70 - 100 kg / godz. | 0,55 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 622 mm<br>gł. 540 mm<br>wys. 802 mm | 37 kg | **120178** | 6 644,- PLN | 4015613811086 |
| **7,5kg** | 7,5 kg | 90 kg / godz. | 0,75 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 400 mm<br>gł. 770 mm<br>wys. 870 mm | 38 kg | **A120186** | 9 935,- PLN | 4015613433455 |
| **10KG** | 10 kg | 130 kg / godz. | 0,75 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 560 mm<br>gł. 680 mm<br>wys. 870 mm | 38,2 kg | **120198** | 7 036,- PLN | 4015613714899 |

# Krajalnice

## Krajalnica 195 Plus

Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Pleksiglas<br>Tworzywo sztuczne |
| • Wersja | Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny |
| • Przystosowane do | Wędliny |
| • Z ostrzałką do noży | Tak |
| • osłona noża | podwójna |
| • wyłącznik elektromagnetyczny | Tak |
| • prowadnica plastra | Tak |
| • dociskacz resztek | Tak |

▶ Do krojenia wędlin

▶ Skuteczny dociskacz resztek

▶ Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie

▶ Praktyczna ostrzałka do noży

| | Średnica noża | Długość cięcia | Wysokość cięcia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **195 Plus** | 195 mm | 185 mm | 130 mm | 0,11 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 335 mm<br>gł. 440 mm<br>wys. 340 mm | 11,2 kg | **174196** | 1 913,- PLN | 4015613683188 |
| **220 Plus** | 220 mm | 205 mm | 135 mm | 0,13 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 410 mm<br>gł. 475 mm<br>wys. 360 mm | 14 kg | **174221** | 2 070,- PLN | 4015613683195 |
| **250 Plus** | 250 mm | 195 mm | 140 mm | 0,13 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 435 mm<br>gł. 510 mm<br>wys. 385 mm | 14,8 kg | **174251** | 2 422,- PLN | 4015613664064 |
| **275 Plus** | 275 mm | 180 mm | 150 mm | 0,13 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 435 mm<br>gł. 520 mm<br>wys. 385 mm | 16,9 kg | **174276** | 2 774,- PLN | 4015613673189 |
| **300 Plus** | 300 mm | 230 mm | 175 mm | 0,2 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 480 mm<br>gł. 630 mm<br>wys. 461 mm | 20,8 kg | **174301** | 3 514,- PLN | 4015613683201 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### Nóż Basic 195
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060 UVP* 153,- PLN

### Nóż 195, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050 UVP* 383,- PLN

### Nóż 195, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051 UVP* 438,- PLN

### Nóż Basic 220
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061 UVP* 231,- PLN

### Nóż 220, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052 UVP* 399,- PLN

### Nóż 220, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053 UVP* 438,- PLN

### Nóż Basic 250
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062 UVP* 270,- PLN

### Nóż 250, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054 UVP* 438,- PLN

### Nóż 250, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055 UVP* 489,- PLN

### Nóż Basic 275
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063 UVP* 466,- PLN

### Nóż 275, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056 UVP* 802,- PLN

### Nóż 275, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057 UVP* 935,- PLN

### Nóż Basic 300
- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130

174064 UVP* 583,- PLN

### Nóż 300, ze szlifem kulistym
- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058 UVP* 920,- PLN

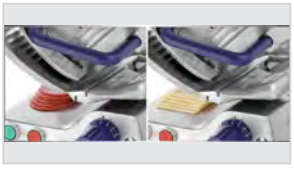
### Nóż 300, powłoka nieprzywierająca
- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059 UVP* 959,- PLN

# Krajalnica PRO 250-G

Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią i zintegrowaną ostrzałką jest przystosowana do krojenia wędlin i serów. Do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium |
| • Wersja | Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny maszyna z przekładnią |
| • Przystosowane do | Wędliny<br>Serów |
| • Z ostrzałką do noży | Tak |
| • osłona noża | pojedyncza |
| • wyłącznik elektromagnetyczny | Nie |
| • prowadnica plastra | Tak |
| • dociskacz resztek | Tak |



▶ Przystosowana do krojenia wędlin i serów

▶ Skuteczny dociskacz resztek

▶ Prowadnica zapewniająca czyste cięcie

| | Średnica noża | Długość cięcia | Wysokość cięcia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PRO 250-G | 250 mm | 200 mm | 160 mm | 0,16 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 410 mm<br>gł. 560 mm<br>wys. 400 mm | 22,3 kg | 174303 | 6 253,- PLN | 4015613714486 |
| PRO 300-G | 300 mm | 250 mm | 220 mm | 0,4 kW<br>230 V<br>50 Hz | szer. 547 mm<br>gł. 615 mm<br>wys. 545 mm | 36 kg | 174302 | 12 322,- PLN | 4015613702131 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Nóż Basic PRO 250-G

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 23 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613814254

174304 UVP* 896,- PLN

### Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130

174064 UVP* 583,- PLN

### Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058 UVP* 920,- PLN

### Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059 UVP* 959,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Wagi kuchenne

## Waga kuchenna, 15kg, 5g

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne ABS |
| • Zakres ważenia do | 15 kg |
| • Tarowanie | Tak |
| • Zasilanie za pośrednictwem | Akumulator<br>Zasilacz |
| • Właściwości | Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia) |
| • W zestawie | 1 akumulator<br>1 zasilacz |
| • Ważna wskazówka | Do ważenia niewymagającego legalizacji |
| • Moc przyłączeniowa | 0,004 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm |
| • waga | 2,8 kg |

| | Rozdzielczość | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Waga kuchenna, 15kg, 5g | 5 g | A300117 | 763,- PLN | 4015613587417 |
| Waga kuchenna, 15kg, 2g | 2 g | A300118 | 841,- PLN | 4015613587424 |

## Waga cyfrowa, 60kg, 20g

| | |
|---|---|
| • Tarowanie | Tak |
| • Zasilanie za pośrednictwem | Baterie (4 x AAA)<br>Zasilacz |
| • Właściwości | Wyświetlacz do montażu ściennego, odległość maks. 1,4 m |
| • W zestawie | 1 zasilacz |
| • Ważna wskazówka | Do ważenia niewymagającego legalizacji |
| • Moc przyłączeniowa | 0,0018 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm |
| • waga | 3,2 kg |

| | Zakres ważenia do | Rozdzielczość | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| Waga cyfrowa, 60kg, 20g | 60 kg | 20 g | A300068 | 607,- PLN | 4015613572437 |
| Waga cyfrowa, 150kg, 50g | 150 kg | 50 g | A300151 | 646,- PLN | 4015613572444 |

## Pakowarka próżniowa 305/15L

**300748** UVP* 583,- PLN GTIN 4015613710907

Wszechstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.

| | |
|---|---|
| • Długość listwy zgrzewającej | 305 mm |
| • Ilość zgrzewów | 1 |
| • Regulowany czas zgrzewania | 2 stopnie |
| • Pompa próżniowa | 15 l/min (0,9 $m^3$/h) |
| • Maksymalna próżnia | -800 mbar |
| • Regulowany poziom zamknięcia próżniowego | Tak |
| • Właściwości | Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem |
| • W zestawie | 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)<br>1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)<br>1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,13 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm |
| • waga | 2,5 kg |

## Pakowarka próżniowa 315/20L

**300750** UVP* 1 467,- PLN GTIN 4015613811451

Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z używania pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.

| | |
|---|---|
| • Długość listwy zgrzewającej | 315 mm |
| • Ilość zgrzewów | 1 |
| • Regulowany czas zgrzewania | Nie |
| • Pompa próżniowa | 20 L / min (ok. 1,2 $m^3$ / godz.) |
| • Maksymalna próżnia | -980 mbar |
| • Regulowany poziom zamknięcia próżniowego | Tak |
| • W zestawie | 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,22 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 340 x wys. 105 mm |
| • waga | 4,9 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw zapasowej folii 220

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 22 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946

300418 UVP* 68,- PLN

### Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 50 x gł. 280 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953

300419 UVP* 76,- PLN

### Pojemnik próżniowy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445

300422 UVP* 129,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Pakowarka próżniowa 420/20L

**300746** UVP* 1 913,- PLN GTIN 4015613699257

W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

| | |
|---|---|
| • Długość listwy zgrzewającej | 420 mm |
| • Ilość zgrzewów | 2 |
| • Regulowany czas zgrzewania | 2 stopnie |
| • Pompa próżniowa | 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.) |
| • Maksymalna próżnia | -900 mbar |
| • Właściwości | Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem |
| • W zestawie | 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,36 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm |
| • waga | 6,6 kg |

## Pakowarka próżniowa 400M

**300435** UVP* 5 279,- PLN GTIN 4015613578491

| | |
|---|---|
| • Długość listwy zgrzewającej | 400 mm |
| • Ilość zgrzewów | 1 |
| • Regulowany czas zgrzewania | 3 stopnie |
| • Pompa próżniowa | ok. 31,5 L / min (1,9 m³ / godz.) |
| • Maksymalna próżnia | -850 mbar |
| • Właściwości | Przystawka do płynów<br>Wskazanie ciśnienia na manometrze<br>Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem |
| • W zestawie | 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m)<br>1 wąż łączący (do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników)<br>5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,38 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm |
| • waga | 12,5 kg |

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestawy zapasowej folii 400

- Skład zestawu:
  2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 40 cm
- Długość wałka: 6 m
- wymiary: szer. 400 x gł. 65 x wys. 65 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613715742

**300424** UVP* 96,- PLN

### Worki do pakowania prozniowego

- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613473345



**300414** UVP* 192,- PLN

## Worki do pakowania próżniowego G1,2L

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | Pakowarki próżniowe zewnętrzne |
| • Wersja | Gofrowane (jednostronnie ryflowane) |
| • Nadaje się do Sous-Vide | Tak |
| • Jednostka zamówienia | 1 karton (50 worków) |

| | Pojemność | Wielkość woreczka | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G1,2L | 1,2 l | 160 x 250 mm | szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm | 0,4 kg | 300411 | 43,- PLN | 4015613459196 |
| G2,5L | 2,5 l | 200 x 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm | 0,5 kg | 300412 | 53,- PLN | 4015613459202 |
| G7,5L | 7,5 l | 300 x 400 mm | szer. 300 x gł. 400 x wys. 25 mm | 1 kg | 300413 | 98,- PLN | 4015613459219 |

## Pakowarka próżniowa K 250/150L

**300301** | UVP* 11 731,- PLN | GTIN 4015613708355

Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.

| | |
|---|---|
| • Materiał pokrywy | Pleksiglas |
| • Długość listwy zgrzewającej | 250 mm |
| • Ilość zgrzewów | 1 |
| • Regulowany czas zgrzewania | 6 stopni |
| • Wymiary komory | szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm |
| • Pompa próżniowa | 150 L / min (8-9 m³ / godz.) |
| • Maksymalna próżnia | -995 mbar |
| • Regulowany poziom zamknięcia próżniowego | nie |
| • W zestawie | 2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,5 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm |
| • waga | 29 kg |

## Pakowarka próżniowa K 290/77L

**300749** | UVP* 4 966,- PLN | GTIN 4015613794822

Pakowanie próżniowe, marynowanie i szczelne zamykanie – komorowa pakowarka próżniowa z 5 regulowanymi poziomami zamknięcia próżniowego oferuje rozmaite możliwości przechowywania i przygotowania potraw.

| | |
|---|---|
| • Materiał pokrywy | Polimetylometakrylan (PMMA) |
| • Długość listwy zgrzewającej | 290 mm |
| • Ilość zgrzewów | 1 |
| • Regulowany czas zgrzewania | 0 - 6 sekund |
| • Wymiary komory | szer. 350 x głęb. 300 x wys. 80 mm |
| • Pompa próżniowa | ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.) |
| • Maksymalna próżnia | -999 mbar |
| • Regulowany poziom zamknięcia próżniowego | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,63 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 360 x gł. 550 x wys. 560 mm |
| • waga | 21,8 kg |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

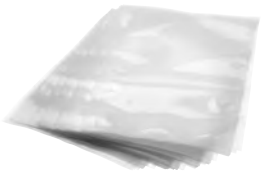
## Pakowarka próżniowa K 300/60L

**300747** | UVP* 3 048,- PLN | GTIN 4015613699264

Wszystko pod kontrolą: komorowa pakowarka próżniowa jest wyposażona w szklaną pokrywę i manometr do monitorowania podciśnienia. Pałąk zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.

| | |
|---|---|
| Materiał pokrywy | Szkło |
| Długość listwy zgrzewającej | 300 mm |
| Ilość zgrzewów | 2 |
| Regulowany czas zgrzewania | 3 - 9 sekund |
| Wymiary komory | szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm |
| Pompa próżniowa | 60 L / min (ok. 4 m³ / godz.) |
| Maksymalna próżnia | -900 mbar |
| Regulowany poziom zamknięcia próżniowego | Tak |
| W zestawie | 30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm) |
| Moc przyłączeniowa | 0,35 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm |
| waga | 15,1 kg |

## Worki do pakowania próżniowego K1,2L



| | |
|---|---|
| Przystosowane do | Pakowarki próżniowe komorowe |
| Wersja | Gładkie |
| Nadaje się do Sous-Vide | Tak |
| Jednostka zamówienia | 1 paczka (100 worków) |

| | Pojemność | Wielkość woreczka | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K1,2L | 1,2 l | 160 x 250 mm | szer. 160 x gł. 250 x wys. 25 mm | 0,67 kg | 300311 | 68,- PLN | 4015613610320 |
| K2,5L | 2,5 l | 200 x 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm | 0,5 kg | 300312 | 98,- PLN | 4015613610337 |
| K7,5L | 7,5 l | 300 x 350 mm | szer. 300 x gł. 350 x wys. 25 mm | 1 kg | 300313 | 176,- PLN | 4015613610344 |

## Wirówka do sałaty K1-12L

Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzania chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne |
| Napęd | mechanizm korbowy |
| dodatkowe właściwości | nadaje się również do suszenia jarzyn |

| | Pojemność | Odpływ wody | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K1-12L | 12 l | – | szer. 320 mm<br>gł. 320 mm<br>wys. 440 mm | 2,2 kg | 120710 | 517,- PLN | 4015613678245 |
| K1-25L | 25 l | Wąż odpływowy | szer. 420 mm<br>gł. 420 mm<br>wys. 520 mm | 3,3 kg | 120709 | 567,- PLN | 4015613676586 |

**Szczegół to nasz konik:**
również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny.
Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

# AKCESORIA KUCHENNE

# Pojemnik GN, Basic Line

Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabiście matowej powierzchni

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Norma | EN 631 |
| • Powierzchnia | Jedwabisty mat |
| • Możliwość ustawiania piętrowo | Tak |

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1/1 GN | 20 mm | 3,4 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,8 kg | 711020 | 43,- PLN | 4015613695556 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,5 kg | 711040 | 57,- PLN | 4015613695570 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,6 kg | 711065 | 65,- PLN | 4015613695587 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,7 kg | 711100 | 74,- PLN | 4015613695594 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 0,8 kg | 711150 | 110,- PLN | 4015613695600 |
| 1/1 GN | 200 mm | 28 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm | 0,9 kg | 711200 | 133,- PLN | 4015613695617 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,15 kg | 723020 | 35,- PLN | 4015613695624 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,2 kg | 723040 | 39,- PLN | 4015613695631 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,25 kg | 723065 | 49,- PLN | 4015613695648 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,75 kg | 723100 | 61,- PLN | 4015613695655 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 0,5 kg | 723150 | 80,- PLN | 4015613695662 |
| 2/3 GN | 200 mm | 18 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm | 0,6 kg | 723200 | 102,- PLN | 4015613695679 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm | 0,1 kg | 712020 | 33,- PLN | 4015613695686 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,2 kg | 712040 | 37,- PLN | 4015613695693 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,25 kg | 712065 | 41,- PLN | 4015613695709 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,55 kg | 712100 | 53,- PLN | 4015613695716 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 0,4 kg | 712150 | 72,- PLN | 4015613695723 |
| 1/2 GN | 200 mm | 12,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm | 0,5 kg | 712200 | 88,- PLN | 4015613695730 |
| 1/3 GN | 20 mm | 1,1 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm | 0,24 kg | 713020 | 27,- PLN | 4015613695747 |
| 1/3 GN | 40 mm | 1,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm | 0,1 kg | 713040 | 35,- PLN | 4015613695761 |
| 1/3 GN | 65 mm | 2,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm | 0,15 kg | 713065 | 41,- PLN | 4015613695778 |
| 1/3 GN | 100 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm | 0,3 kg | 713100 | 45,- PLN | 4015613695785 |
| 1/3 GN | 150 mm | 5,75 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm | 0,69 kg | 713150 | 65,- PLN | 4015613695792 |
| 1/3 GN | 200 mm | 7,8 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm | 0,5 kg | 713200 | 80,- PLN | 4015613695808 |
| 1/4 GN | 20 mm | 0,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,07 kg | 714020 | 22,- PLN | 4015613695822 |
| 1/4 GN | 40 mm | 1,6 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm | 0,08 kg | 714040 | 32,- PLN | 4015613695839 |
| 1/4 GN | 65 mm | 1,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,12 kg | 714065 | 35,- PLN | 4015613695846 |
| 1/4 GN | 100 mm | 2,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,2 kg | 714100 | 39,- PLN | 4015613695853 |
| 1/4 GN | 150 mm | 4 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,4 kg | 714150 | 55,- PLN | 4015613695860 |
| 1/6 GN | 65 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,07 kg | 716065 | 28,- PLN | 4015613695877 |
| 1/6 GN | 100 mm | 1,6 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,12 kg | 716100 | 33,- PLN | 4015613695884 |
| 1/6 GN | 150 mm | 2,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,2 kg | 716150 | 45,- PLN | 4015613695891 |
| 1/9 GN | 65 mm | 0,6 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm | 0,06 kg | 719065 | 22,- PLN | 4015613695907 |
| 1/9 GN | 100 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm | 0,1 kg | 719100 | 33,- PLN | 4015613695914 |

# Pokrywa, Basic Line

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| 1/1 GN | 0,3 kg | 711311 | 55,- PLN | 4015613695921 |
| 2/3 GN | 0,3 kg | 711323 | 51,- PLN | 4015613695938 |
| 1/2 GN | 0,25 kg | 711312 | 43,- PLN | 4015613695945 |
| 1/3 GN | 0,2 kg | 711313 | 35,- PLN | 4015613695969 |
| 1/4 GN | 0,15 kg | 711314 | 27,- PLN | 4015613695976 |
| 1/6 GN | 0,1 kg | 711316 | 22,- PLN | 4015613695983 |
| 1/9 GN | 0,08 kg | 711319 | 16,- PLN | 4015613695990 |

# Pojemnik GN, Top Line

- Materiał: CNS 18/10
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Połysk
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2/1 GN | 20 mm | 6,9 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm | 1,8 kg | A120020 | 141,- PLN | 4015613273662 |
| 2/1 GN | 40 mm | 10 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm | 1,7 kg | A120040 | 153,- PLN | 4015613271040 |
| 2/1 GN | 65 mm | 18,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm | 2,5 kg | A120065 | 168,- PLN | 4015613271057 |
| 2/1 GN | 100 mm | 28,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm | 3,1 kg | A120103 | 192,- PLN | 4015613271811 |
| 2/1 GN | 150 mm | 42,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm | 3 kg | A120153 | 270,- PLN | 4015613271828 |
| 1/1 GN | 20 mm | 3,4 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,9 kg | A121025 | 74,- PLN | 4016098166722 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,1 kg | A121040 | 82,- PLN | 4015613271064 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,3 kg | A121065 | 94,- PLN | 4016098162755 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,4 kg | A121100 | 110,- PLN | 4016098162762 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,7 kg | A120610 | 153,- PLN | 4016098101204 |
| 1/1 GN | 200 mm | 28 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm | 2,1 kg | A121200 | 203,- PLN | 4015613271071 |
| 2/4 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,5 kg | A128020 | 49,- PLN | 4015613271118 |
| 2/4 GN | 40 mm | 2 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm | 0,55 kg | A128040 | 59,- PLN | 4015613271125 |
| 2/4 GN | 65 mm | 3,8 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,75 kg | A128065 | 74,- PLN | 4015613271132 |
| 2/4 GN | 100 mm | 6 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm | 1 kg | A128100 | 102,- PLN | 4015613271149 |
| 2/4 GN | 150 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm | 1,2 kg | A128150 | 141,- PLN | 4015613271156 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,55 kg | A125020 | 53,- PLN | 4015613271194 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,75 kg | A125040 | 67,- PLN | 4015613271200 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,83 kg | A125065 | 74,- PLN | 4015613271217 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,1 kg | A125100 | 94,- PLN | 4015613271224 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,4 kg | A125150 | 133,- PLN | 4015613271231 |
| 2/3 GN | 200 mm | 18 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm | 1,6 kg | A125200 | 164,- PLN | 4015613271248 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm | 0,45 kg | A122020 | 41,- PLN | 4015613271088 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,6 kg | A122040 | 47,- PLN | 4015613271095 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,6 kg | A122065 | 53,- PLN | 4016098162779 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,7 kg | A122100 | 67,- PLN | 4016098162786 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 1,1 kg | A120620 | 100,- PLN | 4015613278988 |
| 1/2 GN | 200 mm | 12,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm | 1,2 kg | A122200 | 137,- PLN | 4015613271101 |
| 1/3 GN | 20 mm | 1,1 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm | 0,25 kg | A123020 | 35,- PLN | 4015613271255 |
| 1/3 GN | 40 mm | 1,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm | 0,4 kg | A123040 | 41,- PLN | 4015613271262 |
| 1/3 GN | 65 mm | 2,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm | 0,45 kg | A123065 | 47,- PLN | 4016098162793 |
| 1/3 GN | 100 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm | 0,55 kg | A123100 | 67,- PLN | 4016098162809 |
| 1/3 GN | 150 mm | 5,75 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm | 0,6 kg | A123150 | 98,- PLN | 4016098101266 |
| 1/3 GN | 200 mm | 7,8 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm | 0,9 kg | A123200 | 121,- PLN | 4015613271279 |
| 1/4 GN | 20 mm | 0,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,2 kg | A124020 | 27,- PLN | 4015613271163 |
| 1/4 GN | 65 mm | 1,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,3 kg | A124065 | 39,- PLN | 4015613271170 |
| 1/4 GN | 100 mm | 2,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,45 kg | A124100 | 47,- PLN | 4016098170354 |
| 1/4 GN | 150 mm | 4 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,65 kg | A120640 | 76,- PLN | 4016098101297 |
| 1/4 GN | 200 mm | 5,5 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm | 0,85 kg | A124200 | 98,- PLN | 4015613271187 |
| 1/6 GN | 65 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,2 kg | A126065 | 33,- PLN | 4016098170385 |
| 1/6 GN | 100 mm | 1,6 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,3 kg | A126100 | 41,- PLN | 4016098170378 |
| 1/6 GN | 150 mm | 2,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,35 kg | A120650 | 74,- PLN | 4016098101327 |
| 1/6 GN | 200 mm | 3,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm | 0,45 kg | A126200 | 113,- PLN | 4015613271286 |
| 1/9 GN | 65 mm | 0,6 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm | 0,1 kg | A129065 | 35,- PLN | 4016098169181 |
| 1/9 GN | 100 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm | 0,2 kg | A129100 | 41,- PLN | 4016098169198 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Pojemnik GN, perforowany, Top Line

- Materiał: CNS 18/10
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Połysk
- Wersja: Z perforacją (dziurkowaniem)
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,1 kg | A101065 | 141,- PLN | 4016098175229 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,4 kg | A101100 | 164,- PLN | 4016098175236 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,6 kg | A101150 | 219,- PLN | 4016098175243 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,9 kg | A103065 | 106,- PLN | 4015613278940 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,95 kg | A103100 | 137,- PLN | 4015613487618 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1 kg | A103150 | 192,- PLN | 4015613487625 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,65 kg | A102065 | 82,- PLN | 4016098175199 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,7 kg | A102100 | 102,- PLN | 4016098175205 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 0,95 kg | A102150 | 125,- PLN | 4016098175212 |

## Pokrywa 1/1GN

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| 1/1 GN | 1 kg | A120615 | 78,- PLN | 4016098101211 |
| 2/3 GN | 0,65 kg | A120634 | 55,- PLN | 4015613271293 |
| 1/2 GN | 0,45 kg | A120625 | 47,- PLN | 4016098101242 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120635 | 39,- PLN | 4016098101273 |
| 1/4 GN | 0,2 kg | A120645 | 35,- PLN | 4016098101303 |
| 1/6 GN | 0,18 kg | A120655 | 20,- PLN | 4016098101334 |
| 1/9 GN | 0,1 kg | A120649 | 22,- PLN | 4016098169204 |

## Pokrywa otworem na łyżkę

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| 1/1 GN | 0,95 kg | A120616 | 86,- PLN | 4016098101228 |
| 2/3 GN | 0,6 kg | A120637 | 63,- PLN | 4015613271309 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A120626 | 55,- PLN | 4016098101259 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120636 | 49,- PLN | 4016098101280 |
| 1/4 GN | 0,25 kg | A120646 | 41,- PLN | 4016098101310 |
| 1/6 GN | 0,15 kg | A120656 | 35,- PLN | 4016098101341 |

## Pokrywa z uszczelką

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| 1/1 GN | 0,95 kg | A120615D | 203,- PLN | 4015613409054 |
| 2/3 GN | 0,55 kg | A120634D | 172,- PLN | 4015613409061 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A120625D | 133,- PLN | 4015613409078 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120635D | 113,- PLN | 4015613409085 |
| 1/4 GN | 0,2 kg | A120645D | 102,- PLN | 4015613409092 |
| 1/6 GN | 0,1 kg | A120655D | 82,- PLN | 4015613409108 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601 — UVP* 33,- PLN

### Listwa wspornikowa, 530 mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

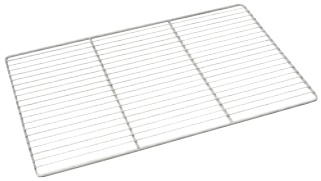
A120602 — UVP* 39,- PLN

## Blacha GN

- Materiał: CNS 18/10
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2/1 GN | 20 mm | 6,9 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm | 2,7 kg | A101181 | 192,- PLN | 4015613271699 |
| 2/1 GN | 40 mm | 10 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm | 2 kg | A101182 | 231,- PLN | 4015613271705 |
| 2/1 GN | 65 mm | 18,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm | 2,5 kg | A101183 | 247,- PLN | 4015613271712 |
| 1/1 GN | 20 mm | 3,5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 1,5 kg | A101185 | 113,- PLN | 4015613271729 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,5 kg | A101186 | 125,- PLN | 4015613271736 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,7 kg | A101187 | 145,- PLN | 4015613271743 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm | 0,7 kg | A101190 | 63,- PLN | 4015613271750 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,75 kg | A101191 | 78,- PLN | 4015613271767 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,8 kg | A101192 | 86,- PLN | 4015613271774 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 1,2 kg | A101195 | 78,- PLN | 4015613271781 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,1 kg | A101196 | 106,- PLN | 4015613271798 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,75 kg | A101197 | 117,- PLN | 4015613271804 |

## Ruszt GN



| Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| 2/1 GN | szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm | 1,9 kg | A101092 | 231,- PLN | 4016098175267 |
| 1/1 GN | szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm | 0,95 kg | A101091 | 153,- PLN | 4016098175250 |
| 1/2 GN | szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm | 0,75 kg | 786009 | 176,- PLN | 4015613815275 |
| 2/3 GN | szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm | 0,79 kg | 133212 | 117,- PLN | 4015613332123 |

## Półka perforowana, GN

- Materiał: CNS 18/10
- Wersja: Z perforacją (dziurkowaniem)

| Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|
| 1/1 GN | szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm | 0,8 kg | A101161 | 129,- PLN | 4015613271644 |
| 1/2 GN | szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm | 0,4 kg | A101162 | 98,- PLN | 4015613271651 |
| 1/3 GN | szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm | 0,3 kg | A101163 | 70,- PLN | 4015613271682 |
| 1/4 GN | szer. 194 x gł. 90 x wys. 25 mm | 0,25 kg | A101164 | 63,- PLN | 4015613271668 |

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

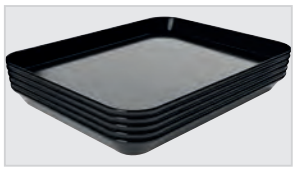
# Pojemniki ekspozycyjny

## Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190

Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał: Melamina
- Zakres temperatury: -40 °C do 70 °C
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- Jednostka zamówienia: 5 sztuki

▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design



▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C

| | Kolor | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190 | Biały | szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm | 0,1 kg | 122150 | 147,- PLN | 4015613824970 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x190 | Czarny | szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm | 0,1 kg | 122151 | 147,- PLN | 4015613824987 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x300 | Biały | szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,2 kg | 122160 | 245,- PLN | 4015613824994 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x300 | Czarny | szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,2 kg | 122161 | 245,- PLN | 4015613825007 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-190x300 | Biały | szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,22 kg | 122190 | 274,- PLN | 4015613825014 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-190x300 | Czarny | szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,22 kg | 122191 | 274,- PLN | 4015613825021 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-210x280 | Biały | szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm | 0,26 kg | 122222 | 284,- PLN | 4015613825076 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-210x280 | Czarny | szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm | 0,23 kg | 122223 | 284,- PLN | 4015613825083 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-240x350 | Biały | szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm | 0,36 kg | 122240 | 352,- PLN | 4015613825038 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-240x350 | Czarny | szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm | 0,36 kg | 122241 | 352,- PLN | 4015613825045 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-280x420 | Biały | szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm | 0,52 kg | 122180 | 509,- PLN | 4015613825052 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-280x420 | Czarny | szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm | 0,52 kg | 122181 | 509,- PLN | 4015613825069 |

## Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290

Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał: Melamina
- Zakres temperatury: -40 °C do 70 °C
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak

▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design

▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C

| | Kolor | Jednostka zamówienia | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290 | Biały | 5 sztuki | szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm | 0,24 kg | 122162 | 245,- PLN | 4015613825106 |
| Pojemnik ekspozycyjny 35S-160x290 | Czarny | 5 sztuki | szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm | 0,24 kg | 122163 | 245,- PLN | 4015613825113 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40W-150x190 | Biały | 5 sztuki | szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm | 0,15 kg | 122152 | 205,- PLN | 4015613825090 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40S-150x190 | Czarny | 5 sztuki | szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm | 0,15 kg | 122153 | 205,- PLN | 4015613825441 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40W-250x350 | Biały | 5 sztuki | szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm | 0,47 kg | 122250 | 479,- PLN | 4015613825120 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40S-250x350 | Czarny | 5 sztuki | szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm | 0,47 kg | 122251 | 479,- PLN | 4015613825137 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60W-210x280 | Biały | 5 sztuki | szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm | 0,41 kg | 122212 | 411,- PLN | 4015613825151 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60S-210x280 | Czarny | 5 sztuki | szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm | 0,41 kg | 122213 | 411,- PLN | 4015613825168 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60W-280x420 | Biały | 3 sztuki | szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm | 0,77 kg | 122280 | 376,- PLN | 4015613825144 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60S-280x420 | Czarny | 3 sztuki | szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm | 0,77 kg | 122281 | 376,- PLN | 4015613825397 |
| Pojemnik ekspozycyjny 80W-190x300 | Biały | 5 sztuki | szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm | 0,46 kg | 122192 | 430,- PLN | 4015613825175 |
| Pojemnik ekspozycyjny 80S-190x300 | Czarny | 5 sztuki | szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm | 0,46 kg | 122193 | 430,- PLN | 4015613825182 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Listwa na bony 610-1AL

- Materiał: Aluminium
- Materiał kółek: Szkło

| | Wersja | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Listwa na bony 610-1AL | Szerokość 610 mm | szer. 610 x gł. 60 x wys. 20 mm | 0,5 kg | A256061V | 94,- PLN | 4015613799513 |
| Listwa na bony 910-1AL | Szerokość 910 mm | szer. 910 x gł. 60 x wys. 20 mm | 0,7 kg | A256091V | 113,- PLN | 4015613799520 |

## Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410 | UVP* 39,- PLN | GTIN 4015613584164

- Materiał: Polipropylen
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Ilość przegród: 4
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
- waga: 0,7 kg

## Pojemnik na sztućce BK40

500445 | UVP* 168,- PLN | GTIN 4015613803029

CNS

- Ilość przegród: 4
- Przystosowane do: 4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kubki na sztućce
- wymiary: szer. 265 x gł. 304 x wys. 202 mm
- waga: 1,25 kg

## Pojemnik na sztućce BK60

500446 | UVP* 203,- PLN | GTIN 4015613803036

CNS

- Ilość przegród: 6
- Przystosowane do: 6 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kubki na sztućce
- wymiary: szer. 385 x gł. 304 x wys. 206 mm
- waga: 1,6 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 138 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786

500447 | UVP* 37,- PLN

### Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793

500448 | UVP* 8,- PLN

## Patelnia E180-D1

Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchence.

- Wersja powierzchni do smażenia: stal nierdzewna Szczotkowane
- Materiał uchwytu/uchwytów: Stal szlachetna
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- Przystosowany do indukcji: Tak
- W zestawie: 1 pokrywa

| | Średnica wewnętrzna | Średnica powierzchni roboczej | Wysokość patelni | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E180-D1 | 180 mm | 125 mm | 65 mm | szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm | 0,95 kg | 100454 | 192,- PLN | 4015613773209 |
| E200-D1 | 200 mm | 145 mm | 65 mm | szer. 410 x gł. 220 x wys. 110 mm | 1,2 kg | 100456 | 211,- PLN | 4015613773216 |
| E240-D1 | 240 mm | 190 mm | 75 mm | szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm | 1,3 kg | 100457 | 243,- PLN | 4015613773223 |

## Garnek E3L-SG1

Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytowi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.

- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- W zestawie: 1 pokrywa

| | Pojemność | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E3L-SG1 | 3 l | 158 mm | szer. 200 x gł. 365 x wys. 170 mm | 1,1 kg | 100450 | 231,- PLN | 4015613773162 |
| E4L-SG1 | 4 l | 175 mm | szer. 222 x gł. 407 x wys. 178 mm | 1,3 kg | 100451 | 254,- PLN | 4015613773179 |
| E6,7L-SG1 | 6,7 l | 215 mm | szer. 485 x gł. 265 x wys. 200 mm | 2 kg | 100452 | 333,- PLN | 4015613773186 |
| E10,4L-SG1 | 10,4 l | 250 mm | szer. 560 x gł. 310 x wys. 220 mm | 2,7 kg | 100453 | 399,- PLN | 4015613773193 |

## Garnek E6,1L-1

Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.

- Szlifowany rant: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Właściwości rączki: Izolacja termiczna
- W zestawie: 1 pokrywa

| | Pojemność | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E6,1L-1 | 6,1 l | 175 mm | szer. 295 x gł. 220 x wys. 240 mm | 1,7 kg | 100446 | 270,- PLN | 4015613773124 |
| E10,4L-1 | 10,4 l | 262 mm | szer. 430 x gł. 320 x wys. 220 mm | 3,2 kg | 100449 | 383,- PLN | 4015613773155 |
| E11L-1 | 11 l | 215 mm | szer. 340 x gł. 265 x wys. 290 mm | 2,4 kg | 100447 | 348,- PLN | 4015613773131 |
| E16L-1 | 16 l | 290 mm | szer. 355 x gł. 443 x wys. 270 mm | 3,8 kg | 100448 | 466,- PLN | 4015613773148 |
| 25L-D290 | 25 l | 290 mm | szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm | 4,5 kg | 100441 | 567,- PLN | 4015613699660 |
| 25 l, z pokr. | 25 l | 330 mm | szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm | 6,1 kg | 100440 | 622,- PLN | 4015613647746 |
| 30 l, z pokr. | 30 l | 330 mm | szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm | 6,4 kg | 100445 | 685,- PLN | 4015613647753 |
| 70L-D380 | 70 l | 380 mm | szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm | 12 kg | 100442 | 1 166,- PLN | 4015613714851 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Zestaw garnków T4P1

**A130442** | UVP* 556,- PLN | GTIN 4015613417158

CNS

| | |
|---|---|
| • Skład zestawu | 4 garnki z pokrywą i 1 patelnia<br>Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm<br>Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm<br>Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm<br>Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm<br>Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm |
| • Szlifowany rant | Tak |
| • Przystosowany do indukcji | Tak |
| • Właściwości rączki | Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się |
| • wymiary | szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm |
| • waga | 6 kg |

## Zestaw garnków T4

**A130441** | UVP* 841,- PLN | GTIN 4015613403977

CNS 18/10

| | |
|---|---|
| • Skład zestawu | 4 garnki z pokrywą<br>Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm<br>Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm<br>Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm<br>Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm |
| • Szlifowany rant | Tak |
| • Przystosowany do indukcji | Tak |
| • Właściwości rączki | Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się |
| • wymiary | szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm |
| • waga | 9 kg |

## Rękawice kuchenne 300

Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna) |
| • Kolor | Czarny |
| • Odporność na wysoką temperaturę do | 250 °C |
| • właściwości | Z ochroną przeciwpłomieniową<br>Z zawieszką<br>Gęstość materiału: 640 g/m² |
| • Ważna wskazówka | W celu zachowania ochrony przeciwpłomieniowej należy zrezygnować z prania |

| | Długość | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rękawice kuchenne 300 | 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm | 0,23 kg | A500510 | 63,- PLN | 4015613735467 |
| Rękawice kuchenne 370 | 370 mm | szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm | 0,28 kg | A500511 | 70,- PLN | 4015613735474 |
| Rękawice kuchenne 420 | 420 mm | szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm | 0,36 kg | A500512 | 74,- PLN | 4015613735481 |
| Rękawice kuchenne 600 | 600 mm | szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm | 0,51 kg | A500513 | 102,- PLN | 4015613735498 |

## Zasobnik 10L

Solidny zasobnik z możliwością piętrowego układania do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Praktyczna, przezroczysta pokrywa składana pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał: Polipropylen, Poliwęglan
- Właściwości pokrywy: nakładka z pokrywą składaną, zdejmowana, Pokrywa składana przezroczysta, blokowana
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

| | Pojemność | W zestawie | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zasobnik 10L | 10 l | 1 łopatka | szer. 300 mm<br>gł. 400 mm<br>wys. 230 mm | 1,2 kg | 500384 | 125,- PLN | 4015613752716 |
| Zasobnik 24L | 24 l | 1 kubek z miarką, 500 ml | szer. 300 mm<br>gł. 590 mm<br>wys. 435 mm | 3,5 kg | 500386 | 317,- PLN | 4015613752723 |
| Zasobnik 47L | 47 l | 1 kubek z miarką, 500 ml | szer. 480 mm<br>gł. 580 mm<br>wys. 440 mm | 5 kg | 500387 | 372,- PLN | 4015613752730 |

## Zasobnik mobilny 81L

Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał: Polipropylen, Poliwęglan
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia, Zintegrowany uchwyt na łopatkę, pokrywa przesuwna, przezroczysta
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne
- W zestawie: 1 łopatka
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Z kółkami: Tak

| | Pojemność | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zasobnik mobilny 81L | 81 l | 77 kg | szer. 330 mm<br>gł. 750 mm<br>wys. 740 mm | 9,6 kg | 500381 | 740,- PLN | 4015613752693 |
| Zasobnik mobilny 102L | 102 l | 103 kg | szer. 400 mm<br>gł. 750 mm<br>wys. 735 mm | 10,8 kg | 500383 | 857,- PLN | 4015613752709 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Solniczka 300

Solniczka o pojemności 300 ml jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał: Aluminium
- Wersja: Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do: Sól, Przyprawy, Cukier, Mąka
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 solniczek)

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Solniczka 300 | 300 ml | szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm | 0,06 kg | 680654 | 113,- PLN | 4015613758374 |
| Solniczka 650 | 650 ml | szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm | 0,11 kg | 680655 | 243,- PLN | 4015613762043 |

## Deska do krojenia chleba KSE475

C120100 | UVP* 231,- PLN | GTIN 4015613412795

- Materiał: Drewno, Stal szlachetna
- Właściwości: Zintegrowana miejsce do odkładania noży, Taca na okruchy, stal szlachetna
- W zestawie: 1 nóż do chleba, stal szlachetna z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg

## Deska do krojenia 40x30 W

A120587 | UVP* 74,- PLN | GTIN 4015613690339

- Materiał: Polietylen
- Kolor: Biały
- Powierzchnia krojenia: 400 x 300 mm
- Grubość deski: 15 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Nie
- Właściwości: 4 antypoślizgowe stopki gumowe
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga: 1,6 kg

## Deska do krojenia 48x37 W-RK

Deska do krojenia posiada dwie specjalnie wyprofilowane ranty, które z jednej strony bezpiecznie przytrzymują deskę na powierzchni roboczej, a z drugiej strony zapobiegają ześlizgiwaniu się produktów żywnościowych.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Grubość deski: 10 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Obwodowo
- Rant: Tak

| | Powierzchnia krojenia | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Deska do krojenia 48x37 W-RK | 415 x 300 mm | szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm | 1,7 kg | A120593 | 98,- PLN | 4015613716084 |
| Deska d krojenia PE, krawędź, biała | 520 x 300 mm | szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm | 2,1 kg | A120588 | 106,- PLN | 4015613405025 |

## Deska do krojenia PRO 32x26 W-R

Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 32 x 26 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HAACP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 290 x 225 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości: 4 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 1,6 kg

▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

▶ Grubość deski: 20 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Deska do krojenia PRO 32x26 W-R | Biały | A120528 | 70,- PLN | 4015613837512 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R | Fioletowy | A120537 | 70,- PLN | 4015613837574 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R | żółty | A120532 | 70,- PLN | 4015613837543 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 B-R | Niebieski | A120531 | 70,- PLN | 4015613837536 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 R-R | Czerwony | A120529 | 70,- PLN | 4015613837529 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R | Brązowy | A120534 | 70,- PLN | 4015613837567 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R | żółty | A120533 | 70,- PLN | 4015613837550 |

## Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R

Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 53 x 32 cm – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze zielonym jest przystosowana do krojenia owoców i warzyw.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 490 x 285 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości: 6 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm
- waga: 3,2 kg

▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

▶ Grubość deski: 20 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Deska do krojenia PRO 53x32 W-R | Biały | A120511 | 125,- PLN | 4015613710273 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R | Fioletowy | A120539 | 125,- PLN | 4015613837598 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R | Zielony | A120512 | 125,- PLN | 4015613712055 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 B-R | Niebieski | A120514 | 125,- PLN | 4015613712079 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 R-R | Czerwony | A120513 | 125,- PLN | 4015613712062 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R | Brązowy | A120538 | 125,- PLN | 4015613837581 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R | żółty | A120515 | 125,- PLN | 4015613712086 |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Deska do krojenia 60x40 W

Higiena w centrum uwagi dzięki deskom do krojenia w formacie 60 x 40 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HAACP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Polietylen |
| • Powierzchnia krojenia | 600 x 400 mm |
| • Grubość deski | 16 mm |
| • Wyżłobienie odciekowe | Nie |
| • Właściwości | 6 antypoślizgowych stopek gumowych |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm |
| • waga | 3,4 kg |

▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

▶ Grubość deski: 16 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|
| Deska do krojenia 60x40 W | Biały | A120592 | 153,- PLN | 4015613690346 |
| Deska do krojenia 60x40 LI | Fioletowy | A120527 | 149,- PLN | 4015613837505 |
| Deska do krojenia 60x40 GR | Zielony | A120523 | 149,- PLN | 4015613837475 |
| Deska do krojenia 60x40 B | Niebieski | A120522 | 149,- PLN | 4015613837468 |
| Deska do krojenia 60x40 R | Czerwony | A120521 | 149,- PLN | 4015613837451 |
| Deska do krojenia 60x40 BR | Brązowy | A120526 | 149,- PLN | 4015613837499 |
| Deska do krojenia 60x40 GE | żółty | A120524 | 149,- PLN | 4015613837482 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722

A120516 UVP* 129,- PLN

# Listwa magnetyczna 615AL

A256024 UVP* 82,- PLN GTIN 4015613724492

Trwała listwa magnetyczna z aluminium zapewni porządek na stanowisku pracy. Noże, nożyczki i inni kuchenni pomocnicy mają od teraz swoje miejsce, a jednocześnie są zawsze pod ręką.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium |
| • Przystosowane do | nóż<br>Nożyczki<br>Przyrządy kuchenne |
| • Liczba pasków magnetycznych | 2 |
| • Długość pasków magnetycznych | 610 mm |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • wymiary | szer. 620 x gł. 45 x wys. 20 mm |
| • waga | 0,52 kg |

## Palnik do flambir 1300GK

**A150646** | UVP* 94,- PLN | GTIN 4015613783451

▶ Kartusz gazowy
zob. katalog str 132

Palnik do flambirowania całkiem klasycznie: karmelizacja takich deserów jak crème brûlée czy crêpe Suzette. Ten mały pomocnik roztopi ser, zrumieni potrawę czy pozbawi skórki pomidory lub paprykę.

| | |
|---|---|
| • Rodzaj gazu | Butan |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Zakres temperatury do | 1300 °C |
| • Regulowany płomień | Tak |
| • Możliwość uzupełnienia | Nie |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Wkład gazowy |
| • Ważna wskazówka | Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher |
| • wymiary | szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm |
| • waga | 0,16 kg |

## Palnik do flambir 1300FG

**A555302** | UVP* 121,- PLN | GTIN 4015613409498

Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

| | |
|---|---|
| • Rodzaj gazu | Gaz do zapalniczek |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Zakres temperatury do | 1300 °C |
| • Regulowany płomień | Tak |
| • Możliwość uzupełnienia | Tak |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Napełnianie |
| • wymiary | szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm |
| • waga | 0,15 kg |

## Nóż do kebaba 1000-E06

**370158** | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613615561

Ustawianie grubości cięcia w elektrycznym nożu do kebaba w zakresie od 0 do 6 milimetrów jest dziecinnie proste. Gładkie ostrze ze stali szlachetnej umożliwia dowolne, precyzyjne i staranne pokrojenie mięsa na drobne kawałki.

| | |
|---|---|
| • Wersja noża | stal nierdzewna<br>Ostrze gładkie |
| • Średnica noża | 100 mm |
| • Grubość cięcia | 0 - 6 mm |
| • Prędkość obrotowa maks. | 2560 obr. / min. |
| • osłona noża | Tak |
| • wersja przewodu zasilającego | długość przewodu: 2,8 m |
| • W zestawie | 1 ostrze zapasowe<br>1 ostrzałka |
| • Moc przyłączeniowa | 0,08 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 130 x gł. 190 x wys. 256 mm |
| • waga | 1,4 kg |

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Sterylizator do noży 9-330

110438 | UVP* 1 444,- PLN | GTIN 4015613754888

Higiena i bezpieczeństwo: barwiona na czarno szyba chroni przed światłem UV, które służy do sterylizacji nawet do 9 noży. Wystarczy zawiesić noże, zamknąć drzwi i ustawić timer.

| | |
|---|---|
| wydajność | 9 noży |
| Maks. długość ostrza | 330 mm |
| Maks. długość rękojeści | 145 mm |
| Min. czas sterylizacji | 30 min. |
| Rodzaj sterylizacji | Światło UV |
| Zawias drzwi | Prawo |
| Wersja | Montaż ścienny |
| Moc przyłączeniowa | 0,016 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| wymiary | szer. 420 x gł. 175 x wys. 610 mm |
| waga | 8,9 kg |

▶ Sterylne noże dzięki światłu UV

▶ Pojemność: 9 noży
▶ Maks. długość ostrza: 330 mm
▶ Maks. długość rękojeści: 145 mm

▶ Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi

▶ Montaż ścienny

## Ostrzałka do noży MS310

120558 | UVP* 348,- PLN | GTIN 4015613675824

Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziorów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.

| | |
|---|---|
| Materiał | Tworzywo sztuczne |
| materiał ostrzałki | diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny)<br>Kamień ceramiczny |
| zastosowanie | ostrza gładkie<br>ostrza zaokrąglone<br>ostrza ze szlifem falistym |
| Moc przyłączeniowa | 0,031 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| wymiary | szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm |
| waga | 1,4 kg |

## Termometr D1500 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231

292042 UVP* 55,- PLN

## Termometr A1020 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- W zestawie: nasadka ochronna
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293

292044 UVP* 29,- PLN

## Termometr D3000 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255

293043 UVP* 63,- PLN

## Termometr D3000 KTP-KL

- Zakres zastosowania: Podtrzymywania ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432

292481 UVP* 215,- PLN

## Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286

292049 UVP* 25,- PLN

## Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262

292048 UVP* 33,- PLN

## Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279

292043 UVP* 31,- PLN

## Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, Podtrzymywania ciepła
- Przystosowane do: Frytownice
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046 UVP* 33,- PLN





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Otwieracz do puszek KB565

A120355 | UVP* 607,- PLN | GTIN 4015613731247

| | |
|---|---|
| materiał noża | stal nierdzewna |
| Wymiary powierzchni odstawczej | szer. 131 x gł. 294 mm |
| Regulacja wysokości | Tak |
| Wysokość puszki maks. | 565 mm |
| Wersja | mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego)<br>napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym<br>grubość blatu maks.: 60 mm |
| wymiary | szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm |
| waga | 2,1 kg |

### Nóż KB565

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356 | UVP* 117,- PLN

### Kółko transportowe KB565

- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357 | UVP* 113,- PLN

## Pojemnik na odpady "Swing"

860003 | UVP* 724,- PLN | GTIN 4015613521213

| | |
|---|---|
| Pojemność | 50 l |
| Wymiary pojemnika wewnętrznego | Ø 330 mm \| Wysokość: 645 mm |
| Właściwości pokrywy | Pokrywa uchylna |
| Właściwości | Pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa ocynkowana, wyjmowany<br>Z uchwytem na pojemniku wewnętrznym |
| wymiary | szer. 350 x gł. 350 x wys. 750 mm |
| waga | 6,3 kg |

## Kosz na śmieci 56L

860006 | UVP* 908,- PLN | GTIN 4015613630670

| | |
|---|---|
| Pojemność | 56 l |
| Wymiary pojemnika wewnętrznego | Ø 370 mm \| Wysokość: 520 mm |
| Właściwości pokrywy | Zdejmowana, z uchwytem<br>Można ją zawiesić z boku pojemnika |
| Kółka skrętne | 4 kółka skrętne |
| Właściwości | Z uchwytami bocznymi |
| wymiary | szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm |
| waga | 6,6 kg |

## Stojak na worki na śmieci 120L

860015 | UVP* 466,- PLN | GTIN 4015613802176

| | |
|---|---|
| Przystosowane do | Worki na śmieci 120 litrów |
| Wersja | Wieszak<br>Zamknięcie z gumą napinającą<br>Powierzchnia do odkładania worków na śmieci |
| Obsługa | Mechanizm naciskowy (przycisk nożny) |
| Kółka skrętne | 2 kółka skrętne z blokadami |
| Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| Nie wchodzi w zakres dostawy | Worek na śmieci |
| wymiary | szer. 590 x gł. 500 x wys. 955 mm |
| waga | 4,4 kg |

Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wywrzeć piorunujące wrażenie!

# WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA

## Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773346

173278 UVP* 333,- PLN

## Intensywny środek czyszczący F1L

- Przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp., czyszczenie frytownic, Szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353

173280 UVP* 368,- PLN

## Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339

173276 UVP* 215,- PLN

## Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872

173074 UVP* 192,- PLN

## Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315

173270 UVP* 333,- PLN

## Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895

173271 UVP* 348,- PLN

## Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925

173279 UVP* 450,- PLN

## Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piece konwekcyjno-parowe z programem nabłyszczania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901

173272 UVP* 360,- PLN

## Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322

173277 UVP* 203,- PLN

## Słupek do dezynfekcji D1 1170

**825024** UVP* 661,- PLN GTIN 4015613758510

Słupek do dezynfekcji to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu i tacce ociekowej – gwarantuje doskonałą higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do: Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W; Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy
- Skład zestawu montażowego: 1 cokół; 1 słupek
- W zestawie: Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Dozownik dezynfekcyjny; Tacka ociekowa
- wymiary: szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 170 mm
- waga: 7,4 kg

## Słupek higieniczny DH1 1460

**850021** UVP* 583,- PLN GTIN 4015613758466

Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekcyjnemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje optymalną higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do: Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W; Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W; Bartscher Dyspenser rękawiczek K10
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy
- Skład zestawu montażowego: 1 słupek; 1 cokół
- W zestawie: Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Dozownik dezynfekcyjny; Tacka ociekowa; Dyspenser rękawiczek
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 1 462 mm
- waga: 10,2 kg

## Dyspenser rękawiczek K10

W gastronomii, hotelarstwie, na stacji benzynowej, w codziennej pielęgnacji czy w szpitalu... dyspenser rękawiczek można w prosty sposób zamontować na ścianie w strefie wejściowej lub na stanowiskach pracy. Wbudowana sprężyna zapewnia bezpieczne mocowanie, a także umożliwia zastosowanie mniejszych kartonów.

- Przystosowane do: Rękawiczki jednorazowego użytku w standardowym kartonie
- Maks. wymiary kartonu: szer. 250 x głęb. 130 x wys. 78 mm

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dyspenser rękawiczek K10 | 1 karton | szer. 130 x gł. 80 x wys. 251 mm | 0,77 kg | 850023 | 168,- PLN | 4015613758442 |
| Dyspenser rękawiczek K20 | 2 kartony | szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm | 1,2 kg | 850024 | 192,- PLN | 4015613758688 |
| Dyspenser rękawiczek K30 | 3 kartony | szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm | 1,7 kg | 850025 | 231,- PLN | 4015613758695 |





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Słupek do dezynfekcji XS1 480

**850029** UVP* 544,- PLN GTIN 4015613771182

STAINLESS STEEL

Na stole, ladzie lub zamontowany na ścianie – dzięki wąskiej konstrukcji słupek do dezynfekcji z tacką ociekową można umieścić praktycznie wszędzie. Dostępny opcjonalnie dozownik dezynfekcyjny stanowi uzupełnienie zestawu higienicznego.

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W |
| • Dozownik dezynfekcyjny | Tak |
| • Zintegrowana tacka odciekowa | Tak |
| • właściwości | Wstępnie przygotowane otwory do montażu ściennego |
| • W zestawie | Wyjmowana tacka ociekowa |
| | Materiał mocujący |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Dozownik dezynfekcyjny |
| • wymiary | szer. 195 x gł. 235 x wys. 470 mm |
| • waga | 2,7 kg |

## Słupek do dezynfekcji XS2 520

**850036** UVP* 505,- PLN GTIN 4015613771199

Na stole, ladzie lub zamontowany na ścianie – dzięki wąskiej konstrukcji słupek do dezynfekcji z tacką ociekową można umieścić praktycznie wszędzie. Dostępny opcjonalnie dozownik dezynfekcyjny stanowi uzupełnienie zestawu higienicznego, który wyróżnia elegancki design.

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | Bartscher Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W |
| • Materiał | Stal |
| | Powlekane proszkowo |
| • Dozownik dezynfekcyjny | Tak |
| • Zintegrowana tacka odciekowa | Tak |
| • właściwości | Wstępnie przygotowane otwory do montażu ściennego |
| • W zestawie | Wyjmowana tacka ociekowa |
| | Materiał mocujący |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Dozownik dezynfekcyjny |
| • wymiary | szer. 195 x gł. 185 x wys. 520 mm |
| • waga | 2,9 kg |

## Słupek do dezynfekcji D2 1400

**850038** UVP* 857,- PLN GTIN 4015613771229

Higiena rąk to podstawa zawsze i wszędzie. Dzięki przenośnemu słupkowi do dezynfekcji opcjonalnie dostępny dozownik dezynfekcyjny można umieścić w dowolnym miejscu w strefie wejściowej.

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | Bartscher Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy |
| • Skład zestawu montażowego | 1 cokół |
| | 1 słupek |
| • Materiał | Stal |
| | Powlekane proszkowo |
| • Dozownik dezynfekcyjny | Tak |
| • Zintegrowana tacka odciekowa | Tak |
| • właściwości | 4 wstępnie przygotowane otwory w stopie |
| | Wyjmowana tacka ociekowa |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Dozownik dezynfekcyjny |
| • wymiary | szer. 220 x gł. 225 x wys. 1 400 mm |
| • waga | 9,4 kg |

## Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W

0,9 L

Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwkładowym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Polipropylen |
| • Nadaje się do butelek euro | 1000 ml |
| • Kontrola poziomu napełnienia | Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego |
| • Obsługa | Obsługa jedną ręką<br>Obsługa łokciem<br>Ręcznie |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Napełnianie |

850048

▶ Możliwość zamknięcia

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W | 0,9 litra | szer. 95 mm<br>gł. 225 mm<br>wys. 310 mm | 0,67 kg | 850019 | 153,- PLN | 4015613704746 |
| Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W | 1 litr | szer. 93 mm<br>gł. 200 mm<br>wys. 330 mm | 0,83 kg | 850048 | 293,- PLN | 4015613761909 |

## Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027 UVP* 348,- PLN GTIN 4015613759012

1 L

Dozownik dezynfekcyjny – dzięki czujnikowi podczerwieni – zapewnia bezdotykową dezynfekcję rąk, która jest wyjątkowo higieniczna i łatwa dla użytkownika. Regulowane dozowanie umożliwia stosowanie wszelkich środków do dezynfekcji rąk w płynie przy zachowaniu wysokiej ekonomiczności.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Pojemność | 1 litr |
| • Obsługa | Bezdotykowa (czujnik podczerwieni) |
| • Kontrola poziomu napełnienia | Wziernik |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • W zestawie | 1 klucz<br>Materiał mocujący |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Baterie<br>Napełnianie |
| • wymiary | szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm |
| • waga | 0,73 kg |

▶ Dozowanie:
▶ możliwość 2-stopniowej regulacji
▶ 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml

▶ Możliwość zamknięcia





*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Wyposażenie dodatkowe

### SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

173084 UVP* 661,- PLN

### Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowane do:
  Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
  Dozownik mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- wymiary: szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431

850018 UVP* 74,- PLN

## Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007 UVP* 129,- PLN GTIN 4015613536965

CNS

1 L

Wygodne użytkowanie, niezawodność i ponadczasowy design

| | |
|---|---|
| • Pojemność | 1 l |
| • Kontrola poziomu napełnienia | Wziernik |
| • Obsługa | Ręcznie |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Napełnianie |
| • wymiary | szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm |
| • waga | 0,5 kg |

## Dozownik mydła PS 0,9L-W

0,9 L

Do higienicznego pobierania powszechnie dostępnych płynów dzięki obsłudze jedną ręką lub łokciem

| | |
|---|---|
| • Nadaje się do butelek euro | 1000 ml |
| • Kontrola poziomu napełnienia | Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego |
| • Obsługa | Obsługa jedną ręką<br>Obsługa łokciem<br>Ręcznie |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Napełnianie |

▶ Możliwość zamknięcia

| | Materiał | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Dozownik mydła PS 0,9L-W** | Aluminium | 0,9 l | szer. 95 mm<br>gł. 222 mm<br>wys. 330 mm | 0,65 kg | 850008 | 149,- PLN | 4015613588599 |
| **Dozownik mydła PS 1L-W** | Aluminium<br>Polipropylen | 1 l | szer. 93 mm<br>gł. 200 mm<br>wys. 330 mm | 0,84 kg | 850049 | 293,- PLN | 4015613762302 |

## Podajnik do ręczników papierowych ILZF20

**850057** UVP* 153,- PLN GTIN 4015613829005

STAINLESS STEEL

Osuszanie rąk z zachowaniem maksymalnej higieny dla każdego. Dozownik ręczników papierowych można szybko i łatwo wyposażyć w składane ręczniki papierowe w standardowych formatach. Niezależnie od tego, czy chodzi o restauracje, bary, zmywalnie czy branżę hotelarską, dozownik ręczników papierowych jest używany, a ręczniki papierowe są usuwane kawałek po kawałku.

| | |
|---|---|
| • Zagięcia papieru | Składanie naprzemienne<br>Składanie w zygzak<br>Składanie warstwowe<br>Można stosować typowe ręczniki składane |
| • Kontrola poziomu napełnienia | Otwór z przodu |
| • Właściwości | Wyposażanie od góry |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Napełnianie |
| • wymiary | szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm |
| • waga | 0,99 kg |

## Podajnik do ręczników papierowych ILZF10

**850006** UVP* 264,- PLN GTIN 4015613536958

CNS

Zapewnia proste i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych. Dozownik wyposażony w standardowe ręczniki składane doskonale nadaje się do zastosowań w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach, a także w firmach.

| | |
|---|---|
| • Zagięcia papieru | Można stosować typowe ręczniki składane<br>Składanie naprzemienne<br>Składanie warstwowe<br>Składanie w zygzak |
| • Kontrola poziomu napełnienia | Szczelina do kontroli napełnienia |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Właściwości | Uzupełnianie przez przednią klapę |
| • W zestawie | Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe) |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Napełnianie |
| • wymiary | szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm |
| • waga | 1,9 kg |

## Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

**850000** UVP* 372,- PLN GTIN 4015613459592

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Temperatura powietrza | Ok. 60 °C |
| • Wydajność powietrza | 53 l / sek. |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • W zestawie | 1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie<br>Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 2,1 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm |
| • waga | 2,6 kg |



*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011 | UVP* 818,- PLN | GTIN 4015613710259

Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk zczujnikiem podczerwieni isystemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona wwysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Temperatura powietrza | Ok. 80 °C |
| • Wydajność powietrza | 31,67 l / sek. |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • Czas suszenia maks. | Ok. 60 sekund |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 1,35 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm |
| • waga | 3,6 kg |

## Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001 | UVP* 1 053,- PLN | GTIN 4015613482019

| | |
|---|---|
| • Temperatura powietrza | Ok. 60 °C |
| • Wydajność powietrza | 58 l / sek. |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • Czas suszenia maks. | Ok. 60 sekund |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 2,3 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm |
| • waga | 4,8 kg |

## Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

850002 | UVP* 3 009,- PLN | GTIN 4015613610665

Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne<br>Lakierowana |
| • Temperatura powietrza | Równe temperaturze otoczenia |
| • Wydajność powietrza | 47 l / sek. |
| • Czas suszenia maks. | Ok. 30 sekund |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 1,8 kW \| 230 V \| 50 Hz |
| • wymiary | szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm |
| • waga | 10,2 kg |

## Oczyszczacz powietrza w pomieszcz. W4000

850200 | UVP* 775,- PLN | GTIN 4015613769356

Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m³/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.

| | |
|---|---|
| • Przystosowane do | Pomieszczenia do 40 m² |
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Ilość filtrów | 1 |
| • Maksymalna wydajność powietrza | 400 m³/h |
| • Możliwość regulacji ilości powietrza | 3 stopnie |
| • Czyszczenie powietrzem | Z użyciem światła UV |
| • Czujnik jakości powietrza | Tak |
| • Wskaźnik jakości powietrza | Wyświetlacz cyfrowy<br>Pierścień świetlny LED, różne kolory |
| • ustawianie czasu | 2, 4 lub 8 godzin |
| • Moc przyłączeniowa | 0,05 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 300 x gł. 270 x wys. 565 mm |
| • waga | 5 kg |

### Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536

850210 | UVP* 153,- PLN

▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
▶ Wyświetlacz cyfrowy
▶ Pierścień świetlny LED, różne kolory

## Osłona higieniczna 1000PGLD

Przy kasie, w recepcji, kiosku lub barze szybkiej obsługi, jak i podczas rozmów z klientami w branży usługowej – złożenie i ustawienie osłony higienicznej zajmuje dosłownie chwilę, a dzięki okienku jej zastosowanie jest jeszcze bardziej uniwersalne.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Pleksiglas |
| • Wersja | Z okienkiem<br>Przezroczyste<br>Zaokrąglone narożniki<br>Z 2 nóżkami (szkło akrylowe), możliwość zamocowania w 2 pozycjach<br>Osłona przystosowana do montażu sufitowego (otwory) |
| • Przystosowane do | Witryny (strefa stojąca)<br>Stoły (strefa siedząca)<br>do montażu sufitowego |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |

▶ Z praktycznym okienkiem
▶ wymiary: szer. 250 x wys. 120 mm

▶ Materiał osłony higienicznej
▶ szkło akrylowe

▶ Z 2 nóżkami
▶ szkło akrylowe
▶ możliwość zamocowania w 2 pozycjach

| | Wymiary okienka | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1000PGLD | szer. 250 x wys. 120 mm | szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 900 mm | 4,6 kg | 850033 | 505,- PLN | 4015613759715 |
| 1500PGLD | Szer. 400 x wys. 200 mm | szer. 1 500 x gł. 300 x wys. 900 mm | 8,5 kg | 850035 | 775,- PLN | 4015613761336 |

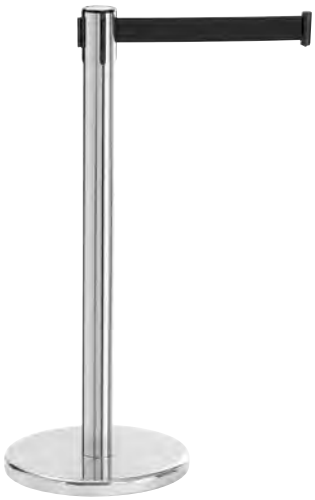




*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Stojak odgradzający 1800

603101 | UVP* 176,- PLN | GTIN 4015613757865



STAINLESS STEEL

Poręczny stojak odgradzający dla większego bezpieczeństwa i porządku – taśma odgradzająca o długości 1,8 metra, 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa zapewnią bezpieczne, uniwersalne i dopasowane do indywidualnych potrzeb zastosowanie w każdym miejscu.

| | |
|---|---|
| • Wersja | Urządzenie stojące |
| • Materiał taśmy | Nylon |
| • Długość taśmy | 1,8 m |
| • Automatyczne zwijanie taśmy | Tak |
| • Liczba elementów mocowania taśmy | 3 |
| • Zamek bezpieczeństwa | Tak |
| • właściwości | Rozwijana taśma<br>Rozmiar nogi: Ø 360 mm |
| • Ważna wskazówka | Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000 |
| • wymiary | szer. 360 x gł. 360 x wys. 915 mm |
| • waga | 6,4 kg |

▶ Taśma odgradzająca w wersji stojącej

▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ długość: 1,8 metra
▶ kolor: czarny

▶ 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej

▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

## Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000

STAINLESS STEEL

Do wykorzystania zarówno jako system kierowania ruchem osób na lotniskach lub eventach, jak i do odgradzania poszczególnych stref w supermarketach, na stacjach benzynowych oraz w branży gastronomicznej. Bezpieczne użytkowanie zapewnia taśma odgradzająca o długości 2 / 3 metrów, 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa.

| | |
|---|---|
| • Wersja | Montaż ścienny |
| • Materiał taśmy | Nylon |
| • Automatyczne zwijanie taśmy | Tak |
| • Liczba elementów mocowania taśmy | 2 |
| • Zamek bezpieczeństwa | Tak |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Materiał mocujący |
| • Ważna wskazówka | Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000 |

▶ Taśma odgradzająca do montażu ściennego

▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ kolor: czarny

▶ 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej

▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

| | Długość taśmy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2000 | 2 m | szer. 90 x gł. 115 x wys. 126 mm | 0,45 kg | 603102 | 90,- PLN | 4015613757889 |
| 3000 | 3 m | szer. 91 x gł. 115 x wys. 132 mm | 0,47 kg | 603103 | 98,- PLN | 4015613757896 |

# Lampy owadobójcze

## Lampa owadobójcza IV-48

**300351** | UVP* 333,- PLN | GTIN 4015613762371

Niechemiczna lampa owadobójcza do pomieszczeń wyróżnia się dużym promieniem działania oaz trwałą i oszczędną technologią LED.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Promień działania | ok. 15 m |
| • Napięcie siatki | 4.000 V |
| • Wydajność świetlna | 13 W, UV-A-LED |
| • Wersja | Urządzenie sufitowe<br>Urządzenie stojące |
| • Ważna wskazówka | Zawieszka przystosowana do montażu sufitowego, łańcuszek nie znajduje się w zestawie |
| • Moc przyłączeniowa | 0,01 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 485 x gł. 100 x wys. 263 mm |
| • waga | 1,9 kg |

▶ Oszczędna praca dzięki nowoczesnej technologii LED
▶ Moc światła: 13 W, UV-A-LED

▶ Łatwe czyszczenie
▶ Łatwo wyjmowana szuflada

▶ Wersja:
▶ urządzenie sufitowe
▶ urządzenie stojące



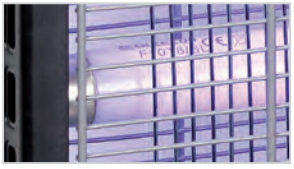


*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# Lampa owadobójcza IV-22

Owady są zabijane prądem elektrycznym i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady – bez użycia chemii.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Napięcie siatki: 2.000 - 2.200 V
- Wersja: Urządzenie sufitowe, Urządzenie stojące
- W zestawie: 1 łańcuch



| | Promień działania | Wydajność świetlna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IV-22 | 6-8 m | 2 x 6 W, świetlówka UV-A | 0,024 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 265 mm gł. 95 mm wys. 265 mm | 2,1 kg | 300306 | 192,- PLN | 4015613534138 |
| IV-36 | 10 m | 2 x 10 W, świetlówka UV-A | 0,033 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 390 mm gł. 95 mm wys. 305 mm | 2,8 kg | 300314 | 297,- PLN | 4015613534152 |
| IV-65 | 12 m | 2 x 20 W, świetlówka UV-A | 0,045 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 645 mm gł. 100 mm wys. 365 mm | 3,7 kg | 300317 | 399,- PLN | 4015613534169 |

## Wyposażenie dodatkowe

### Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336 UVP* 20,- PLN

### Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334 UVP* 23,- PLN

### Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 588 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337 UVP* 31,- PLN

## Pułapka na owady IF-50

300370 | UVP* 231,- PLN | GTIN 4015613807171

Wykonana ze stali szlachetnej, wysokiej jakości pułapka na owady może być używana jako urządzenie stojące lub montowane na ścianie – całkowicie według potrzeb. Połączenie świetlówki UV-A i folii przylepnej usuwa owady cicho, oszczędnie i skutecznie.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Szczotkowane |
| • Promień działania | 5 m |
| • Wydajność świetlna | 1 x 7 W, świetlówka UV-A |
| • W zestawie | 1 folia przylepna |
| • Wersja | Urządzenie stojące<br>Montaż ścienny |
| • Moc przyłączeniowa | 0,007 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 235 x gł. 115 x wys. 305 mm |
| • waga | 0,72 kg |

### Folia przylepna IF-50

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 240 x gł. 1 x wys. 265 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372 | UVP* 59,- PLN

### Świetlówka UV-A 7 W

- Wydajność świetlna: 1 x 7 W / UV-A
- wymiary: szer. 54 x gł. 54 x wys. 170 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371 | UVP* 59,- PLN

## Pułapka na owady IF-92

300323 | UVP* 270,- PLN | GTIN 4015613655413

Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się przed nim folii przylepnej.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal<br>Lakierowana |
| • Promień działania | 9 m |
| • Wydajność świetlna | 1 x 20 W, źródło światła UV-A |
| • Wersja | Montaż ścienny |
| • W zestawie | 1 folia przylepna<br>Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 0,02 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm |
| • waga | 1,4 kg |

### Folia klejąca IF-92

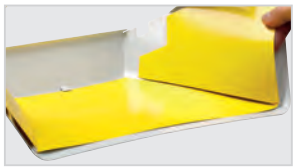
- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613659183

300326 | UVP* 74,- PLN

### Świetlówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328 | UVP* 55,- PLN







*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Pułapka na owady IF-150

300350 | UVP* 309,- PLN | GTIN 4015613762357

Bezgłośna i higieniczna pułapka na owady o dużym promieniu działania przyciąga owady dzięki światłu UV. Owady przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej, którą można łatwo wymienić.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Promień działania | ok. 15 m |
| • Wydajność świetlna | 1 x 36 W, świetlówka UV-A |
| • Wersja | Montaż ścienny |
| • W zestawie | 1 folia przylepna |
| • Moc przyłączeniowa | 0,036 kW \| 230 V \| 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm |
| • waga | 1,8 kg |

### Folia przylepna IF-150

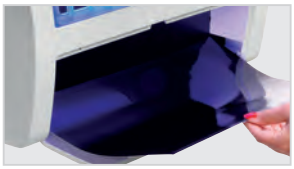
- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352 | UVP* 113,- PLN

### Świetlówka UV-A 36 W

- Wydajność świetlna: 36 W / UV-A
- wymiary: szer. 24 x gł. 416 x wys. 43 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353 | UVP* 43,- PLN



## Pułapka na owady IF-100

300321 | UVP* 567,- PLN | GTIN 4015613638195

Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Aluminium<br>Tworzywo sztuczne |
| • Promień działania | 10 m |
| • Wydajność świetlna | 2 x 15 W, świetlówka UV-A |
| • Wersja | Urządzenie stojące<br>Montaż ścienny |
| • W zestawie | 2 folie przylepne<br>Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 0,038 kW \| 230 V \| 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm |
| • waga | 2,4 kg |

### Folia przyl.IF-100

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322 | UVP* 110,- PLN

### Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 445 x wys. 25 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325 | UVP* 29,- PLN

## Suszarka hotelowa 1600S

W pokojach hotelowych, pensjonatach, schroniskach młodzieżowych lub w kajutach – dzięki eleganckiemu, czarnemu designowi suszarka hotelowa wzbogaci wystrój każdego wnętrza. Długi przewód spiralny zapewnia wysoką elastyczność przy wyborze miejsca do montażu na ścianie.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Regulacja strumienia powietrza: 3-stopniowo
- Regulacja temperatury: Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza
- Powietrze zimne: Tak
- Klasa ochrony: 2
- Przycisk wł./wył.: Tak
- Na uchwycie
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: Materiał mocujący
- Uchwyt ścienny
- Moc przyłączeniowa: 1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | Gniazdo golarki | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Suszarka hotelowa 1600S | nie | szer. 245 mm<br>gł. 185 mm<br>wys. 110 mm | 0,8 kg | 850041 | 164,- PLN | 4015613761572 |
| Suszarka hotelowa 1600SR | Tak | szer. 265 mm<br>gł. 205 mm<br>wys. 105 mm | 1,2 kg | 850042 | 176,- PLN | 4015613761589 |

## Urządzenie do czyszczenia butów

120109 | UVP* 489,- PLN | GTIN 4015613544328

Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku

- Materiał: Stal
- Powlekane proszkowo
- Skład wyposażenia: 3 cichobieżne szczotki obrotowe
- 1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń
- 2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów
- Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)
- Uchwyt do noszenia: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
- waga: 6,4 kg

### Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101 | UVP* 270,- PLN

*UVP= Sugerowana cena detaliczna – Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży | Zmiany techniczne zastrzeżone.

# SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW


| Nr art. | Strona |
|---|---|
| **0** | |
| 099985 | 276 |
| 099989 | 273 |
| 099996 | 273 |
| **1** | |
| 100047 | 173 |
| 100048 | 173 |
| 100054 | 173 |
| 100058 | 173 |
| 100061 | 172 |
| 100062 | 172 |
| 100067 | 172 |
| 100080 | 352 |
| 100082 | 254 |
| 100083 | 254 |
| 100085 | 352 |
| 100197 | 155 |
| 100211 | 156 |
| 100273 | 155 |
| 100282 | 154 |
| 100292 | 155 |
| 100373 | 154 |
| 100374 | 154 |
| 100404 | 71 |
| 100405 | 71 |
| 100406 | 71 |
| 100407 | 71 |
| 100408 | 71 |
| 100412 | 84 |
| 100413 | 84 |
| 100416 | 84 |
| 100417 | 84 |
| 100425 | 84 |
| 100426 | 84 |
| 100427 | 84 |
| 100428 | 84 |
| 100440 | 400 |
| 100441 | 400 |
| 100442 | 400 |
| 100445 | 400 |
| 100446 | 400 |
| 100447 | 400 |
| 100448 | 400 |
| 100449 | 400 |
| 100450 | 400 |
| 100451 | 400 |
| 100452 | 400 |
| 100453 | 400 |
| 100454 | 400 |
| 100456 | 400 |
| 100457 | 400 |
| 100524 | 100 |
| 100528 | 100 |
| 100532 | 100 |
| 100533 | 126 |
| 100534 | 99 |
| 100611 | 13 |
| 100925 | 103 |
| 100927 | 105 |
| 100928 | 105 |
| 101094 | 272 |
| 101402 | 119 |
| 101404 | 119 |
| 1014113 | 119 |
| 101412 | 119 |
| 101413 | 119 |
| 101419 | 119 |
| 101530 | 118 |
| 101533 | 118 |
| 101535 | 118 |
| 101546 | 96 |
| 101547 | 97 |
| 101548 | 96 |
| 101552 | 96 |
| 101554 | 97 |
| 101560 | 118 |
| 101563 | 118 |
| 101565 | 118 |
| 101566 | 118 |
| 101607 | 119 |
| 101863 | 369 |
| 101864 | 368 |
| 101865 | 368 |
| 101866 | 368 |
| 101867 | 368 |
| 101868 | 369 |
| 101869 | 369 |
| 101915 | 366 |
| 101916 | 367 |
| 101917 | 367 |
| 101918 | 161 |
| 101923 | 366 |
| 101929 | 161 |
| 101932 | 102 |
| 101933 | 367 |
| 101939 | 367 |
| 101954 | 368 |
| 101955 | 368 |
| 101956 | 368 |
| 101957 | 368 |
| 103063 | 198 |
| 103064 | 198 |
| 103065 | 197 |
| 103067 | 198 |
| 103069 | 197 |
| 103076 | 199 |
| 103079 | 199 |
| 103122 | 198 |
| 104049 | 255 |
| 104050 | 255 |
| 104304 | 255 |
| 104306 | 255 |
| 1043613 | 157 |
| 1043623 | 157 |
| 104457 | 157 |
| 104458 | 157 |
| 104500 | 157 |
| 104501 | 157 |
| 104523 | 256 |
| 104538 | 256 |
| 104548 | 256 |
| 104583 | 256 |
| 104593 | 256 |
| 104609 | 253 |
| 104636 | 253 |
| 104904 | 134 |
| 104906 | 134 |
| 104907 | 134 |
| 104913 | 134 |
| 104922 | 149 |
| 104923 | 149 |
| 1051403 | 56 |
| 1051503 | 56 |
| 1051603 | 56 |
| 105198 | 57 |
| 1051993 | 57 |
| 1052103 | 58 |
| 1052303 | 58 |
| 1053103 | 58 |
| 105321 | 133 |
| 105325 | 55 |
| 105343 | 55 |
| 1054503 | 57 |
| 1054513 | 56 |
| 105452 | 56 |
| 105453 | 56 |
| 1054603 | 57 |
| 105731 | 147 |
| 105732 | 144 |
| 1057503 | 132 |
| 105760 | 140 |
| 105761 | 140 |
| 105762 | 140 |
| 105763 | 140 |
| 105764 | 54 |
| 105765 | 54 |
| 105769 | 140 |
| 105770 | 140 |
| 105780 | 73 |
| 105800 | 143 |
| 105804 | 17 |
| 105817 | 55 |
| 105820 | 135 |
| 105821 | 138 |
| 105827 | 136 |
| 105829 | 139 |
| 105837 | 138 |
| 105840 | 144 |
| 105843 | 137 |
| 105843S | 137 |
| 105848 | 135 |
| 1058503 | 132 |
| 105854 | 139 |
| 105858 | 139 |
| 105859 | 138 |
| 105860 | 136 |
| 105862 | 142 |
| 105864 | 194 |
| 105865 | 194 |
| 105866 | 196 |
| 105867 | 194 |
| 105868 | 194 |
| 105871 | 146 |
| 105872 | 146 |
| 105873 | 146 |
| 105874 | 146 |
| 105890 | 147 |
| 105893 | 141 |
| 105922 | 141 |
| 105926 | 137 |
| 105927 | 135 |
| 105929 | 145 |
| 105936S | 136 |
| 1059503 | 132 |
| 105978 | 143 |
| 105981 | 145 |
| 105984 | 142 |
| 105985 | 142 |
| 105986 | 144 |
| 105991 | 137 |
| 105991S | 137 |
| 105994 | 143 |
| 105995 | 143 |
| 105996 | 195 |
| 105997 | 145 |
| 105999 | 132 |
| 1061533 | 128 |
| 1061933 | 128 |
| 106202 | 129 |
| 106206 | 129 |
| 106210 | 129 |
| 106217 | 128 |
| 106219 | 128 |
| 1062213 | 129 |
| 106228 | 129 |
| 106229 | 129 |
| 1062303 | 129 |
| 1062503 | 129 |
| 106576 | 84 |
| 107273 | 65 |
| 107274 | 65 |
| 107276 | 65 |
| 107277 | 65 |
| 107278 | 65 |
| 107279 | 65 |
| 107289 | 65 |
| 107290 | 64 |
| 107291 | 65 |
| 107300 | 64 |
| 107301 | 62 |
| 107302 | 63 |
| 107303 | 63 |
| 107304 | 63 |
| 107305 | 63 |
| 107306 | 63 |
| 107307 | 63 |
| 107308 | 63 |
| 107309 | 63 |
| 107310 | 63 |
| 109251 | 278 |
| 109325 | 272 |
| 109326 | 272 |
| 109327 | 272 |
| 109329 | 272 |
| 109330 | 282 |
| 109342 | 276 |
| 109343 | 276 |
| 109344 | 276 |
| 109349 | 277 |
| 109470 | 285 |
| 109472 | 285 |
| 109474 | 285 |
| 109518 | 273 |
| 109547 | 273 |
| 109559 | 278 |
| 109562 | 273 |
| 109640 | 266 |
| 109641 | 266 |
| 109688 | 272 |
| 109740 | 279 |
| 109741 | 279 |
| 109742 | 279 |
| 109743 | 279 |
| 109745 | 280 |
| 109746 | 280 |
| 109747 | 280 |
| 109749 | 280 |
| 109847 | 305 |
| 109848 | 305 |
| 109849 | 305 |
| 109857 | 304 |
| 109864 | 305 |
| 109865 | 300 |
| 109877 | 286 |
| 109878 | 286 |
| 109879 | 304 |
| 109881 | 304 |
| 109884 | 285 |
| 109885 | 285 |
| 109886 | 286 |
| 109887 | 286 |
| 109888 | 286 |
| 109889 | 285 |
| 109898 | 304 |
| 109940 | 279 |
| 109952 | 285 |
| 109960 | 279 |
| 110036 | 24 |
| 110159 | 236 |
| 110256 | 203 |
| 110257 | 203 |
| 110270 | 214 |
| 110271 | 214 |
| 110272 | 214 |
| 110273 | 214 |
| 110274 | 214 |
| 110275 | 215 |
| 110276 | 215 |
| 110278 | 215 |
| 110279 | 215 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 110311 | 272 | 110884 | 205 | 114296 | 188 | 1152273 | 21 | 117921 | 92 | 120349 | 378 |
| 110312 | 272 | 110884MA | 205 | 114356 | 192 | 1152293 | 21 | 117922 | 89 | 120350 | 378 |
| 110317 | 272 | 110885 | 206 | 114357 | 192 | 115245 | 19 | 117923 | 91 | 120351 | 379 |
| 110318 | 272 | 110885MA | 206 | 114360 | 193 | 115805 | 17 | 117925 | 94 | 120352 | 379 |
| 110335 | 213 | 110886 | 207 | 114361 | 193 | 116005 | 80 | 117926 | 94 | 120353 | 378 |
| 110350 | 260 | 110886MA | 207 | 114362 | 193 | 116009 | 80 | 117927 | 94 | 120358 | 379 |
| 110360 | 262 | 110887 | 207 | 114366 | 193 | 116011 | 80 | 117928 | 94 | 120400 | 375 |
| 110361 | 262 | 110887MA | 207 | 114367 | 195 | 116012 | 81 | 117930 | 93 | 120558 | 407 |
| 110362 | 262 | 110888 | 208 | 114371 | 192 | 116016 | 81 | 117931 | 93 | 120578 | 151 |
| 110400 | 260 | 110888MA | 208 | 115005 | 18 | 116019 | 81 | 117932 | 93 | 120579 | 151 |
| 110410 | 216 | 110894 | 206 | 115007 | 18 | 116111 | 83 | 117933 | 93 | 120582 | 151 |
| 110414 | 216 | 110894MA | 206 | 115058 | 17 | 116299V | 80 | 117934 | 93 | 120599 | 151 |
| 110420 | 216 | 110903 | 208 | 115059 | 17 | 116550 | 74 | 117935 | 92 | 120709 | 391 |
| 110422 | 216 | 110904 | 209 | 115069 | 81 | 116622 | 75 | 117936 | 92 | 120710 | 391 |
| 110431 | 284 | 110905 | 209 | 115071 | 81 | 116726 | 75 | 117937 | 92 | 120751 | 66 |
| 110432 | 284 | 111678 | 266 | 115075 | 81 | 116728 | 75 | 117938 | 92 | 120752 | 67 |
| 110434 | 284 | 111680 | 266 | 115076 | 83 | 116731 | 75 | 117939 | 93 | 120753 | 67 |
| 110435 | 284 | 112020 | 24 | 115079 | 81 | 117002 | 83 | 117940 | 93 | 120758 | 66 |
| 110436 | 284 | 112021 | 24 | 115083 | 71 | 117051 | 80 | 117941 | 93 | 120770 | 67 |
| 110437 | 284 | 112022 | 24 | 115084 | 71 | 117052 | 80 | 117945 | 86 | 120773 | 66 |
| 110438 | 407 | 112023 | 24 | 115085 | 73 | 117053 | 80 | 117946 | 86 | 120774 | 67 |
| 110461 | 264 | 112025 | 24 | 115086 | 71 | 117100 | 83 | 117947 | 92 | 120775 | 66 |
| 110462 | 264 | 112026 | 24 | 115090 | 18 | 117262 | 82 | 117948 | 86 | 120776 | 67 |
| 110463 | 264 | 112030 | 24 | 115095 | 18 | 117263 | 82 | 120109 | 424 | 120777 | 67 |
| 110500 | 260 | 112031 | 24 | 115099 | 19 | 117264 | 82 | 120178 | 383 | 120789 | 68 |
| 110530 | 262 | 112035 | 24 | 1151023 | 18 | 117265 | 82 | 120198 | 383 | 120792 | 83 |
| 110531 | 262 | 112081 | 191 | 1151033 | 18 | 117623 | 76 | 120302 | 377 | 120840 | 380 |
| 110532 | 262 | 112101 | 191 | 115107 | 21 | 117650 | 77 | 120307 | 377 | 120879 | 69 |
| 110540 | 264 | 112121 | 24 | 115108 | 21 | 117672 | 79 | 120308 | 377 | 121782 | 74 |
| 110541 | 264 | 112122 | 191 | 115109 | 21 | 117712 | 80 | 120309 | 377 | 122150 | 397 |
| 110542 | 264 | 112141 | 191 | 115111 | 23 | 117723 | 78 | 120310 | 377 | 122151 | 397 |
| 110625 | 281 | 112161 | 191 | 115112 | 23 | 117725 | 76 | 120311 | 377 | 122152 | 398 |
| 110626 | 281 | 112181 | 191 | 115113 | 23 | 117727 | 76 | 120312 | 377 | 122153 | 398 |
| 110630 | 281 | 112201 | 191 | 115114 | 24 | 117730 | 76 | 120313 | 377 | 122160 | 397 |
| 110644 | 268 | 114000 | 190 | 1151143 | 17 | 117731 | 78 | 120314 | 377 | 122161 | 397 |
| 110645 | 268 | 114001 | 190 | 115115 | 22 | 117741 | 78 | 120315 | 377 | 122162 | 398 |
| 110666 | 270 | 114002 | 190 | 115116 | 23 | 117761 | 77 | 120316 | 377 | 122163 | 398 |
| 110668 | 270 | 114003 | 190 | 115120 | 21 | 117762 | 77 | 120325 | 376 | 122180 | 397 |
| 110677 | 274 | 114004 | 190 | 115129 | 171 | 117763 | 77 | 120327 | 378 | 122181 | 397 |
| 110690 | 275 | 114005 | 190 | 115131 | 95 | 117764 | 79 | 120328 | 376 | 122190 | 397 |
| 110691 | 275 | 114006 | 190 | 115133 | 95 | 117765 | 79 | 120331 | 378 | 122191 | 397 |
| 110692 | 275 | 114258 | 189 | 115137 | 19 | 117766 | 79 | 120332 | 378 | 122192 | 398 |
| 110693 | 275 | 114263 | 189 | 115138 | 23 | 117781 | 78 | 120333 | 379 | 122193 | 398 |
| 110694 | 275 | 114267 | 188 | 115141 | 19 | 117900 | 89 | 120334 | 379 | 122212 | 398 |
| 110765 | 274 | 114270 | 188 | 115155 | 20 | 117901 | 89 | 120337 | 379 | 122213 | 398 |
| 110872 | 248 | 114271 | 187 | 115157 | 20 | 117902 | 89 | 120338 | 379 | 122222 | 397 |
| 110873 | 248 | 114272 | 189 | 1151580 | 20 | 117905 | 91 | 120339 | 379 | 122223 | 397 |
| 110874 | 248 | 114273 | 187 | 1151583 | 20 | 117906 | 91 | 120341 | 379 | 122240 | 397 |
| 110881 | 204 | 114274 | 187 | 1151593 | 20 | 117907 | 91 | 120342 | 379 | 122241 | 397 |
| 110881MA | 204 | 114275 | 187 | 115204 | 22 | 117910 | 87 | 120344 | 378 | 122250 | 398 |
| 110882 | 204 | 114277 | 187 | 115205 | 22 | 117911 | 87 | 120345 | 379 | 122251 | 398 |
| 110882MA | 204 | 114278 | 187 | 1152103 | 22 | 117912 | 87 | 120346 | 379 | 122280 | 398 |
| 110883 | 205 | 114279 | 187 | 1152113 | 22 | 117913 | 87 | 120347 | 379 | 122281 | 398 |
| 110883MA | 205 | 114282 | 188 | 1152263 | 21 | 117920 | 92 | 120348 | 379 | 125502 | 183 |

| Nr art. | Strona |
|---|---|
| 125503 | 183 |
| 125504 | 183 |
| 125525 | 217 |
| 125526 | 217 |
| 125527 | 217 |
| 125540 | 218 |
| 125540V1 | 218 |
| 125540V2 | 218 |
| 125543 | 219 |
| 125543V1 | 219 |
| 125543V2 | 219 |
| 125544 | 219 |
| 125544V1 | 219 |
| 125544V2 | 219 |
| 125614 | 183 |
| 125624 | 183 |
| 125628 | 183 |
| 125631 | 184 |
| 125631V1 | 184 |
| 125631V2 | 184 |
| 125633 | 185 |
| 125633V1 | 185 |
| 125633V2 | 185 |
| 125634 | 185 |
| 125634V1 | 185 |
| 125634V2 | 185 |
| 130115 | 364 |
| 130116 | 364 |
| 130117 | 364 |
| 130118 | 364 |
| 130130 | 365 |
| 130131 | 365 |
| 130132 | 365 |
| 130133 | 365 |
| 130134 | 365 |
| 130135 | 365 |
| 130136 | 365 |
| 130137 | 365 |
| 130138 | 365 |
| 130140 | 365 |
| 130151 | 363 |
| 130152 | 363 |
| 130153 | 363 |
| 130154 | 363 |
| 130206 | 363 |
| 1311413 | 14 |
| 1311813 | 14 |
| 131306 | 12 |
| 131308 | 12 |
| 131413 | 12 |
| 131415 | 12 |
| 131418 | 12 |
| 131419 | 12 |
| 131425 | 12 |
| 1315113 | 13 |
| 131514 | 13 |
| 131515 | 13 |
| 1315213 | 13 |
| 1315563 | 10 |
| 1317003 | 13 |
| 131723 | 11 |
| 131734 | 11 |
| 1317433 | 11 |
| 1317463 | 11 |
| 131760 | 12 |
| 131764 | 10 |
| 131770 | 12 |
| 131800 | 11 |
| 131850 | 11 |
| 131905 | 13 |
| 131915 | 13 |
| 131924 | 15 |
| 131925 | 15 |
| 131926 | 15 |
| 131940 | 15 |
| 131944 | 15 |
| 131946 | 15 |
| 131954 | 15 |
| 132060 | 15 |
| 132115 | 14 |
| 132125 | 14 |
| 132255 | 14 |
| 132257 | 14 |
| 132260 | 108 |
| 132261 | 108 |
| 132262 | 108 |
| 132265 | 108 |
| 132266 | 108 |
| 132648 | 10 |
| 132870 | 10 |
| 133212 | 396 |
| 133264 | 84 |
| 135012 | 323 |
| 135022 | 163 |
| 135023 | 323 |
| 135026 | 323 |
| 135027 | 322 |
| 135028 | 257 |
| 135029 | 257 |
| 135102 | 322 |
| 135105 | 322 |
| 135108 | 322 |
| 135109 | 322 |
| 137100 | 163 |
| 137101 | 163 |
| 137201 | 164 |
| 137202 | 164 |
| 1500508 | 371 |
| 150121 | 148 |
| 150145 | 316 |
| 150146 | 318 |
| 150148 | 319 |
| 150151 | 320 |
| 150159 | 320 |
| 150176 | 320 |
| 150182 | 321 |
| 150184 | 316 |
| 150186 | 317 |
| 150187 | 318 |
| 150188 | 318 |
| 150189 | 320 |
| 150191 | 320 |
| 150193 | 321 |
| 150195 | 321 |
| 150197 | 317 |
| 150310 | 133 |
| 150320 | 133 |
| 150340 | 148 |
| 150528 | 152 |
| 150529 | 153 |
| 150533 | 152 |
| 150538 | 152 |
| 1505393 | 153 |
| 150606 | 51 |
| 150678 | 123 |
| 150687 | 84 |
| 150958 | 51 |
| 150959 | 53 |
| 150960 | 53 |
| 150981 | 315 |
| 150983 | 314 |
| 150990 | 315 |
| 150992 | 293 |
| 150993 | 293 |
| 150996 | 314 |
| 150997 | 314 |
| 151510 | 99 |
| 151512 | 99 |
| 151520 | 98 |
| 1519821 | 51 |
| 155670 | 53 |
| 1582011 | 52 |
| 1582051 | 52 |
| 1582101 | 52 |
| 1582201 | 52 |
| 158610 | 22 |
| 158612 | 23 |
| 158614 | 119 |
| 158615 | 119 |
| 158616 | 22 |
| 162500 | 115 |
| 162650 | 116 |
| 162651 | 116 |
| 162653 | 116 |
| 162826 | 113 |
| 162827 | 113 |
| 162900 | 115 |
| 162906 | 115 |
| 162910 | 115 |
| 162912 | 115 |
| 165103 | 110 |
| 165118 | 114 |
| 165119 | 114 |
| 165122 | 115 |
| 165521 | 111 |
| 165522 | 111 |
| 165523 | 111 |
| 165524 | 115 |
| 165525 | 115 |
| 165527 | 113 |
| 165528 | 111 |
| 165530 | 112 |
| 173031 | 208 |
| 173060 | 84 |
| 173074 | 272 |
| 173084 | 415 |
| 173270 | 273 |
| 173271 | 273 |
| 173272 | 273 |
| 173276 | 208 |
| 173277 | 289 |
| 173278 | 411 |
| 173279 | 80 |
| 173280 | 411 |
| 173282 | 300 |
| 173283 | 300 |
| 173284 | 67 |
| 173285 | 67 |
| 174050 | 385 |
| 174051 | 385 |
| 174052 | 385 |
| 174053 | 385 |
| 174054 | 385 |
| 174055 | 385 |
| 174056 | 385 |
| 174057 | 385 |
| 174058 | 385 |
| 174059 | 385 |
| 174060 | 385 |
| 174061 | 385 |
| 174062 | 385 |
| 174063 | 385 |
| 174064 | 385 |
| 174196 | 384 |
| 174221 | 384 |
| 174251 | 384 |
| 174276 | 384 |
| 174301 | 384 |
| 174302 | 386 |
| 174303 | 386 |
| 174304 | 386 |
| 174520 | 167 |
| 174600 | 71 |
| 181134 | 349 |
| 181137 | 349 |
| 190014 | 289 |
| 190015250 | 289 |
| 190031 | 297 |
| 190052 | 296 |
| 190060 | 300 |
| 190065 | 289 |
| 190068 | 300 |
| 190079 | 301 |
| 190080 | 295 |
| 190083 | 301 |
| 190085 | 301 |
| 190086 | 298 |
| 190087 | 300 |
| 190108 | 292 |
| 190114 | 292 |
| 190116 | 292 |
| 190117 | 292 |
| 190129 | 289 |
| 190133 | 292 |
| 190139 | 315 |
| 190153 | 293 |
| 190154 | 293 |
| 190174 | 303 |
| 190175 | 303 |
| 190179 | 303 |
| 190184 | 288 |
| 190187 | 288 |
| 190193 | 288 |
| 190208 | 292 |
| 190211 | 289 |
| 190215 | 293 |
| 190216 | 293 |
| 190218 | 292 |
| 190223 | 293 |
| 190225 | 303 |
| 190230 | 302 |
| 190231 | 302 |
| 190232 | 302 |
| 190233 | 303 |
| 190234 | 303 |
| 190235 | 303 |
| 190236 | 303 |
| 191001 | 307 |
| 191004 | 307 |
| 191005 | 307 |
| 1930311 | 59 |
| 193036 | 59 |
| 1930511 | 59 |
| 193062 | 59 |
| 2 | |
| 200043 | 308 |
| 200049 | 312 |
| 200054 | 310 |
| 200057 | 313 |
| 200058 | 313 |
| 200059 | 313 |
| 200061 | 309 |
| 200063 | 311 |
| 200065 | 312 |
| 200069 | 309 |
| 200073 | 310 |
| 200085 | 309 |
| 200086 | 310 |
| 200095 | 306 |
| 200096 | 306 |
| 200108 | 306 |
| 200111 | 306 |
| 200119 | 313 |
| 200120 | 306 |
| 200121 | 306 |
| 200127 | 308 |
| 200128 | 308 |
| 2002010 | 105 |
| 2002018 | 106 |
| 2002020 | 105 |
| 2002028 | 106 |
| 200207 | 169 |
| 2002088 | 106 |
| 2002094 | 106 |
| 2002095 | 106 |
| 2002101 | 106 |
| 2002102 | 105 |
| 2002121 | 106 |
| 2002150 | 107 |
| 2002165 | 107 |
| 2002170 | 107 |
| 2002203 | 103 |
| 200230 | 169 |
| 200232 | 169 |
| 200233 | 169 |
| 200240 | 169 |
| 200254 | 186 |
| 200255 | 186 |
| 200261 | 186 |
| 200262 | 186 |
| 200274 | 212 |
| 200282 | 203 |
| 200297 | 210 |
| 200298 | 210 |

| Nr art. | Strona |
|---|---|
| 200299 | 210 |
| 200300 | 210 |
| 200316 | 107 |
| 200317 | 107 |
| 200318 | 107 |
| 200319 | 105 |
| 200356 | 211 |
| 200357 | 212 |
| 200358 | 213 |
| 200359 | 203 |
| 200570 | 211 |
| 200575 | 212 |
| 2006301 | 127 |
| 2006601 | 127 |
| 203500 | 104 |
| 203510 | 104 |
| 203515 | 102 |
| 203530 | 104 |
| 203535 | 104 |
| 206203 | 10 |
| 206204 | 74 |
| 215035 | 130 |
| 215036 | 130 |
| 215037 | 130 |
| 215078 | 130 |
| 215081 | 130 |
| 215093 | 130 |
| 215094 | 130 |
| 215095 | 130 |
| 215096 | 130 |
| 220110 | 345 |
| 257100 | 343 |
| 257120 | 343 |
| 257130 | 343 |
| 257140 | 343 |
| 257150 | 343 |
| 257160 | 343 |
| 257170 | 343 |
| 257180 | 343 |
| 257200 | 343 |
| 258100 | 342 |
| 258120 | 342 |
| 258140 | 342 |
| 258160 | 342 |
| 258180 | 342 |
| 258200 | 342 |
| 264130 | 345 |
| 264140 | 345 |
| 264150 | 345 |
| 264160 | 345 |
| 264170 | 345 |
| 264180 | 345 |
| 264200 | 345 |
| 264220 | 345 |
| 265100 | 344 |
| 265120 | 344 |
| 265140 | 344 |
| 265160 | 344 |
| 265170 | 344 |
| 265180 | 344 |
| 265200 | 344 |
| 265220 | 344 |
| 272335 | 116 |
| 2800021 | 61 |
| 2800031 | 61 |
| 2800071 | 61 |
| 2800081 | 61 |
| 280015 | 60 |
| 280016 | 60 |
| 280021 | 60 |
| 280022 | 60 |
| 280023 | 60 |
| 2819991 | 51 |
| 284007 | 31 |
| 284113 | 36 |
| 284114 | 48 |
| 284116 | 36 |
| 284117 | 48 |
| 284123 | 36 |
| 284124 | 48 |
| 284401 | 38 |
| 284804 | 31 |
| 285050 | 38 |
| 285052 | 34 |
| 285064 | 47 |
| 285071 | 33 |
| 285076 | 33 |
| 285080 | 38 |
| 285083 | 38 |
| 285085 | 38 |
| 285086 | 38 |
| 285088 | 38 |
| 2851051 | 26 |
| 2851121 | 26 |
| 2851161 | 26 |
| 2851241 | 26 |
| 2851251 | 26 |
| 2851261 | 27 |
| 2851271 | 26 |
| 2851361 | 27 |
| 2851371 | 27 |
| 2853051 | 36 |
| 2853101 | 36 |
| 2855051 | 33 |
| 2855061 | 33 |
| 2855071 | 33 |
| 2855081 | 33 |
| 2856031 | 37 |
| 2856211 | 32 |
| 2856311 | 32 |
| 2856811 | 37 |
| 2859171 | 35 |
| 2859251 | 35 |
| 2859271 | 35 |
| 286099 | 33 |
| 286100 | 45 |
| 286102 | 29 |
| 286104 | 29 |
| 286106 | 29 |
| 286225 | 29 |
| 286234W | 29 |
| 286247 | 30 |
| 286301 | 31 |
| 286302 | 31 |
| 286305 | 36 |
| 286310 | 36 |
| 286326 | 29 |
| 286347 | 30 |
| 286411 | 30 |
| 286421 | 30 |
| 286426 | 53 |
| 286506 | 33 |
| 286507 | 33 |
| 286508 | 33 |
| 286509 | 33 |
| 286613 | 37 |
| 286628 | 35 |
| 286681 | 37 |
| 286710 | 32 |
| 286811 | 38 |
| 286917 | 34 |
| 286921 | 34 |
| 286922 | 34 |
| 286924 | 34 |
| 286925 | 34 |
| 286992 | 35 |
| 286994 | 34 |
| 286995 | 35 |
| 286998 | 35 |
| 287410 | 28 |
| 287420 | 28 |
| 287431 | 28 |
| 292042 | 408 |
| 292043 | 408 |
| 292044 | 408 |
| 292046 | 408 |
| 292048 | 408 |
| 292049 | 408 |
| 292481 | 408 |
| 293043 | 408 |
| 295088 | 49 |
| 2951121 | 40 |
| 2951131 | 40 |
| 2952171 | 40 |
| 2952271 | 40 |
| 2952291 | 41 |
| 2952481 | 41 |
| 2952720 | 35 |
| 2953031 | 48 |
| 2954521 | 46 |
| 2954631 | 46 |
| 2955041 | 45 |
| 2955061 | 45 |
| 2955081 | 45 |
| 2955091 | 45 |
| 295928 | 34 |
| 295953 | 34 |
| 2959521 | 47 |
| 2959961 | 47 |
| 296014 | 49 |
| 296015 | 49 |
| 296051 | 49 |
| 296056 | 49 |
| 296072 | 45 |
| 296078 | 45 |
| 296079 | 45 |
| 296086 | 49 |
| 296105 | 43 |
| 296106 | 43 |
| 296215 | 42 |
| 296217 | 43 |
| 296303 | 44 |
| 296304 | 44 |
| 296307 | 44 |
| 296308 | 44 |
| 296311 | 48 |
| 296318V1 | 43 |
| 296319V1 | 43 |
| 296325 | 42 |
| 296411 | 41 |
| 296421 | 41 |
| 296426 | 44 |
| 296431 | 42 |
| 296471 | 46 |
| 296472 | 46 |
| 296473 | 46 |
| 296474 | 46 |
| 296507 | 45 |
| 296510 | 45 |
| 296511 | 45 |
| 296607 | 48 |
| 296630 | 47 |
| 296633 | 47 |
| 296634 | 47 |
| 296677 | 48 |
| 296910 | 49 |
| 296911 | 49 |
| 296970 | 47 |
| 296999 | 61 |
| 3 | |
| 300055 | 353 |
| 300061 | 353 |
| 300064 | 355 |
| 300065 | 354 |
| 300083 | 358 |
| 300084 | 359 |
| 300089 | 357 |
| 300093 | 356 |
| 300098 | 356 |
| 300107 | 356 |
| 300122 | 357 |
| 300123 | 357 |
| 300133 | 352 |
| 300134 | 352 |
| 300135 | 352 |
| 300142 | 359 |
| 300143 | 273 |
| 300144 | 273 |
| 300147 | 273 |
| 300149 | 358 |
| 300156 | 273 |
| 300181 | 356 |
| 300182 | 357 |
| 300183 | 357 |
| 300184 | 357 |
| 300185 | 356 |
| 300186 | 356 |
| 300187 | 356 |
| 300301 | 390 |
| 300306 | 421 |
| 300311 | 391 |
| 300312 | 391 |
| 300313 | 391 |
| 300314 | 421 |
| 300317 | 421 |
| 300321 | 423 |
| 300322 | 423 |
| 300323 | 422 |
| 300325 | 423 |
| 300326 | 422 |
| 300328 | 422 |
| 300334 | 421 |
| 300336 | 421 |
| 300337 | 421 |
| 300350 | 423 |
| 300351 | 420 |
| 300352 | 423 |
| 300353 | 423 |
| 300370 | 422 |
| 300371 | 422 |
| 300372 | 422 |
| 300411 | 389 |
| 300412 | 389 |
| 300413 | 389 |
| 300414 | 389 |
| 300418 | 388 |
| 300419 | 388 |
| 300422 | 388 |
| 300424 | 389 |
| 300435 | 389 |
| 300746 | 389 |
| 300747 | 391 |
| 300748 | 388 |
| 300749 | 390 |
| 300750 | 388 |
| 300800 | 351 |
| 300801 | 351 |
| 300802 | 351 |
| 300803 | 351 |
| 300804 | 351 |
| 300805 | 351 |
| 300806 | 351 |
| 300807 | 351 |
| 305053 | 181 |
| 305054 | 181 |
| 305055 | 181 |
| 305058 | 179 |
| 305059 | 179 |
| 305062 | 179 |
| 305063 | 180 |
| 305064 | 180 |
| 305065 | 223 |
| 305066 | 182 |
| 305067 | 182 |
| 305068 | 182 |
| 306053 | 181 |
| 306054 | 181 |
| 306055 | 181 |
| 306057 | 180 |
| 306300 | 339 |
| 306310 | 339 |
| 306320 | 339 |
| 306330 | 339 |
| 306340 | 341 |
| 306350 | 341 |
| 306360 | 341 |
| 306380 | 339 |
| 306552 | 341 |
| 306600 | 339 |
| 306610 | 339 |
| 306620 | 339 |
| 306630 | 339 |
| 306640 | 341 |
| 306650 | 341 |

| Nr art. | Strona |
|---|---|
| 306660 | 341 |
| 306800 | 340 |
| 307106 | 330 |
| 307107 | 331 |
| 307116 | 330 |
| 307117 | 331 |
| 307126 | 330 |
| 307127 | 331 |
| 307136 | 330 |
| 307137 | 331 |
| 307146 | 330 |
| 307147 | 331 |
| 307156 | 330 |
| 307157 | 331 |
| 307166 | 330 |
| 307167 | 331 |
| 307186 | 330 |
| 307187 | 331 |
| 307206 | 330 |
| 307207 | 331 |
| 308106 | 330 |
| 308107 | 331 |
| 308116 | 330 |
| 308117 | 331 |
| 308126 | 330 |
| 308127 | 331 |
| 308136 | 330 |
| 308137 | 331 |
| 308146 | 330 |
| 308147 | 331 |
| 308156 | 330 |
| 308157 | 331 |
| 308166 | 330 |
| 308167 | 331 |
| 308186 | 330 |
| 308187 | 331 |
| 308206 | 330 |
| 308207 | 331 |
| 308242 | 335 |
| 308243 | 329 |
| 310107 | 329 |
| 310127 | 329 |
| 310147 | 329 |
| 310167 | 329 |
| 310187 | 329 |
| 311107 | 329 |
| 311127 | 329 |
| 311147 | 329 |
| 311167 | 329 |
| 311187 | 329 |
| 312107 | 329 |
| 312127 | 329 |
| 312147 | 329 |
| 312167 | 329 |
| 312187 | 329 |
| 313105 | 332 |
| 313125 | 332 |
| 313145 | 332 |
| 313165 | 332 |
| 313185 | 332 |
| 313205 | 332 |
| 314125 | 332 |
| 314145 | 332 |
| 314165 | 332 |
| 314185 | 332 |
| 315080 | 327 |
| 315100 | 327 |
| 315105 | 330 |
| 315107 | 331 |
| 315120 | 327 |
| 315140 | 327 |
| 315160 | 327 |
| 315180 | 327 |
| 315200 | 327 |
| 315306 | 330 |
| 315307 | 331 |
| 316347 | 333 |
| 317347 | 333 |
| 325080 | 327 |
| 325100 | 327 |
| 325120 | 327 |
| 325140 | 327 |
| 325160 | 327 |
| 325180 | 327 |
| 325200 | 327 |
| 337107 | 334 |
| 337127 | 334 |
| 337147 | 334 |
| 337167 | 334 |
| 337187 | 334 |
| 337207 | 334 |
| 337307 | 332 |
| 338107 | 334 |
| 338127 | 334 |
| 338147 | 334 |
| 338167 | 334 |
| 338187 | 334 |
| 338207 | 334 |
| 338307 | 332 |
| 338810 | 334 |
| 346107 | 335 |
| 346127 | 335 |
| 346147 | 335 |
| 346167 | 335 |
| 346187 | 335 |
| 346207 | 335 |
| 347107 | 336 |
| 347127 | 336 |
| 347147 | 336 |
| 347167 | 336 |
| 347187 | 336 |
| 347207 | 336 |
| 348107 | 337 |
| 348127 | 337 |
| 348147 | 337 |
| 348167 | 337 |
| 348187 | 337 |
| 348207 | 337 |
| 362080 | 326 |
| 362100 | 326 |
| 362120 | 326 |
| 362140 | 326 |
| 363080 | 326 |
| 363100 | 326 |
| 363120 | 326 |
| 363140 | 326 |
| 370035 | 124 |
| 370036 | 125 |
| 370037 | 127 |
| 370100 | 124 |
| 370101 | 124 |
| 370158 | 406 |
| 370164 | 162 |
| 370165 | 162 |
| 370174 | 158 |
| 370175 | 158 |
| 370191 | 158 |
| 370193 | 158 |
| 370195 | 159 |
| 370196 | 159 |
| 370197 | 159 |
| 370198 | 159 |
| 370205 | 127 |
| 370213 | 381 |
| 370224 | 380 |
| 370235 | 381 |
| 370236 | 381 |
| 370238 | 382 |
| 370239 | 382 |
| 370242 | 382 |
| 370243 | 382 |
| 370246 | 382 |
| 370247 | 382 |
| 370248 | 382 |
| 370249 | 382 |
| 370270 | 160 |
| 370271 | 160 |
| 370273 | 160 |
| 370274 | 160 |
| 370275 | 160 |
| 370276 | 160 |
| 370278 | 161 |
| 370281 | 160 |
| 370290 | 160 |
| 370301 | 381 |
| 370302 | 381 |
| 386080 | 333 |
| 387100 | 333 |
| 389080 | 326 |
| 389100 | 326 |
| 389120 | 326 |
| 389140 | 326 |
| 398120 | 333 |
| 398140 | 333 |
| 398160 | 333 |
| 399140 | 333 |
| 399160 | 333 |
| **4** | |
| 400123 | 283 |
| 400126 | 283 |
| 400136 | 283 |
| 400137 | 283 |
| 401618 | 338 |
| 401621 | 338 |
| 405057 | 221 |
| 406055 | 221 |
| 406056 | 221 |
| 465156 | 326 |
| **5** | |
| 500160 | 177 |
| 500180 | 57 |
| 500308 | 110 |
| 500377 | 199 |
| 500378 | 199 |
| 500379 | 199 |
| 500381 | 402 |
| 500383 | 402 |
| 500384 | 402 |
| 500386 | 402 |
| 500387 | 402 |
| 500393 | 375 |
| 500445 | 399 |
| 500446 | 399 |
| 500447 | 399 |
| 500448 | 399 |
| 500458 | 177 |
| 500459 | 177 |
| 500464 | 177 |
| 500481 | 176 |
| 500482 | 176 |
| 500486 | 176 |
| 500494 | 176 |
| 500507 | 178 |
| 500830 | 175 |
| 500831 | 175 |
| 500833 | 177 |
| 500835 | 175 |
| 500840 | 175 |
| 500846 | 178 |
| 500847 | 178 |
| 525782 | 84 |
| 529712 | 14 |
| 529723 | 14 |
| 5301 | 282 |
| 5302 | 282 |
| 5303 | 282 |
| 5305 | 282 |
| 5316 | 282 |
| 5318 | 282 |
| 5319 | 282 |
| 5320 | 282 |
| 5321 | 282 |
| 5322 | 282 |
| 5325 | 282 |
| 5327 | 282 |
| 5328 | 282 |
| 5329 | 282 |
| 5330 | 282 |
| 533051 | 81 |
| 5331 | 282 |
| 5336 | 282 |
| 5338 | 282 |
| 5339 | 282 |
| 5340 | 282 |
| 5341 | 282 |
| 5342 | 282 |
| 5349 | 282 |
| 5351 | 282 |
| 5352 | 282 |
| 5353 | 282 |
| 5354 | 282 |
| 5355 | 282 |
| **6** | |
| 600061 | 325 |
| 600601 | 325 |
| 601151 | 360 |
| 601153 | 328 |
| 601161 | 360 |
| 601168 | 349 |
| 601169 | 349 |
| 601177 | 349 |
| 601179 | 348 |
| 601180 | 348 |
| 601182 | 360 |
| 601192 | 360 |
| 601196 | 348 |
| 601197 | 348 |
| 601710 | 328 |
| 601712 | 328 |
| 603001 | 325 |
| 603002 | 325 |
| 603003 | 325 |
| 603004 | 325 |
| 603005 | 325 |
| 603006 | 325 |
| 603007 | 325 |
| 603008 | 325 |
| 603012 | 325 |
| 603101 | 419 |
| 603102 | 419 |
| 603103 | 419 |
| 603150 | 361 |
| 603151 | 361 |
| 603152 | 361 |
| 603158 | 361 |
| 603159 | 361 |
| 603175 | 360 |
| 605035 | 170 |
| 605065 | 170 |
| 606035 | 170 |
| 606065 | 170 |
| 607035 | 170 |
| 608035 | 171 |
| 609035 | 171 |
| 609065 | 171 |
| 609135 | 171 |
| 609165 | 171 |
| 610181 | 166 |
| 610182 | 166 |
| 610195 | 167 |
| 610196 | 167 |
| 610836 | 165 |
| 610839 | 167 |
| 610856 | 165 |
| 610857 | 166 |
| 680654 | 403 |
| 680655 | 403 |
| **7** | |
| 700078 | 249 |
| 700087 | 232 |
| 700118 | 231 |
| 700119 | 231 |
| 700121 | 233 |
| 700122 | 233 |
| 700123 | 233 |
| 700130 | 234 |
| 700131 | 234 |
| 700132 | 234 |
| 700133 | 234 |
| 700134 | 235 |
| 700135 | 235 |
| 700137 | 235 |
| 700142 | 235 |
| 700182G | 232 |

| Nr art. | Strona |
|---|---|
| 700183 | 232 |
| 700201G | 222 |
| 700202G | 222 |
| 700203G | 222 |
| 700207G | 229 |
| 700208G | 223 |
| 700213G | 229 |
| 700228 | 258 |
| 700231 | 230 |
| 700239 | 220 |
| 700251 | 220 |
| 700256 | 220 |
| 700258G | 225 |
| 700274 | 238 |
| 700276 | 238 |
| 700277G | 226 |
| 700298G | 228 |
| 700314 | 229 |
| 700323 | 237 |
| 700336 | 228 |
| 700341 | 250 |
| 700342 | 249 |
| 700355 | 201 |
| 700356 | 201 |
| 700357 | 201 |
| 700358G | 225 |
| 700358GV1 | 225 |
| 700398G | 228 |
| 700415 | 244 |
| 700416 | 244 |
| 700421 | 224 |
| 700473 | 237 |
| 700478G | 227 |
| 700487 | 244 |
| 700488 | 244 |
| 700562 | 230 |
| 700578G | 226 |
| 700592 | 246 |
| 700593 | 246 |
| 700595 | 246 |
| 700597 | 246 |
| 700601 | 241 |
| 700603 | 241 |
| 700605 | 253 |
| 700678G | 227 |
| 700690 | 246 |
| 700699 | 246 |
| 700705 | 250 |
| 700706 | 250 |
| 700732 | 258 |
| 700778G | 226 |
| 700806 | 236 |
| 700809 | 236 |
| 700811 | 240 |
| 700812 | 239 |
| 700816 | 245 |
| 700817 | 245 |
| 700825 | 244 |
| 700826 | 243 |
| 700830 | 245 |
| 700834 | 240 |
| 700835 | 251 |
| 700838 | 244 |
| 700839 | 244 |
| 700840 | 247 |
| 700841 | 247 |
| 700844 | 243 |
| 700846 | 243 |
| 700898 | 242 |
| 700899 | 242 |
| 700903 | 251 |
| 700904 | 245 |
| 700907 | 239 |
| 700940 | 257 |
| 700941 | 257 |
| 700963 | 252 |
| 700965 | 252 |
| 700966 | 252 |
| 700978 | 226 |
| 701053 | 358 |
| 701054 | 358 |
| 711020 | 393 |
| 711040 | 393 |
| 711065 | 393 |
| 711100 | 393 |
| 711150 | 393 |
| 711200 | 393 |
| 711311 | 393 |
| 711312 | 393 |
| 711313 | 393 |
| 711314 | 393 |
| 711316 | 393 |
| 711319 | 393 |
| 711323 | 393 |
| 712020 | 393 |
| 712040 | 393 |
| 712065 | 393 |
| 712100 | 393 |
| 712150 | 393 |
| 712200 | 393 |
| 713020 | 393 |
| 713040 | 393 |
| 713065 | 393 |
| 713100 | 393 |
| 713150 | 393 |
| 713200 | 393 |
| 714020 | 393 |
| 714040 | 393 |
| 714065 | 393 |
| 714100 | 393 |
| 714150 | 393 |
| 716065 | 393 |
| 716100 | 393 |
| 716150 | 393 |
| 719065 | 393 |
| 719100 | 393 |
| 723020 | 393 |
| 723040 | 393 |
| 723065 | 393 |
| 723100 | 393 |
| 723150 | 393 |
| 723200 | 393 |
| 780002 | 73 |
| 786008 | 71 |
| 786009 | 68 |
| 786010 | 71 |
| **8** | |
| 825024 | 412 |
| 825131 | 347 |
| 825152 | 57 |
| 825207 | 347 |
| 825214 | 346 |
| 825215 | 346 |
| 825217 | 346 |
| 825218 | 346 |
| 825219 | 346 |
| 825222 | 346 |
| 825223 | 347 |
| 825226 | 347 |
| 850000 | 416 |
| 850001 | 417 |
| 850002 | 417 |
| 850006 | 416 |
| 850007 | 415 |
| 850008 | 415 |
| 850011 | 417 |
| 850018 | 415 |
| 850019 | 414 |
| 850021 | 412 |
| 850023 | 412 |
| 850024 | 412 |
| 850025 | 412 |
| 850027 | 414 |
| 850029 | 413 |
| 850033 | 418 |
| 850035 | 418 |
| 850036 | 413 |
| 850038 | 413 |
| 850041 | 424 |
| 850042 | 424 |
| 850048 | 414 |
| 850049 | 415 |
| 850057 | 416 |
| 850200 | 418 |
| 850210 | 418 |
| 860000 | 349 |
| 860001 | 349 |
| 860002 | 349 |
| 860003 | 409 |
| 860006 | 280 |
| 860015 | 409 |
| **9** | |
| 900005 | 174 |
| 900007 | 200 |
| 900011 | 311 |
| 900300 | 84 |
| **A1** | |
| A100155 | 174 |
| A100205 | 156 |
| A100265 | 174 |
| A100266 | 174 |
| A101065 | 395 |
| A101091 | 51 |
| A101092 | 52 |
| A101100 | 395 |
| A101150 | 395 |
| A101161 | 396 |
| A101162 | 396 |
| A101163 | 396 |
| A101164 | 396 |
| A101181 | 52 |
| A101182 | 396 |
| A101183 | 396 |
| A101185 | 51 |
| A101186 | 396 |
| A101187 | 396 |
| A101190 | 68 |
| A101191 | 396 |
| A101192 | 396 |
| A101195 | 396 |
| A101196 | 396 |
| A101197 | 396 |
| A101901 | 117 |
| A101999 | 117 |
| A102065 | 395 |
| A102100 | 395 |
| A102150 | 395 |
| A103065 | 395 |
| A103100 | 395 |
| A103150 | 395 |
| A105942 | 142 |
| A105960 | 58 |
| A114001 | 188 |
| A114002 | 117 |
| A114003 | 117 |
| A114245 | 189 |
| A114250 | 189 |
| A114365 | 192 |
| A120020 | 394 |
| A120040 | 394 |
| A120065 | 394 |
| A120101 | 424 |
| A120103 | 394 |
| A120153 | 394 |
| A120186 | 383 |
| A120255 | 377 |
| A120355 | 409 |
| A120356 | 409 |
| A120357 | 409 |
| A120401 | 151 |
| A120406 | 150 |
| A120407 | 150 |
| A120408 | 150 |
| A120409 | 150 |
| A120430 | 150 |
| A120465 | 149 |
| A120466 | 149 |
| A120467 | 149 |
| A120511 | 404 |
| A120512 | 404 |
| A120513 | 404 |
| A120514 | 404 |
| A120515 | 404 |
| A120516 | 405 |
| A120521 | 405 |
| A120522 | 405 |
| A120523 | 405 |
| A120524 | 405 |
| A120526 | 405 |
| A120527 | 405 |
| A120528 | 404 |
| A120529 | 404 |
| A120531 | 404 |
| A120532 | 404 |
| A120533 | 404 |
| A120534 | 404 |
| A120537 | 404 |
| A120538 | 404 |
| A120539 | 404 |
| A120587 | 403 |
| A120588 | 403 |
| A120592 | 405 |
| A120593 | 403 |
| A120601 | 31 |
| A120602 | 31 |
| A120610 | 394 |
| A120615 | 395 |
| A120615D | 395 |
| A120616 | 395 |
| A120620 | 394 |
| A120625 | 395 |
| A120625D | 395 |
| A120626 | 395 |
| A120634 | 395 |
| A120634D | 395 |
| A120635 | 395 |
| A120635D | 395 |
| A120636 | 395 |
| A120637 | 395 |
| A120640 | 394 |
| A120645 | 395 |
| A120645D | 395 |
| A120646 | 395 |
| A120649 | 395 |
| A120650 | 394 |
| A120655 | 395 |
| A120655D | 395 |
| A120656 | 395 |
| A120701 | 68 |
| A120702 | 68 |
| A120786 | 69 |
| A120788 | 69 |
| A120792 | 72 |
| A120796 | 70 |
| A120799 | 69 |
| A120814 | 197 |
| A120821 | 72 |
| A120822 | 73 |
| A120823 | 72 |
| A120880 | 68 |
| A120888 | 95 |
| A120893 | 95 |
| A121025 | 394 |
| A121040 | 394 |
| A121065 | 394 |
| A121100 | 394 |
| A121200 | 394 |
| A122020 | 394 |
| A122040 | 394 |
| A122065 | 394 |
| A122100 | 394 |
| A122200 | 394 |
| A123020 | 394 |
| A123040 | 394 |
| A123065 | 394 |
| A123100 | 394 |
| A123150 | 394 |
| A123200 | 394 |
| A124020 | 394 |
| A124065 | 394 |
| A124100 | 394 |
| A124200 | 394 |
| A125020 | 394 |
| A125040 | 394 |

| Nr art. | Strona |
|---|---|
| A125065 | 394 |
| A125100 | 394 |
| A125150 | 394 |
| A125200 | 394 |
| A126065 | 394 |
| A126100 | 394 |
| A126200 | 394 |
| A128020 | 394 |
| A128040 | 394 |
| A128065 | 394 |
| A128100 | 394 |
| A128150 | 394 |
| A129065 | 394 |
| A129100 | 394 |
| A130441 | 401 |
| A130442 | 401 |
| A135034 | 319 |
| A150000 | 374 |
| A150014 | 371 |
| A150024 | 374 |
| A150025 | 374 |
| A150029 | 374 |
| A150033 | 373 |
| A150034 | 373 |
| A150035 | 374 |
| A150036 | 374 |
| A150037 | 374 |
| A150038 | 371 |
| A150039 | 373 |
| A150042 | 371 |
| A1500471 | 373 |
| A1500510 | 373 |
| A150062 | 374 |
| A150063 | 370 |
| A150064 | 375 |
| A150067 | 370 |
| A150068 | 374 |
| A150072 | 371 |
| A150097 | 371 |
| A150098 | 373 |
| A150114G | 148 |
| A150118G | 148 |
| A150155 | 148 |
| A150183 | 372 |
| A150190 | 372 |
| A150194 | 373 |
| A150196 | 372 |
| A150198 | 372 |
| A150199 | 372 |
| A150214 | 372 |
| A150307 | 114 |
| A150407 | 114 |
| A150460V | 117 |
| A150510 | 174 |
| A150512 | 153 |
| A150513 | 152 |
| A150623 | 132 |
| A150625 | 132 |
| A150646 | 406 |
| A150668 | 120 |
| A150669 | 120 |
| A150670 | 120 |
| A150671 | 120 |
| A150672 | 120 |
| A150673 | 120 |
| A150674 | 121 |
| A150676 | 121 |
| A150679 | 121 |
| A150684 | 123 |
| A150774 | 121 |
| A150776 | 121 |
| A150779 | 121 |
| A150974 | 122 |
| A150976 | 122 |
| A150979 | 122 |
| A151300 | 156 |
| A151301 | 156 |
| A1515002 | 100 |
| A151600 | 156 |
| A153143 | 131 |
| A153144 | 131 |
| A153145 | 131 |
| A153234 | 131 |
| A153238 | 131 |
| A153242 | 131 |
| A153246 | 131 |
| A153255 | 131 |
| A153260 | 131 |
| A153265 | 131 |
| A153270 | 131 |
| A153280 | 131 |
| A153440 | 131 |
| A153460 | 131 |
| A162410E | 111 |
| A162412E | 111 |
| A162810E | 111 |
| A162812E | 111 |
| A162820E | 112 |
| A162821E | 112 |
| A162823E | 112 |
| A162824E | 112 |
| A162828 | 113 |
| A162829 | 113 |
| A165110 | 110 |
| A165112 | 110 |
| A190009 | 291 |
| A190009250 | 291 |
| A190011 | 291 |
| A190011250 | 291 |
| A190056 | 288 |
| A190105 | 292 |
| A190148 | 290 |
| A190149 | 290 |
| A190167 | 290 |
| A190169 | 291 |
| A190189 | 291 |
| A190198 | 290 |
| A190199 | 290 |
| **A2** | |
| A200050 | 312 |
| A200052 | 313 |
| A201113 | 103 |
| A256024 | 405 |
| A256061V | 399 |
| A256091V | 399 |
| **A3** | |
| A300047 | 353 |
| A300049 | 353 |
| A300056 | 354 |
| A300062 | 354 |
| A300068 | 387 |
| A300073 | 354 |
| A300111 | 355 |
| A300117 | 387 |
| A300118 | 387 |
| A300151 | 387 |
| A370031 | 124 |
| A370032 | 125 |
| A3700331 | 125 |
| A3700341 | 125 |
| A370037 | 124 |
| A370039 | 125 |
| A370131 | 126 |
| A370139 | 125 |
| A370201 | 381 |
| A370202 | 381 |
| A370204 | 381 |
| A370207 | 381 |
| A370254 | 380 |
| **A5** | |
| A500403 | 200 |
| A500404 | 200 |
| A500405 | 200 |
| A500410 | 399 |
| A500510 | 401 |
| A500511 | 401 |
| A500512 | 401 |
| A500513 | 401 |
| A500514 | 67 |
| A555302 | 406 |
| **C** | |
| C120100 | 403 |


## PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE

- CNS 18/10 — STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10
- CNS — STAL CHROMOWO-NIKLOWA
- STAINLESS STEEL — STAL SZLACHETNA
- PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE
- PRZYŁĄCZE GAZOWE
- ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE
- CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE
- INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE
- 2,5 L — POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ
- 3,5 kW — MOC W KW
- 2100 W — MOC W WATACH
- °C 300 — TEMPERATURA MAKSYMALNA
- 86 kg — OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE
- BPA FREE — NIE ZAWIERA BPA
- SZTAPLOWANY
- PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
- NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH
- PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
- NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH
- PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
- NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH
- PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
- PROSTY MONTAŻ
- TYLKO DO UŻYTKU W POMIESZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH
- TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ
- DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ
- STAŁE PRZYŁĄCZE WODY

## A

| | |
|---|---|
| Armatury | 283 |

## B

| | |
|---|---|
| Barowa szafy chłodnicze | 233 |
| Bemary | 12, 23, 31, 44, 169 |
| Bemary Hotpot | 170 - 171 |
| Blachy | 71, 84 |

## C

| | |
|---|---|
| Chłodnie | 246 |
| Chłodziarka do wina | 234 - 235 |
| Chłodziarka szufladowa | 236 |
| Chłodziarki impulsowe | 236 |
| Chłodziarko-zamrażarki | 242 - 243 |
| Chłodziarko-zamrażarki szokowe | 253 |
| Ciśnieniowe ekspresy do kawy | 302 - 303 |
| Czajniki | 306 |

## D

| | |
|---|---|
| Dehydratory | 95 |
| Deski do krojenia | 403 - 405 |
| Dozowniki dezynfekcyjny | 413 - 415 |
| Dozowniki do mydła | 415 |
| Dozowniki do płatków śniadaniowych | 199 |
| Dyspenser talerzy | 197 |
| Dyspensery do czekolady | 311 |
| Dyspensery do napojów | 314 - 315 |
| Dyspensery rękawiczek | 412 |
| Dzbanki do kawy | 292 - 293 |

## E

| | |
|---|---|
| Ekspresy do kawy | 288 - 303 |

## F

| | |
|---|---|
| Filtr frytury | 117 |
| Fontanny do czekolady | 200 |
| Frytownice | 12 - 13, 22, 34 - 35, 47, 110 - 116, 118 - 119 |
| Frytownice indukcyjna | 114 |

## G

| | |
|---|---|
| Garnki | 400 - 401 |
| Gofrownice | 158 - 162 |
| Gotowanie produktów mącznych | 23, 36, 48, 108 |
| Grill rolkowy do parówek | 149 |
| Grille kontaktowe | 120 - 123 |
| Grille wodne | 127 |

## J

| | |
|---|---|
| Jajowar | 171 |

## K

| | |
|---|---|
| Kociołki na zupę | 172 - 174 |
| Kostkarki do lodu | 254 - 256 |
| Kosze do zmywarek | 272, 282 |
| Kosze na śmieci | 280, 409 |
| Kotleciarki do mięsa | 380 |
| Kotły warzelne | 38, 49, 60 - 61 |
| Krajalnica do pomidorów | 375 |
| Krajalnice | 384 - 386 |
| Krajalnice do frytek | 110 |
| Krajalnice do kiełbasek | 151 |
| Kruszarki do lodu | 322, 323 |
| Kuchenki indukcyjne | 135 - 143 |
| Kuchenki mikrofalowe | 165 - 167 |
| Kuchenki wok | 58 |
| Kuchnie | 51 - 54 |
| Kuchnie elektryczne | 10 - 11, 17 - 18, 28 - 30, 41 - 43, 53 |
| Kuchnie gazowe | 10 - 11, 17 - 18, 26 - 27, 40 - 41, 51 - 52 |
| Kuchnie indukcyjne | 18, 30, 43, 53, 54 |
| Kuter | 380 |

## L

| | |
|---|---|
| Lampy grzewcze | 187 - 188 |
| Lampy na podczerwień | 346 - 347 |
| Lampy owadobójcze | 420 - 423 |
| Lawa-grille | 13, 20, 32, 46, 127 |
| Listwa magnetyczna | 405 |
| Listwy na bony | 399 |

## Ł

| | |
|---|---|
| Łopata do pizzy | 105 |
| Łuskarki do lodu | 253 |

## M

| | |
|---|---|
| Mandolina | 375 |
| Maszyny do lodów | 257 |
| Maszyny do popcornu | 163 |
| Maszyny do slushie | 163 |
| Maszyny do waty cukrowej | 163 |
| Meble ze stali nierdzewnej | 325 - 337 |
| Miesiarki | 368 - 369 |
| Miksery / Blendery | 319 - 322 |
| Miksery barowe | 319 - 322 |
| Miksery ręczne | 363 - 365 |
| Minibary | 231 |
| Mostki grzewcze | 188 - 190 |
| Młynek do kawy | 303 |

## N

| | |
|---|---|
| Nadstawy | 326 - 327 |
| Nadstawy chłodnicze | 210, 213, 214 - 216 |
| Nadstawy chłodnicze Sushi Bar | 213 |
| Nalewaki do grzanego wina | 313 |
| Naleśnikarki | 157 |
| Nóż do kebaba | 406 |
| Nóż do pizzy | 105 |

## O

| | |
|---|---|
| Obieraczka do ziemniaków | 383 |
| Oczyszczacze powietrza w pomieszczeniu | 418 |
| Ogrzewacze tarasowe | 346 - 347 |
| Okapy gastronomiczne | 342 - 345 |
| Ostrzałka do noży | 407 |
| Osłony higieniczne | 418 |
| Otwieracze do puszek | 409 |

## P

| | |
|---|---|
| Pakowarki próżniowe | 388 - 391 |
| Palniki do flambirowania | 406 |
| Pasty do podgrzewaczy | 177 |
| Patelnie do paelli | 131 |
| Patelnie i grille gazowe | 128 - 129 |
| Patelnie uchylne | 37, 48, 59 |
| Patelnie uniwersalne | 148 |
| Patelnie wielofunkcyjne | 20, 32, 44, 127 |
| Pergamin do gotowania | 84, 123 |
| Piec przelotowy do pizzy | 103 |
| Piece do pizzy | 102 - 107 |
| Piece konwekcyjne | 68 - 74 |
| Piece konwekcyjno-parowe | 75 - 84 |
| Piece sklepowe | 86 - 94 |
| Piece typu High Speed | 66 - 67 |
| Piekarniki niskotemperaturowe | 83 |
| Podajniki ręczników papierowych | 416 |
| Podgrzewacz do czekolady | 174 |

Podgrzewacz do ryżu 153
Podgrzewacze do filiżanek 198 - 199
Podgrzewacze do frytek 22, 35, 117
Podgrzewacze do kiełbasek 149
Podgrzewacze do potraw 174, 175 - 178
Podgrzewacze talerzy 197 - 198
Pojemnik do usuwania tłuszczu 117
Pojemniki do transportu żywności 352
Pojemniki ekspozycyjny 397 - 398
Pojemniki gastronomiczne 393 - 396
Pojemniki na sztućce 399
Pokrowce 348 - 349, 273, 357
Polerki do sztućców 284
Popielniczki 349
Półki na przyprawy 326
Półki na talerze 326
Półki ścienne 71, 167
Płyty elektryczne 133 - 134
Płyty gazowe 57, 132
Płyty grillowe 14, 21, 33, 45, 124, 126
Płyty grzewcze 192 - 196

## R

Regały 360 - 361
Regały chłodnicze 230
Regały ścienne 325
Roboty kuchenne / Miesiarki 366 - 375
Rożna do kurczaków 130
Ruszty elektryczne 19
Rękawice kuchenne 401

## S

Salamandry 96 - 100
Salamander grill 126
Samowary 307
Seria 600 10 - 15
Seria 650 17 - 24
Seria 700 26 - 38
Seria 900 40 - 49
Snackpoint 62 - 63
Solniczki 403
Spieniacze do mleka 289
Spray do polerowania stali szlachetnej 208, 335, 337
Spray do smażenia 84
Stacja na zupę 175
Stacja serwisowa do kawy 293
Stacje do gotowania 64 - 65
Stacje do przygotowania herbaty 306
Sterylizator do noży 407
Stojaki reklamowe 349
Stoły / Ławki 348 - 349
Stoły chłodnicze 204 - 212
Stoły chłodnicze do pizzy 213
Stoły chłodnicze mini 203
Stoły mroźnicze 248
Stoły robocze 328 - 331
Stoły ze zlewami 338 - 341
Stół chłodniczy z wentylacją 203
Suszarki do rąk 416 - 417
Suszarki hotelowe 424
Systemy odgradzające 419
Szafka z koszem na śmieci 333
Szafki grzewcze 198, 335 - 337
Szafki robocze 333 - 334
Szafki wiszące 332
Szafy chłodnicze 231 - 245
Szafy chłodnicze na butelki 232, 237
Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi 232, 239 - 241
Szafy do sezonowania mięsa 247
Szafy fermentacyjne 74, 94
Szafy mroźnicze 249 - 251
Szatkownice do warzyw 376 - 379
Słupki higieniczne 412

## Ś

Środki czyszczące 411

## T

Tablica na menu 349
Taborety grzewcze 55 - 57
Termometry 408
Termosy 292 - 293
Tostery 154 - 156
Tostery/opiekacze 156

## U

Umywalki 338
Urządzenia do czyszczenia butów 424
Urządzenia do gotowania ryżu 152 - 153
Urządzenia do gotowania sous-vide 95
Urządzenia do hot-dogów 150 - 151
Urządzenia do polerowania szklanek 285
Urządzenia do uzdatniania wody 285 - 286
Urządzenia kapturowe 276 - 280

## W

Wagi kuchenne 387
Warniki do grzanego wina 312 - 313
Warniki do wody 308 - 311
Wałkownice 102
Wilki do mięsa 380 - 382
Wirówki do sałaty 391
Witrynki bufetowe 200 - 201
Witryny chłodnicze 220, 221 - 224, 230
Witryny chłodnicze Mini 225 - 228
Witryny do ciast 229
Witryny do lodów 257 - 258
Witryny grzewcze 179 - 182
Witryny grzewcze nadstawy 179
Wok patelnie 58, 145
Woki indukcyjne 19, 143, 144 - 147
Worki do pakowania próżniowego 389, 391
Wyciskarki do cytrusów 318
Wyciskarki do soku 316 - 317
Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy 304 - 305
Wózki bufety, chłodnicze 217 - 219
Wózki bufety, grzewcze 183 - 185
Wózki do serwowania 353 - 354
Wózki do sprzątania 355 - 359
Wózki do wydawania potraw 186
Wózki na sztućce 355
Wózki transportowe 355, 358 - 359

## Z

Zamrażarka na lody 258
Zamrażarki 252
Zasobnik 402
Zgrzewarki 351
Zlewy 24
Zmywarki do garnków 274 - 275
Zmywarki do szkła 260 - 265, 268 - 269
Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach 281
Zmywarki uniwersalne 260 - 273

# MIĘDZYNARODOWE WARUNKI SPRZEDAŻY | 08/2020

## I. Obowiązywanie międzynarodowych warunków sprzedaż

1. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży znajdują zastosowanie do wszystkich umów zawieranych z kupującymi firmy Bartscher GmbH, dalej zwanej Bartscher, od 1 wrzesień 2020 r., których przedmiotem jest przede wszystkim dostawa towaru kupującym. Przejęte dodatkowo przez Bartscher obowiązki nie wpływają na obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Warunki handlowe kupującego odmienne od niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży lub właściwych postanowień zawartych w punkcie X.-2. lub X.-3. nie zobowiązują Bartscher, także gdy Bartscher nie wnosi sprzeciwu lub bez zastrzeżeń spełnia świadczenia lub przyjmuje świadczenia kupującego.
3. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży nie obowiązują, jeżeli kupujący nabywa towar do użytku osobistego, rodzinnego lub do użytku w gospodarstwie domowym i Bartscher w chwili zawarcia umowy o tym wiedział lub powinien był wiedzieć.

## II. Zawarcie umowy

1. Kupujący jest zobowiązany przed zawarciem umowy do pisemnego poinformowania Bartscher, jeśli
- towar, który ma być dostarczony nie miałby nadawać się wyłącznie do zwykłego użytku lub jeśli kupujący zakłada określoną przydatność lub opiera swoje oczekiwania na wypowiedziach publicznych, reklamach lub innych okolicznościach wykraczających poza zawarcie konkretnej umowy,
- towar, który ma być dostarczony zostanie zastosowany w warunkach nietypowych lub stwarzających szczególne ryzyko dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska albo w warunkach wymagających podwyższonego obciążenia,
- z umową mogą być związane nietypowe możliwości wystąpienia szkody lub nadzwyczajne, w szczególności wykraczające poza granice wskazane w punkcie VII.-1.-d) wysokości szkody, które są kupującemu znane lub powinny były być znane, lub
- towar, który ma być dostarczony powinien być używany w Republice Federalnej Niemiec lub powinien być dostarczony do odbiorcy kupującego, który ma siedzibę w Republice Federalnej Niemiec.

2. Zamówienia kupującego sporządza się w formie pisemnej. Jeżeli zamówienie kupującego odbiega od propozycji lub oferty Bartscher, kupujący podkreśla odmienności jako takie w szczególny sposób. Ilustracje oraz rysunki, jak i inofmacje o wymiarach i wadze odnośnie do propozycji lub ofert Bartscher są miarodajne jedynie w przybliżeniu.
3. Wszelkie, w szczególności również zamówienia przyjęte przez współpracowników Bartscher, staną się skuteczne wyłącznie poprzez pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher. Faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do zawarcia umowy. Bartscher może złożyć pisemne potwierdzenie zamówienia w terminie czternastu (14) dni kalendarzowych od wpływu do Bartscher zamówienia kupującego. Do upływu tego terminu zamówienie kupującego jest nieodwołalne.
4. Przyjmuje się, że pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher doszło w terminie, jeśli wpłynie do kupującego w ciągu czternastu (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia. Kupujący powinien niezwłocznie pisemnie poinformować Bartscher o spóźnionym wpływie pisemnego potwierdzenia zamówienia.
5. Pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher jest miarodajne dla zakresu treści umowy i powoduje zawarcie umowy także wówczas, jeśli – niezależnie od rodzaju towaru, ceny sprzedaży i ilości dostawy – jakkolwiek, szczególnie także ze względu na wyłączne obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, pisemnie sporządzi specyfikację warunków odmiennych i zakwestionowanie wpłynie do Bartscher w krótkim terminie, najpóźniej siedmiu (7) dni kalendarzowych po tym, jak pisemne potwierdzenie zamówienia wpłynęło do kupującego.
6. Szczególne życzenia kupującego, zwłaszcza szczególne oczekiwania kupującego co do używania jak i właściwości, gwarancje lub inne zapewnienia dotyczące towaru lub wykonania umowy, jak również zaźyczone przez kupującego w elektronicznej lub papierowej formie deklaracje właściwości użytkowych, instrukcje obsługi lub informacje co do bezpieczeństwa, wymagają w każdym wypadku wyraźnego pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.
7. Potwierdzenia umowy przygotowane przez kupującego pozostają nieskuteczne bez potrzeby wniesienia sprzeciwu przez Bartscher. Zwłaszcza faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do uwzględnienia jego potwierdzenia.
8. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi oraz pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są upoważnieni do odstąpienia od wymogu pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher lub do składania odmiennych co do treści przyrzeczeń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te uprawnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.
9. Zmiany zawartej umowy zawsze wymagają pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.

## III. Obowiązki Bartscher

1. Z zastrzeżeniem brakującej dostawy mimo odpowiadającej jej czynności zastępczej lub z zastrzeżeniem zwolnienia z odpowiedzialności stosownie do punktu VII.-1.b) niniejszych warunków, Bartscher jest zobowiązany dostarczyć towar oznaczony w pisemnym potwierdzeniu zamówienia oraz przenieść własność. Bartscher nie jest zobowiązany do świadczeń, które nie są wymienione w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher lub w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży; Bartscher nie jest zwłaszcza do spełniania świadczeń związanych z planowaniem, do zobowiązany do udzielania informacji lub przekazania dokumentów albo pozostałej dokumentacji dotyczącej towaru, chyba, że zostało to wyraźnie i pisemnie uzgodnione, lub do dostarczenia części przynależnych, instalowania dodatkowych urządzeń ochronnych, dokonywania montażu lub doradzania kupującemu.
2. Bartscher zobowiązany jest z tytułu umowy zawartej z kupującym jedynie względem kupującego. Osoby trzecie, które nie uczestniczą w zawarciu umowy, w szczególności odbiorcy kupującego, nie są uprawnione do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kompetencja odbioru kupującego istnieje także wtedy, gdy dokonuje on cesji roszczeń na osoby trzecie.
3. Bartscher jest zobowiązany, z uwzględnieniem przyjętych w obrocie handlowym tolerancji, do dostarczenia kupującemu towaru o umówionych rodzaju i ilości, w jakości, która odpowiada powszechnym standardom przyjętym w Republice Federalnej Niemiec i gwarantuje, że w chwili dostawy żadne prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich do towaru nie stoją na przeszkodzie jego swobodnemu używaniu w Unii Europejskiej. Jeżeli z powodu dokonanych w produktach seryjnych ulepszeń towar nie może być dostarczony w stanie z chwili zawarcia umowy, Bartscher uprawniony jest do dostarczenia wersji ulepszonej. Bartscher jest uprawniony do dokonywania dostaw częściowych oraz do osobnego ich fakturowania.
4. Jeżeli towar, który ma być dostarczony wymaga bliższego określenia, Bartscher sporządza specyfikację przy uwzględnieniu własnych interesów oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych interesów kupującego. Nie ma potrzeby wezwania kupującego do specyfikacji towaru lub jego współdziałania przy specyfikacji. Bartscher nie jest zobowiązany do powiadomienia kupującego o sporządzonej specyfikacji lub do udzielenia mu możliwości dokonania specyfikacji odmiennej.
5. Bartscher oddaje towar do dyspozycji w celu odbioru przez kupującego, w umówionym czasie dostawy FCA (Incoterms 2020) pod adresem dostawy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony –, w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportowo załadunku lub do pokwitowania kupującemu dokonanej dostawy. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
6. Organizacja transportu i ubezpieczenia towaru, stosownie do punktu III.-5. właściwego miejsca dostawy, nie jest obowiązkiem Bartscher lecz obliguje kupującego. Jeśli kupujący nie udzieli pisemnie w odpowiednio wcześniejszym czasie odmiennego polecenia, Bartscher jest jednakże uprawniony – nawet gdy kupujący tego nie wymaga lub nie istnieje tego rodzaju praktyka handlowa –, na powszechnych w Republice Federalnej Niemiec warunkach, w imieniu, na ryzyko i/lub koszty kupującego, do zawierania umów dotyczących transportu i/lub ubezpieczenia transportu towaru do określonego pisemnie przez kupującego miejsca przeznaczenia, a – jeśli takie nie zostało określone –, do handlowej siedziby kupującego.
7. Dotrzymanie uzgodnionych terminów dostawy ma za przesłankę, że kupujący przedłoży we właściwym czasie wszelkie wymagane dokumenty, pozwolenia, zwolnienia i licencje, otworzy ustalone akredytywy, da zaliczki oraz wykona we właściwym czasie wszelkie pozostałe ciążące na nim zobowiązania, i nakazane przez nie-niemieckie urzędy kontrole towaru (pre-shipments inspections) nie spowodują opóźnienia. Poza tym, uzgodnione terminy dostawy rozpoczynają swój bieg z datą pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher. Bartscher jest uprawniony, po powiadomieniu kupującego, do świadczenia dostawy już przed umówionym czasem lub do wyznaczenia chwili dostawy w ramach uzgodnionego terminu dostawy.
8. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher jest uprawniony do wykonania obowiązków umownych po uzgodnionych terminach dostawy, jeśli kupujący zostanie poinformowany o przekroczeniu czasu i powiadomiony o okresie dla późniejszego wykonania. Przy uwzględnieniu powyższych przesłanek, Bartscher jest także uprawniony do wielu prób późniejszego wykonania. Kupujący może w odpowiednim terminie sprzeciwić się późniejszemu wykonaniu, jeśli jest ono nieuzasadnione. Sprzeciw jest skuteczny tylko wtedy, jeśli wpłynie do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca udokumentowane konieczne nakłady dodatkowe kupującego będące skutkiem przekroczenia terminu, o ile Bartscher odpowiada za to stosownie do regulacji w punkcie VII.
9. Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia – także w przypadku niejednoznacznego oznakowania towaru i bez potrzeby zawiadomienia przez Bartscher –, przechodzi na kupującego z chwilą dostawy zgodnie z punktem III.-5., niezależnie od tego jednakże już z chwilą przeniesienia własności towaru na kupującego. Załadunek towaru należy do obowiązków kupującego. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i jego kosztów; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
10. Bartscher nie ma obowiązku ofrankowania eksportu towaru. Niezależnie od tego, Bartscher będzie wnioskować o konieczne zezwolenia na eksport oraz zajmować się wymaganymi do eksportu towaru formalnościami celnymi, jeśli kupujący o to poprosił i powiadomił Bartscher o koniecznych dla eksportu danych w poświęconej jedynie temu celowi, pisemnej wiadomości. Jeśli bez umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa Bartscher, towar nie zostanie oddany do eksportu, Bartscher jest uprawniony do odstąpienia od umowy bez odszkodowania, w całości lub w części. Uzgodnienie innych klauzul Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
11. Bartscher nie jest zobowiązany do dostarczenia wyraźnie nieumówionych lub wymaganych do eksportu, tranzytu lub importu dokumentów, certyfikatów, licencji lub pozostałych zezwoleń, lub do uzyskania zwolnienia z bezpieczeństwa lub prawnocelnego ofrankowanie towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
12. Bartscher nie jest w żadnym wypadku zobowiązany do wykonania obowiązków związanych z oddaniem towaru do dyspozycji na rynku poza Republiką Federalną Niemiec, do ponoszenia opłat powstałych poza Republiką Federalną Niemiec lub do przestrzegania obowiązujących poza Republiką Federalną Niemiec systemów miar i wag, przepisów dotyczących opakowania, znaczenia albo oznakowania towaru, obowiązków rejestrowania albo certyfikowania, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.
13. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa i bez potrzeby wcześniejszego zawiadomienia kupującego, Bartscher jest uprawniony do zawieszenia wykonania swoich obowiązków na tak długo, jak długo ze strony Bartscher panuje obawa, że kupujący nie wypełni w całości lub w części ciążących na nim obowiązków umownych. Prawo do zawieszenia przysługuje w szczególności, jeżeli kupujący niewystarczająco wypełnia względem Bartscher lub osób trzecich obowiązki dotyczące przygotowania zapłaty lub płaci w sposób przewlekły lub też, jeśli limit wyznaczony przez ubezpieczyciela kredytu jest przekroczony lub zostanie przekroczony przy kolejnej dostawie. W miejsce zawieszenia, Bartscher może według własnego wyboru uzależnić przyszłe, także już potwierdzone dostawy od otwarcia akredytywy potwierdzonej przez niemiecki wielki bank lub od świadczenia zapłaty z góry. Bartscher nie jest zobowiązany do kontynuacji wykonania, jeżeli przedłożona przez kupującego w celu zapobieżenia zawieszeniu gwarancja nie daje odpowiedniego zabezpieczenia albo zgodnie z właściwym prawem mogłaby być zaskarżona.
14. Z zastrzeżeniem regulacji w punkcie III.-8., Bartscher zobowiązany jest powiadomić kupującego o możliwych przeszkodach w spełnieniu świadczenia dopiero wtedy, jeśli wystąpienie przeszkody jest dla Bartscher ostatecznie pewne.

## IV. Obowiązki kupującego

1. Niezależnie od dalej idących obowiązków dotyczących zabezpieczenia lub przygotowania zapłaty, kupujący jest zobowiązany do dokonania przelewu uzgodnionej ceny sprzedaży w walucie wskazanej w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, bez potrącenia i wolnej od kosztów i wydatków, do określonej przez Bartscher instytucji bankowej. Jeżeli cena sprzedaży nie została umówiona, to w momencie dostawy obowiązuje zwykła cena sprzedaży Bartscher. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni do przyjmowania zapłaty.
2. Przypadająca do zapłaty cena sprzedaży jest w każdym wypadku wymagalna w terminie określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli ten nie został określony –, z otrzymaniem rachunku do zapłaty. Wymagalność powstaje niezależnie od istnienia jakichkolwiek dalszych przesłanek, a w szczególności niezależnie od tego, czy kupujący odebrał już towar lub dokumenty, lub miał możliwość jego zbadania. Ustalone terminy zapłaty wypadają, a zaległe wierzytelności stają się natychmiast wymagalne do zapłaty, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli kupujący bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, jeśli kupujący podał nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej, lub o ile przyrzeczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.
3. Kupujący zapewnia przewiezienie towaru za granicę, nieprzenoszenie prawa do rozporządzania towarem na osoby trzecie tak długo, jak towar znajduje się w Republice Federalnej Niemiec oraz wypełnienie wszystkich przesłanek i potwierdzeń dla prawnocelnego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy lub świadczenia, zgodnie z właściwymi w Republice Federalnej Niemiec postanowieniami. O ile Bartscher ma do uiszczenia niemieckie albo zagraniczne cła lub niemiecki albo zagraniczny podatek obrotowy, kupujący – niezależnie od dalej idących roszczeń Bartscher –, zwalnia Bartscher bez ograniczeń w tym zakresie. Zwolnienie następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zarzutu przedawnienia i obejmuje również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów.
4. Bartscher może zaliczyć przychodzące zapłaty – niezależnie od waluty i właściwości sądów polubownych lub sądów –, według swobodnego uznania na poczet istniejących w chwili zapłaty roszczeń przysługujących mu przeciw kupującemu na podstawie własnego lub zbytego prawa.
5. Wyłącza się ustawowe prawa kupującego do potrącenia przeciw roszczeniom Bartscher, do wstrzymania zapłaty lub przejęcia towaru, do zawieszenia ciążących na nim świadczeń i do złożenia zarzutów lub powództw wzajemnych, chyba że wzajemna wierzytelność kupującego wobec Bartscher wyrażona jest w tej samej walucie, uzasadniona jest własnym prawem kupującego i jest albo wymagalna i bezsporna albo prawomocnie stwierdzona, lub gdy Bartscher mimo pisemnego upomnienia w istotny sposób narusza wynikające z tego samego stosunku prawnego i wymagalne obowiązki oraz nie zaoferował stosownego zabezpieczenia.
6. Kupujący jest zobowiązany do powiadomienia Bartscher, z odpowiednim czasowym wyprzedzeniem, o danych koniecznych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych zgodnie z punktem III.-10., do odbioru towaru w uzgodnionym terminie dostawy bez korzystania z dodatkowych terminów i we właściwym zgodnie z punktem III.-5. adresem dostawy, albo osobiście albo przez wyznaczoną przez niego wobec Bartscher osobę, oraz do wykonania wszystkich ciążących na nim na podstawie umowy, niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, regul ICC dotyczących wykładni Incoterms 2020 i na podstawie przepisów ustawowych, obowiązków. Kupujący jest uprawniony do odmowy odbioru towaru wyłącznie w przypadku, jeśli odstępuje od umowy zgodnie z regulacjami w punkcie VI.-1.
7. Kupujący nie będzie odnośnie do towaru zakupionego od Bartscher przyrzekał lub podejmował żadnych działań, które są zabronione zgodnie z każdorazowo właściwymi przepisami, w szczególności prawem handlu zagranicznego włączając US-amerykańskie prawo kontroli eksportu. O ile kupujący nie jest pewien, że tego rodzaju zakaz nie istnieje, będzie on pisemnie poszukiwał rozwiązania z Bartscher.
8. Kupujący będzie dalej obserwować na rynku towar zakupiony od Bartscher i niezwłocznie pisemnie informować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich. Poza tym kupujący będzie bez wezwania, pisemnie informować Bartscher, jeśli Bartscher, na podstawie przepisów, które obowiązują w kraju kupującego lub do stosowanego przez niego używania towaru, przestrzegać ma szczególnych obowiązków meldunkowych, rejestracyjnych lub informacyjnych lub szczególnych wymogów dotyczących wcześniejszego wypowiedzenia lub innych dotyczących dopuszczenia do rynku, lub wypełnić ma obowiązki związane z przetrzymywaniem pokwitowań.
9. Niezależnie od przepisów ustawowych, kupujący na własny koszt zajmuje się ponownym użyciem, materiałowym wykorzystaniem lub innym wyznaczonym sposobem usunięcia odpadów towaru dostarczonego kupującemu przez Bartscher, jak i opakowaniem lub w inny sposób go zabezpieczy.

## V. Towar niezgodny z umową albo dotknięty wadą prawną

1. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy, towar uważa się za niezgodny z umową, jeżeli kupujący udowodni, że towar, z uwzględnieniem regulacji w punkcie III., w chwili przejścia ryzyka na kupującego odbiega w sposób znaczący od uzgodnień zawartych w pisemnym potwierdzeniu zamówienia co do opakowania, ilości, jakości lub rodzaju, lub w braku umówionych wymagań, gdy nie nadaje się do zwykłego użytku w Republice Federalnej Niemiec. Zmiany modelu, konstrukcji lub materiału, które odpowiadają nowym, technicznym parametrom nie stanowią podstawy do stwierdzenia niezgodności z umową. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako niezgodnego z umową, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
2. O ile w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher wyraźnie nie postanowiono inaczej, Bartscher w szczególności nie jest odpowiedzialny za to, że towar nadaje się do innego aniżeli zwykły w Republice Federalnej Niemiec użytek lub spełnia dalej idące oczekiwania kupującego, posiada cechy wzoru lub próby, lub odpowiada przepisom prawa obowiązującego poza Republiką Federalną Niemiec, na przykład w kraju kupującego. Bartscher nie odpowiada za niezgodności z umową powstałe po przejściu ryzyka na kupującego. O ile kupujący bez pisemnej zgody Bartscher samodzielnie albo przez osoby trzecie podejmuje próby usunięcia niezgodności towaru z umową, Bartscher jest zwolniony z obowiązku rękojmi.

3. Kupujący zobowiązany jest względem Bartscher, każdą poszczególną dostawę zbadać lub oddać do zbadania odnośnie do rozpoznawalnych, jak i typowych niezgodności z umową i poza tym stosownie do przepisów ustawowych.
4. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadę prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Unii Europejskiej oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Unii Europejskiej. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
5. Kupujący traci prawo do powołania się na niezgodność towaru z umową, jeżeli nie poinformuje o niej Bartscher w odpowiednim terminie po dokonaniu odbioru towaru zgodnie z punktem IV.-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
6. Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V.-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Dalej idące roszczenia lub roszczenia innego rodzaju, niż umowne, nie przysługują kupującemu z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher umyślnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w spory dotyczące niezgodności z umową albo wad prawnych towaru służą jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznaczają jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
7. Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdatności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego oparte zostanie na prawie zagranicznym.
8. O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony, stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odnośnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosowanie do regulacji w punkcie III.-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkom ochrony prawnej kupującego poprzez zaksięgowanie na jego rzecz po stronie „ma" w odpowiedniej wysokości.
9. Jeśli kupujący korzysta bez uprawnienia ze środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, pomimo, że rozpoznaje lub mógł był rozpoznać, że niezgodność z umową lub wada prawna nie zachodzą lub Bartscher nie odpowiada za przyczyny reklamowanych rozbieżności, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zwrotu nakładów powstałych wskutek nieuprawnionego dochodzenia roszczeń.

## VI. Odstąpienie od umowy

1. Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, pisemnie zagroził Bartscher odstąpieniem od umowy w ciągu odpowiedniego terminu po wystąpieniu przesłanki uprawniającej do odstąpienia od umowy i bezskutecznie upłynął wyznaczony pisemnie odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przez odpowiedni czas związany zastosowanym środkiem ochrony prawnej, bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie po upływie terminu dodatkowego, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.
2. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli wykonanie umowy w całości lub w części jest lub stanie się zabronione, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynie do kupującego później, aniżeli w terminie czternastu (14) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wzajemnego.
3. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może za wcześniejszym upomnieniem odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący stawia żądania niezgodnie z umową, w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymaganych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przyrzeczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

## VII. Odszkodowanie

1. Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych. Postanowienia obowiązują w równej mierze do każdego obowiązku Bartscher polegającego na zwrocie nakładów:

   a) Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.

   b) Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytorów, za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący lub za skutki leżących po stronie kupującego ingerencji w technologię bezpieczeństwa dostarczonego towaru. Bartscher nie odpowiada, jeśli umowa nie może zostać wykonana w sposób uzgodniony przy zawarciu umowy na skutek późniejszych środków ustawowych lub działań władzy publicznej. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działania procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistnieją porównywalne okoliczności i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zawiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.

   c) W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałej szkodzie nie dało się w żaden inny sposób zapobiec, szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącego na Bartscher względem kupującego obowiązku, i ze względu na powstanie i wysokość szkody było przewidywalna dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zobowiązany jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkodę, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.

   d) Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jego brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 % ceny netto towaru, którego dostawa opóźniła się lub nie nastąpiła, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wada prawną – do 200 % ceny netto towaru niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, umyślnego zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa.

   e) Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiekolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.

2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:

   a) W przypadku nieterminowego wpływu zapłaty, kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty polubownego, sądowego i pozasądowego dochodzenia roszczeń powstałe w kraju i za granicą, ryczałt w wysokości 50,00 EURO, jak i, bez dowodzenia, odsetki według stopy procentowej stosowanej w 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec dla niezabezpieczonych kredytów krótkoterminowych w umówionej walucie, przynajmniej jednakże odsetki w wysokości 9 punktów procentowych ponad stopę bazową odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.

   b) W przypadku opóźnionego powyżej dwóch (2) tygodni przejęcia towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 5 % każdorazowej wartości dostawy. W przypadku opóźnionego powyżej sześciu (6) tygodni lub całkowitego braku przejęcia towaru przez kupującego, jak i w przypadku dostawy towaru niedochodzącej do skutku z powodu naruszenia umowy przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.

   c) Jeśli kupujący bez uprawnienia odstępuje od umowy i Bartscher wyraził zgodę na odstąpienie, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.

3. Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odnośnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

## VIII. Przedawnienie

Roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem dwóch (2) lat od dostawy towaru. Roszczenia Kupującego z tytułu dostawy używanych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem jednego (1) roku od dostawy towaru, chyba że Bartscher naruszył obowiązki umowne umyślnie lub w wyniku rażącego niedbalstwa. Wymiana lub naprawa towaru nie powodują rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia na nowo ani jego zawieszenia.

## IX. Inne postanowienia

1. Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III.-9.
2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu –, wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyraźnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutu przedawnienia.
3. Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa z know-how do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów oraz software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.
4. Z zastrzeżeniem pisemnego sprzeciwu kupującego, Bartscher przetwarza dane osobowe, które uzyskał od kupującego wykonując działania uregulowane w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, także u usługodawców mających siedzibę w kraju lub za granicą.
5. Obieg dokumentów elektronicznych (EOD) wymaga szczególnego porozumienia.
6. Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaxu lub poczty elektronicznej czynią zadość formie pisemnej.

## X. Ogólne podstawy umowy

1. Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III.-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązuje także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym jest 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przejmuje koszty związane z obrotem płatniczym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna…" albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie I., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży.
3. Do dojścia umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, do uzupełnień lub zmian umów, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowaną przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osoby, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wykładni, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms®2020 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.
4. Wszelkie – umowne i pozaumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, włącznie z ich ważnością, nieważnością, naruszeniem lub rozwiązaniem, jak i inne spory ze stosunku handlowego z kupującym, zostaną ostatecznie rozstrzygnięte przez postępowanie polubowne z wyłączeniem zwykłej drogi sadowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wszczynającego postępowanie wersją Szwajcarskiego Regulaminu Międzynarodowego Arbitrażu Swiss Chambers' Arbitration Institutution. Sąd polubowny składa się z trzech arbitrów, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwanego, a przewodniczący sądu polubownego przez arbitrów wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 250.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie ze Szwajcarskim Regulaminem Międzynarodowego Arbitrażu. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową sądów państwowych, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli to porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałoby stać się nieskuteczne, do rozstrzygnięcia sporów uzgadnia się zamiast tego niewyłączną właściwość sądów właściwych dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Jeśli właściwa siedziba handlowa kupującego leży w Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) lub w Szwajcarii, to Bartscher, niezależnie od ewentualnej nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, uprawniony jest, w miejsce skargi do sadu polubownego, do wniesienia skargi także do właściwego dla 33154 Salzkotten/ Republika Federalna Niemiec sądu państwowego lub sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego.
5. Jeżeli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawnie obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarczemu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.

© 2020 Prof. Dr. Burghard Piltz, Germany

Bartscher
od 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Bartscher Polska SP. z.o.o.
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

4 015613 857268

Printed in Germany | Zmiany techniczne zastrzeżone